

gedurende 115 minuten

profielvak Groen – CSPE BB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel hoort een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 8 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 39 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

Overzicht examen

Het cspe bestaat uit vier onderdelen.

In het overzicht staat hoeveel punten je per onderdeel kunt behalen en welke opdrachten je gaat uitvoeren in dit onderdeel.

onderdeel	punten	opdrachten
A	38	
B	39	<ul style="list-style-type: none">– de voorraad controleren– een e-mail schrijven– een minitoets maken– hutspot bereiden– perenmoes bereiden– aardbeiensaus bereiden en vlaflip samenstellen– organoleptisch keuren– vragen beantwoorden
C	30	
D	40	

Inleiding

Het bedrijf Hartig is een voedselverwerkingsbedrijf dat peutermaaltijden maakt. Je werkt bij Hartig en helpt mee bij het ontwikkelen van een nieuwe peutermaaltijd. De nieuwe peutermaaltijd bestaat uit een hutspot, perenmoes en een vlaflip.



Je gaat de voorraad grondstoffen voor de perenmoes en de vlaflip controleren.

grondstoffen perenmoes:

- water
- peer

grondstoffen vlaflip:

- halfvolle yoghurt
- vanillevla
- aardbeien

nodig:

- bestand vb_voorraadadministratie_bb

4p 1 Controleer de voorraad en bestel als het nodig is grondstoffen.

Voordat je begint

- Open het bestand vb_voorraadadministratie_bb.
- Vul je naam en kandidaatnummer in.
- Sla het bestand op als vb_voorraadadministratie_bb_[jouw naam].

Uitvoering

- Controleer de voorraad van de grondstoffen voor perenmoes en vlaflip.
- Grondstoffen worden besteld wanneer het saldo lager is dan de minimumvoorraad.
- Er wordt bijbesteld tot aan de maximumvoorraad.
- Vul het intern bestelformulier in voor de grondstoffen die je moet bestellen.

Als je klaar bent

- Maak een afdruk met de knop Print.
- Sluit het bestand niet af, je hebt het ook nodig bij opdracht 2.

Er is een bestelling voor 150 peutermaaltijden binnengekomen. Je gaat een e-mail schrijven waarin je de klant bedankt voor de bestelling en zijn vraag beantwoordt.

Dit zijn de grondstoffen voor de peutermaaltijd:

hutspot:

- water
- 60 g winterwortel
- 50 g geschilde aardappel
- 25 g kipfilet
- 20 g ui
- 10 g kruidenroomkaas
- 5 ml halfvolle melk
- 3 ml zonnebloemolie
- 2 g verse knoflook

perenmoes:

- water
- peer

vlaflip:

- halfvolle yoghurt
- vanillevla
- aardbeien

bestelgegevens	
bestelling	150 peutermaaltijden hutspot met perenmoes en vlaflip
bestelnummer	158913
naam contactpersoon	Kees de Ven
e-mailadres	k.deven@gigantsupermarkt.nl
vraag	Is de peutermaaltijd geschikt voor vegetariërs?

nodig:

- bestand vb_voorraadadministratie_bb

- 4p **2** Schrijf de e-mail aan Kees de Ven.
- Gebruik het tabblad e-mail in het bestand.
 - Vermeld in het onderwerp: bestelnummer 158913.
 - Maak een afdruk met de knop Print.
- 10p **3** Maak de minitoets bij onderdeel B.

Je gaat voor de nieuwe peutermaaltijd hutspot en perenmoes bereiden en een vlaflip samenstellen. Je wordt ook beoordeeld op de manier waarop je werkt.

extra nodig:

- stoommandje
- rond bakje met deksel (inhoud 250 ml)

grondstoffen:

- water
- 60 g schoongemaakte winterwortel
- 50 g geschilde aardappel
- 25 g kipfilet
- 20 g ui
- 10 g kruidenroomkaas
- 5 ml halfvolle melk
- 3 ml zonnebloemolie
- 2 g verse knoflook

12p **4** Bereid de hutspot.

- Snijd de wortel in dunne plakjes.
- Snijd de aardappel in blokjes.
- Snipper de ui en snijd de knoflook in plakjes.
- Giet 100 ml water in een kookpan en zet het stoommandje in de pan.
- Vul het stoommandje met de aardappel, wortel, ui en leg de knoflook hierop.
- Stoom de grondstoffen totdat ze gaar zijn.
- Kook de kipfilet in een apart pannetje met water.

Tijdens het stomen en koken van de grondstoffen begin je met de bereiding van de perenmoes (opdracht 5).

- Snijd de kipfilet fijn.
- Breng de gestoomde en gekookte grondstoffen over in een mengkom en voeg de overige grondstoffen hieraan toe.
- Prak met een vork tot een gelijkmatige massa.
- Houd een eetlepel hutspot apart voor de organoleptische keuring.
- Vul het ronde bakje af met de hutspot.
- Codeer en bewaar het bakje met hutspot op de juiste wijze.

extra nodig:

- rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

grondstoffen:

- water
- 150 g peer met schil

3p **5** Bereid de perenmoes.

- Snijd de peer in stukjes.
- Giet 100 ml water in een kookpan en voeg de perenstukjes toe.
- Kook de perenstukjes met het deksel op de pan tot een moes.
- Zeef de moes door een passe-vite.
- Vul het ronde bakje af met 100 gram perenmoes.
- Codeer en bewaar het bakje met perenmoes op de juiste wijze.

extra nodig:

- rond bakje met deksel (inhoud 125 ml)

grondstoffen:

- 50 g aardbeien
- 50 g halfvolle yoghurt
- 50 g vanillevla

2p **6** Stel de vlaflip samen.

- Maak een aardbeiensaus door de aardbeien met een vork door een zeef te prakken.
- Giet in het ronde bakje eerst de vanillevla en daarna de yoghurt en giet daarbovenop de aardbeiensaus.
- Codeer en bewaar het bakje met vlaflip op de juiste wijze.

Je gaat in een organoleptische keuring twee gerechten met elkaar vergelijken.
 Vergelijk jouw zelfbereide hutspot met kant-en-klare babyvoeding ‘wortel, kip, aardappel’.

extra nodig:

- 1 eetlepel zelfbereide hutspot
- 1 eetlepel kant-en-klare babyvoeding ‘wortel, kip, aardappel’
- servet
- glas water

2p 7

Voer de keuring uit.

- Geef per beoordelingsaspect een cijfer van 1 tot en met 10 en schrijf de cijfers in de tabel.
- Bereken de gemiddelden en beantwoord de vraag.

keuringstabel		
beoordelingsaspect	zelfbereide hutspot	kant-en-klare babyvoeding ‘wortel, kip, aardappel’
gelijkmatig gemengd		
kleur		
geur		
stevigheid		
smaak		
gemiddelden		

Welk gerecht komt als beste uit de keuring? Leg je keuze uit. Gebruik in je uitleg de gemiddelde beoordeling en één beoordelingsaspect.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2p 8 Beantwoord de vragen.

Vitamine A is belangrijk voor de groei van kinderen. Een peuter mag maximaal 0,8 milligram vitamine A per dag binnenkrijgen.

Peuter Luuk eet de nieuwe peutermaaltijd. Hierdoor krijgt hij 0,734 milligram vitamine A binnen.

Hoeveel procent van de maximale hoeveelheid vitamine A heeft Luuk binnengekregen? Schrijf de berekening op en geef je antwoord met twee cijfers achter komma.

.....
.....

voedingswaardetabel nagerecht peutermaaltijd					
	energie	eiwitten	koolhydraten	vetten	vitamine A
per 100 g	kcal	g	g	g	mg
halfvolle yoghurt	49	3,5	5,2	1,6	0,01
vanillevla	100	3,2	15,0	3,0	0,03
aardbeiensaus	237	0,3	6,5	0,4	0,0

De moeder van Luuk wil liever niet dat Luuk te veel suikers eet. Vooral het nagerecht van de peutermaaltijd bevat veel suikers.

Welke grondstof bevat per 100 gram de meeste suikers?

.....

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.