

gedurende 210 minuten

profielvak HBR – CSPE GL

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen bijlagen en een uitwerkbijlage.

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	<ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– een werkplanning maken– gerechten bereiden (inclusief werktempo)– een gesprek voeren met de examiner
C	36	

15p **1** Maak de minitoets bij onderdeel B.

2p **2** Een werkplanning maken

Om een menu goed te kunnen bereiden moet er een werkplanning worden gemaakt. De werkplanning bestaat uit twee fases: de mise-en-place fase en de doorgeeffase.

Wat heb je nodig

- bijlage 2
- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Lees de bijlage met de recepturen helemaal door.
- Lees de vragen in de uitwerkbijlage en beantwoord de vragen over de werkplanning.

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor 4 personen.
Om uur moet je klaar zijn met de mise-en-place.

De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf uur.

Wat heb je nodig

- bijlage 1
- bijlage 2

Voordat je begint

- Lees de bijlagen met de werkplanning en de recepturen, en de opdracht helemaal door.
- De examiner geeft aan hoe laat je klaar moet zijn met de mise-en-place en vanaf hoe laat je de gerechten moet doorgeven.

Werktempo: bereiden fruittaartjes

- Bij het maken van de fruittaartjes word je ook op werktempo beoordeeld.
- Je kunt 2 punten voor de inhoud en 2 punten voor het werktempo scoren.
- De examiner geeft aan wanneer je moet beginnen en noteert je begin- en eindtijd.
- Meld direct bij de examiner wanneer je klaar bent met de fruittaartjes.

tijd nodig	punten
minder dan 18 minuten	2
tussen de 18 en 20 minuten	1
meer dan 20 minuten	0

Je krijgt alleen punten voor het werktempo als je de opdracht af hebt binnen 20 minuten én als je punten voor de inhoud hebt gekregen. Als je de opdracht niet binnen 20 minuten af hebt, mag je verder werken, om zoveel mogelijk punten voor de inhoud te kunnen scoren.

Uitvoering

- Bereid de gerechten volgens de werkplanning en de recepturen in de bijlagen.
- Geef de gerechten op aanvraag door. Houd daarbij rekening met de bestelling die je hebt doorgekregen.
- 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 deze in orde voor de volgende dag.
- Laat de examinator je werkplek controleren.

4p 4 Een gesprek voeren met de examinator

Je hebt het dessert van het menu bereid. Hiervan heb je er ook een voor de examinator gemaakt. Met de examinator voer je een gesprek over het dessert dat je hebt bereid.

Wat heb je nodig

- bijlage 2
- het dessert voor de examinator

Uitvoering

- Maak het dessert af volgens de stappen uit de doorgreeffase.
- Voer het gesprek met de examinator.
- Ruim na het gesprek het bord op.

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