

gedurende 215 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	koken <ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een werkplanning maken– een menu bereiden en doorgeven– een gesprek voeren met de examinerator
C	36	

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

3p 2 Maak de werkplanning voor de bereiding van het driegangenmenu.

Wat heb je nodig

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

Voordat je begint

- Open het bestand vr_planning_gl en sla het op als vr_planning_gl [jouw naam].

Uitvoering

- Lees de recepturen in bijlage 1 helemaal door.
- Verdeel de stappen in het bestand over de mise-en-placefase en de doorgeeffase.
- Zet de stappen binnen elke fase in een logische volgorde.
Je begint de mise-en-placefase met het maken van de panna cotta.
Aan het einde van de mise-en-placefase staat één stap al op de juiste en vaste plek.
- 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.

Om uur moet je klaar zijn met de mise-en-place.

De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf uur.

18p 3 Bereid het menu en geef de gerechten door.

Wat heb je nodig

- bijlagen 1 en 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 welke saus de gasten bij het nagerecht gekozen hebben.

Werktempo: panna cotta maken

- Bij dit deel van de opdracht word je ook op werktempo beoordeeld.
- Je kunt 3 punten voor de inhoud en 2 punten voor je werktempo scoren.
- De examiner geeft aan wanneer je moet beginnen.
- Meld het direct bij de examiner als je de panna cotta kunt inleveren (stap 9 van de bereidingswijze).

tijd nodig	punten
tot 20 minuten	2
20 tot 25 minuten	1
meer dan 25 minuten	0

Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook punten haalt voor de inhoud. Zijn de 25 minuten voorbij, dan mag je de opdracht afmaken om toch zoveel mogelijk punten voor de inhoud te kunnen scoren.

Uitvoering

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en werkplanning in de bijlagen.
- Geef de gerechten door volgens de aanwijzingen.
- 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.

Als je klaar bent

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

Je hebt de gerechten van het menu doorgegeven aan het restaurant. Van elk gerecht heb je ook een bord gemaakt voor de examiner. Je voert een gesprek met de examiner over de gerechten.

- 4p **4** Voer het gesprek met de examiner.
Ruim na het gesprek de borden op.

Wat heb je nodig

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

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