

gedurende 115 minuten

profielvak Groen – CSPE BB

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 5 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	39	
B	39	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een processchema maken– een etiket maken– grondstoffen kiezen– een gerecht bereiden
C	26	
D	25	

Inleiding

Groothandel Udea levert verse en houdbare producten aan instellingen en bedrijven. Je werkt bij Udea en helpt mee op verschillende afdelingen.



14p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Udea werkt met processchema's. Een ander woord voor processchema is stappenplan of stroomschema. In dit processchema staan de instroom (grondstoffen) en de bewerkingen die horen bij de bereiding van de saus voor een nieuwe aardappelgratin. Udea levert de aardappelgratin als een halffabricaat dat de klant zelf afbakt.

nodig:

- bestand vb_processschema_bb

3p 2 Maak het processchema voor de saus.

Voordat je begint

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

Uitvoering

- Gebruik de bereidingswijze van de saus van opdracht 5 (pagina 5 van dit boekje).
- In het processchema is bij de instroom het vak 'boter' al ingevuld.
- De vakken van de bewerking 'roeren' zijn ook al ingevuld.
- Vul het processchema verder in door op de lege vakken te klikken en bij 'grondstoffen' of 'bewerkingen' de juiste keuzes te maken.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Waarom is het handig dat werknemers van Udea met het processchema werken? Schrijf één reden op.

.....

.....

Je maakt een etiket voor de nieuwe aardappelgratin.

nodig:

- bestand vb_etiket_bb

9p 3 Maak het etiket.

Voordat je begint

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

Uitvoering

- Gebruik de grondstoffen van de aardappelgratin van opdracht 4 (pagina 5 van dit boekje).
- Klik in het bestand op de vakken en typ of kies de juiste informatie.
- Houd rekening met:
 - Het etiket moet voldoen aan de wet- en regelgeving.
 - De uiterste houdbaarheid van de aardappelgratin is twee dagen na bereiding.
 - De afbakinstructie is: in een voorverwarmde oven op 160 °C gedurende 15 - 20 minuten.
- Bereken de ontbrekende hoeveelheid kcal bij de voedingswaarden per 100 g.
- Bereken de ontbrekende hoeveelheid eiwitten bij de voedingswaarden per portie van 300 g.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Waarom worden sommige grondstoffen in de ingrediëntenlijst op een etiket opvallend weergegeven?

.....
.....

De aardappelgratin bevat boter en kaas.

Welke voedingsstof in deze grondstoffen levert de meeste energie?

.....



Voor het bereiden van de aardappelgratin zijn deze grondstoffen nodig:

grondstoffen:

- 100 g voorgekookte naturel aardappelschijfjes
- 100 g zoete aardappel
- 10 g geraspte kaas

grondstoffen saus:

- 100 ml melk
- 15 g boter
- 7½ g bloem
- 1 g knoflookpoeder
- 1 g fijngemalen zout
- ½ g zwarte-peperpoeder

2p 4 Verzamel de juiste grondstoffen en weeg ze af.

Laat de examiner je werk beoordelen.

De bereidingswijze van de nieuwe aardappelgratin moet worden getest.

extra nodig:

- aluminium bak met deksel (inhoud 250 ml)

11p 5 Bereid de aardappelgratin.

voorbereiding

- Schil de zoete aardappel en snijd in plakken van ongeveer ½ cm.
- Blancheer de zoete aardappel beetgaar in ongeveer 4 minuten.

saus bereiden

- Smelt boter in een pannetje.
- Voeg de bloem toe, roer goed door elkaar en laat dit garen.
- Voeg ongeveer ⅓ van de melk toe en roer tot een saus.
- Voeg nogmaals ongeveer ⅓ van de melk toe en roer door de saus.
- Meng dan de rest van de melk goed door de saus.
- Voeg de knoflookpoeder, zout en peper toe en roer goed door.
- Laat de saus al roerend maximaal 1 minuut inkoken tot deze goed gebonden is. Haal het pannetje van de warmtebron af.

aardappelgratin samenstellen

- Leg in het bakje steeds een laag aardappelschijfjes en een laag zoete aardappel, totdat het bakje vol is.
- Giet de saus eroverheen, verdeel de geraspte kaas erover en maak het bakje dicht.
- Codeer met de productnaam en de datum en bewaar op de juiste wijze.

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