

5-Bistrology — Written Exam

1876FTIDUM

Series 1 (eerste examenkans-inhaal)

2018-01-29

Exam — Examen

Last name — Naam

[illegible]

First name — Voornaam

[illegible]

Docket No. — Rolnr.

--	--	--	--	--	--	--	--

Exam duration — Duur van het examen: 4h

Start — Begin: 08h30

End — Einde : 12h30

Rooms — Lokalen: G.U.025, G.U.026

Lecturers **Walter Daems** | **Paul Levrie**

Bachelor of Science in de industriële wetenschappen - elektronica-ICT
Faculty of Applied Engineering

1. [VLATOP-BISTRO]

Weight: 3

Write down the first five laureates of the VALTOP-bistro competition.

Geef de eerste vijf laureaten van de VLATOP-bistro competitie.

2. [BECHAMEL]

Weight: 7

Which of the ingredients below does not belong in a béchamel sauce:

- ☐ Milk
- ☐ Butter
- ☐ Flower
- ☐ Eggs
- ☐ Sugar

Welk van de onderstaande ingrediënten hoort niet thuis in een béchamel saus:

- Melk
- Boter
- Bloem
- Eieren
- Suiker

3. [BISTROCULTURE-1]

Weight: 10

- a) Discuss the evolution of the Northern European bistro culture during the latest fifty years.
- b) Relate this to the rise of organized reviews like the ones of Michelin and Gault-Millau.

- a) Bespreek de evolutie van de Noord-Europese bistrocultuur gedurende de laatste vijftig jaar.
- b) Breng dit in relatie tot de opkomst van de georganiseerde recensies zoals die van Michelin en Gault-Millau.

Scrap/Klad

Scrap/Klad