



- 1. Alle kosten in een horecabedrijf worden ook wel genoemd:**
 - A. Directe kosten
 - B. Vaste kosten
 - C. Integrale kosten
 - D. Kosten van duurzame productiemiddelen

- 2. In restaurants berekent men zelden een integrale kostprijs, waar alle noodzakelijk kosten in zitten. Men beperkt zich tot het berekenen van:**
 - A. de kosten van de grond- en hulpstoffen
 - B. de vaste kosten
 - C. de indirecte kosten
 - D. de kosten van arbeid

- 3. De kosten van duurzame productiemiddelen zijn:**
 - A. De investering; het aankoopbedrag van het apparaat
 - B. De kosten die de aankoop van het apparaat met zich meebrengt.

- 4. Wat is een kostensoort en welke zijn er?..**

- 5. Noem kosten die geen uitgave zijn:..**

6. Meneer Wijntjes runt een cateringbedrijf; Hij verkoopt hapjes en drankjes aan gasten die thuis een feestje organiseren. Meneer Wijntjes wil alle belastingen die hij moet betalen aan de overheid op een rijtje zetten, zodat hij ze kan doorbelasten aan zijn opdrachtgevers. **Welke kan je bedenken?..**

7. Peter zoekt voor een restaurant uit wat er per recept aan ingrediënten inzitten. Hoeveel gram heeft hij per ingrediënt nodig ? Wat kosten die ingrediënten? Elk recept zet hij in een kostprijfiche. Hij moet ook nog onderscheidt tussen de grond- en hulpstoffen, die in het recept als ingrediënten gebruikt worden.
Wat is het verschil tussen grond- en hulpstoffen?

8. Het komt vaak voor dat bij het verwerken van grondstoffen een gedeelte ervan verloren gaat. Vaak is dit onvermijdelijk. Aardappels moeten geschild worden en vis moet worden schoongemaakt.
Bij de inkoop van verse grondstoffen houdt de chef-kok er rekening mee dat een gedeelte van de ingekochte grondstof niet verder bruikbaar is. Hoe noemen we dit?
 - A. Uitval
 - B. Afval
 - C. Ingrediënten geschikt voor de soep
 - D. Ingrediënten geschikt voor de personeelsmaaltijden