

gedurende 250 minuten

profielvak HBR – CSPE KB

onderdeel C

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen bijlagen en digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 5 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 33 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.

Overzicht examen

| onderdeel | punten | opdrachten |
|-----------|--------|--|
| A | 37 | |
| B | 30 | |
| C | 33 | koken <ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een warenkennisopdracht– een allergenenopdracht– een werkplanning maken– gerechten bereiden en doorgeven |
| D | 20 | |

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

2p 2 Op een werkbank staan 6 soorten kruiden en daarvoor liggen 6 lege naamkaartjes. Schrijf de juiste namen van de kruiden op de naamkaartjes.

Uitvoering

- Je mag aan de kruiden ruiken, voelen en je mag ervan proeven.

Als je klaar bent

- Laat de examinerator de bordjes controleren.

3p 3 Geef voor het voor-, hoofd- en nagerecht van een driegangenmenu aan welke allergenen erin zitten. Geef aan of er mosterd, ei, melk, gluten, vis en pinda's in het menu zitten.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_allergenenkaart_kb
- bijlage 1

Uitvoering

- Lees de recepturen in de bijlage helemaal door.
- Open het bestand vb_allergenenkaart_kb
- Sla het bestand op als vb_allergenenkaart_kb[jouw naam]
- Bekijk de ingrediënten van het voor-, hoofd- en nagerecht om te bepalen of er allergenen in verwerkt zijn.
- Er staat een sterretje (*) achter enkele ingrediënten. Als je daaroverheen gaat met de cursor verschijnt de hele ingrediëntenlijst van het product.
- Selecteer allergenen bij een gerecht door op de knop allergenen te drukken en zet een vinkje bij de allergenen die erin voorkomen.

Als je klaar bent

- Maak een afdruk met de knop Print.
- Lever de afdruk in bij de examinerator.

2p 4 Maak de werkplanning voor het driegangenmenu dat je gaat bereiden.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_werkplanning_kb
- bijlage 1

Uitvoering

- Open het bestand vb_werkplanning_kb
- Sla het bestand op als vb_werkplanning_kb[jouw naam]
- In het bestand staan de werkzaamheden die je moet inplannen op alfabetische volgorde. Verdeel de werkzaamheden over de mise-en-placefase en de doorgeeffase.
- Zet de werkzaamheden in de mise-en-placefase in een logische volgorde.
- Zet de werkzaamheden in de doorgeeffase in een logische volgorde.

Als je klaar bent

- Maak een afdruk met de knop Print.
- Lever de afdruk in bij de examinerator.

In deze opdracht bereid je de gerechten van een menu voor 4 personen volgens de receptuur en de werkplanning in de bijlagen.

16p 5 Bereid de gerechten en geef ze door.

Wat heb je nodig

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

Voordat je begint

- Het restaurant geeft door welke keuze de gasten gemaakt hebben voor de saus bij het voorgerecht.

Werktempo: salade maken

- Bij het maken van de salade 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 salade.

| tijd nodig | punten |
|---------------------|---------------|
| binnen 15 minuten | 2 |
| 16 tot 18 minuten | 1 |
| meer dan 18 minuten | 0 |

Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook punten haalt voor de inhoud. Zijn de 18 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 bijlage 2.
- Houd rekening met de bestellingen 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 examinerator je werkplek controleren.

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