

gedurende 190 minuten

**profielvak HBR – CSPE GL**

**onderdeel B**

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

Bij dit onderdeel horen bijlagen en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 40 punten te behalen.

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

## Overzicht examen

Het CSPE bestaat uit drie onderdelen.

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

## Overzicht examen

onderdeel	punten	opdrachten
A	24	
B	40	<b>koken</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– een minitoets maken</li><li>– een werkplanning maken</li><li>– een menu bereiden en doorgeven</li><li>– terugkijken</li></ul>
C	36	

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

2p 2 Maak de werkplanning voor de bereiding van een driegangenmenu.

**Wat heb je nodig**

- het bestand vb\_werkplanning\_gl
- bijlage 1
- het blad met foto's van de gerechten

**Uitvoering**

- Lees de bijlage met de recepturen helemaal door.
- Open het bestand vb\_werkplanning\_gl.
- Sla het bestand op als vb\_werkplanning\_gl[jouw naam]
- In het bestand staan de stappen van de bereiding op alfabetische volgorde.
- Verdeel de stappen over de mise-en-placefase en de doorgeeffase en zet ze in een logische volgorde.

**Als je klaar bent**

- Maak een afdruk met de knop Print.

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor 5 personen volgens de receptuur en de werkplanning in de bijlagen.

19p 3 Bereid het menu en geef de gerechten door.

### **Wat heb je nodig**

- bijlage 1
- bijlage 2
- het blad met foto's van de gerechten

### **Voordat je begint**

- Lees de bijlagen en de opdracht helemaal door.
- Het restaurant geeft nog door welk soepgarnituur de gasten gekozen hebben.
- De examinerator geeft aan hoe laat je klaar moet zijn met de mise-en-place en vanaf hoe laat je de gerechten moet doorgeven.

### **Werktempo: bereiden salsa**

- Bij het maken van de salsa word je ook op werktempo beoordeeld.
- Je kunt twee punten voor de inhoud en twee punten voor je werktempo scoren.
- De examinerator geeft aan wanneer je moet beginnen en noteert je begin- en eindtijd.
- Meld het direct bij de examinerator wanneer je klaar bent met de salsa.

<b>tijd nodig</b>	<b>punten</b>
binnen 18 minuten	2
19 tot en met 20 minuten	1
meer dan 20 minuten	0

Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook punten haalt voor de inhoud. Zijn de 20 minuten voorbij, dan mag je de opdracht afmaken om toch zoveel mogelijk punten voor de inhoud te kunnen scoren.

### **Aanwijzingen**

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en werkplanning in de bijlagen.
- Geef de gerechten door volgens de aanwijzingen in de bijlage.
- Geef de gerechten op aanvraag door. Houd daarbij rekening met de bestelling die je doorgekregen hebt.
- Werk hygiënisch, systematisch, efficiënt, veilig en milieubewust. Voer alle handelingen zelfstandig uit; hieronder valt ook het schoonmaken.
- Om ..... uur moet je klaar zijn met de mise-en-place.
- De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf ..... uur.

**Als je klaar bent**

- Ruim je werkplek op en maak die in orde voor de volgende dag.
- Laat de examiner je werkplek controleren.

- 4p 4 Je hebt de gerechten van het menu doorgegeven aan het restaurant. Van elk gerecht heb je ook een bord gemaakt voor de examiner. De examiner roept je voor een gesprek over de gerechten. Voer het gesprek met de examiner.

**Wat heb je nodig**

- het blad met foto's van de gerechten

**Als je klaar bent**

- Ruim de borden op.

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