

gedurende 240 minuten

profielvak HBR – CSPE BB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage, een uitwerkbijlage en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 41 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	41	
B	41	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een levering controleren– een werkplanning maken– twee bakkerijproducten maken met daarbij een werktempo-opdracht
C	33	
D	32	

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

4p 2 Een levering controleren

Er komt een levering van de leverancier binnen. Controleer de levering en de afleverbon. Vul het registratieformulier in.

Wat heb je nodig

- de geleverde goederen
- uitwerkbijlage variant a of b (afleverbon en registratieformulier), de examiner vertelt je welke variant jij moet maken
- een thermometer

Aanwijzingen

- Controleer alle producten.
- Noteer opmerkingen en alle bijzonderheden.
- Registreer in ieder geval uit iedere categorie (gekoeld, diepvries en standaard) één product.
- Naleveringen hoeven niet geregistreerd te worden.

3p 3 Een werkplanning maken

In de volgende opdracht ga je pizzabroodjes maken. Hiervoor maak je nu de werkplanning.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_werkplanning_bb

Uitvoering

- Open vb_werkplanning_bb en sla het op als vb_werkplanning_bb [jouw naam].
- Maak de werkplanning voor pizzabroodjes.
- Zet eerst de werkzaamheden in de juiste volgorde.
- Klik op Verder.
- Zet dan de juiste foto bij iedere werkstap.
- Maak een afdruk met de knop Print.
- Lever de afdruk in bij de examinerator.

Wat heb je nodig

- de bijlage

Uitvoering

- Maak 20 pizzabroodjes en ± 50 Washingtons volgens de werkplanning en receptuur.

Aanwijzingen

- Werk veilig, milieubewust, hygiënisch, systematisch en efficiënt.

Werktempo: pizzabroodjes

puntjes insnijden, openvouwen en besmeren met pizzatopping

- Bij dit gedeelte van de opdracht word je beoordeeld op werktempo en op nauwkeurig werken.
- Lees de tekst over de werktempo-opdracht in de bijlage goed door.
- Je kunt 3 punten scoren voor insnijden, openvouwen en besmeren en 2 punten voor je werktempo.

tijd nodig	punten
minder dan 7 minuten	2
7 tot en met 9 minuten	1
meer dan 9 minuten	0

- Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook punten haalt voor de uitvoering van de werktempo-opdracht.
- De examiner geeft aan wanneer je moet beginnen en noteert je begin- en eindtijd.
- Meld het direct bij de examiner wanneer je klaar bent.

Als je klaar bent

- Ruim de werkplek op.
- Laat de examiner controleren of je werkplek in orde is.

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