

gedurende 100 minuten

profielvak HBR – CSPE GL

onderdeel A

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 24 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	<ul style="list-style-type: none">– frituurvet adviseren– kosten berekenen– reviews beoordelen– recept kapsalon uitwerken– rooster maken– bedrijfsresultaten beoordelen
B	41	
C	36	

Inleiding

Je bent werkzaam bij De Fritesstudio, een concept waar vers gesneden frites worden geserveerd. Een eerlijk product, gebakken in het beste vet. De chef wil het frituren kritisch bekijken.

Om de hoge kwaliteit van de frites te waarborgen, heeft hij een aantal eisen opgesteld waaraan het frituurvet moet voldoen.

Hij vraagt jou de websites van drie merken frituurvet te bekijken.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_start_frituurvet_gl

Aanwijzingen

Het vloeibare frituurvet moet aan de volgende eisen voldoen:

- het heeft een zo laag mogelijk gehalte aan verzadigd vet
- het bevat zo weinig mogelijk verschillende additieven
- de producent is aangesloten bij de organisatie 'verantwoord frituren'
- het product is biologisch
- de inkoopprijs per liter mag maximaal 10% hoger zijn dan de prijs van € 2,30 per liter die de chef nu betaalt

Uitvoering

- Open het bestand vr_start_frituurvet_gl.
- Vergelijk op de website de drie producten met elkaar en vul het schema op de volgende pagina helemaal in.
- Sluit de website niet af. Deze heb je nodig voor de volgende opdracht.

	merk		
	Lemio	Saffier Blauw	Arnhems Glorie
kJ / 100 ml			
aantal additieven			
verzadigd vet / 100 ml			
enkelvoudig onverzadigd vet / 100 ml			
MOV (meervoudig onverzadigd vet) / 100 ml			
aangesloten bij 'verantwoord frituren'			
biologisch			
inkoopprijs per liter			

Welk merk voldoet het best aan de eisen en adviseer je de chef?

merk	aantal eisen waaraan het merk voldoet	aanbevelen ja/nee
Lemio		
Saffier Blauw		
Arnhems Glorie		
Het merk dat ik adviseer is:		

Vorbereiding van de dag

Voordat De Fritesstudio vandaag opengaat, moet het vloeibare frituurvet in de frituurketels vervangen worden.

Er zijn drie frituurketels met elk een capaciteit van 15 liter frituurvet.

Frituurvet kost bij de huidige leverancier € 2,30 per liter.

Wat kost het om in alle frituurketels het frituurvet te vervangen door het frituurvet dat je bij opdracht 1 gekozen hebt?

Wat heb je nodig

- het bestand `vr_start_frituurvet_gl`

Aanwijzingen

- Het vervangen (het verschonen) van het frituurvet gebeurt gemiddeld na vijf dagen.
- Er worden 600 porties frites van 150 gram gebakken in vijf dagen.
- Tijdens het bakken treedt er een verlies aan frituurvet op, doordat er vet aan de frites blijft hangen. Per 100 gram frites is dit 14 ml. Tussen de twee momenten van het vervangen van het vet, wordt de hoeveelheid vet **niet** aangevuld.
- De prijs die het oude vet opbrengt is € 0,13 per liter. Het ingezamelde vet wordt onder andere gebruikt in de cosmetica-industrie en als bron voor biobrandstof.
- Houd rekening met de opbrengst van het oude vet en het verlies aan vet door het bakken.

Uitvoering

- Vul de tabel in en noteer ook de berekeningen. Indien nodig, een uitkomst direct afronden op 2 decimalen.

aantal liter frituurvet	
prijs per liter frituurvet	
verlies aan frituurvet door bakken	
opbrengst oud frituurvet	
kosten vervangen van het frituurvet	

Reviews op het internet

Op het internet kunnen gasten van de Fritesstudio een review plaatsen. Dit kan op twee manieren:

- gasten kunnen met sterren hun waardering over de Fritesstudio in het algemeen aangeven. De beoordeling loopt van onvoldoende (1 ster) tot uitstekend (5 sterren).
- gasten kunnen een speciale opmerking plaatsen over een P van de marketingmix.

Een gast kan dus in het algemeen de Fritesstudio waarderen met 5 sterren, maar wel een negatieve opmerking plaatsen over een P van de marketingmix.

Je leidinggevende vraagt jou de reviews van afgelopen week door te nemen. Plaats bij elke opmerking om welke P van de marketingmix het gaat; geef daarna suggesties voor verbeteringen bij negatieve reviews.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_reviews_gl

Uitvoering

- Open het bestand vr_reviews_gl en sla het op als vr_reviews_gl [jouw naam].
- Noteer bij elke opmerking over welke P van de marketingmix de opmerking gaat.
- Bij één review is de P al ingevuld.
- Vul in welke opmerkingen negatief van aard zijn.
- Klik op Verder. Er opent zich dan een volgend blad met vragen.
- Beantwoord de vragen op het tweede blad.
- Sla het bestand op en maak een afdruk met de Printknop.

Behalve de frites heeft de Fritesstudio nog een aantal gerechten op de menukaart die goed verkopen. Eén hiervan is de kapsalon met kip en knoflooksaus. Aan jou wordt gevraagd:

- het recept uit te werken met afbeeldingen van de **vetgedrukte** ingrediënten
- aan te geven welke allergenen voorkomen in het gerecht

Wat heb je nodig

- het bestand vr_recept_gl
- de informatie op de volgende pagina

Uitvoering

- Open het bestand vr_recept_gl en sla het op als vr_recept_gl [jouw naam].
- Kies bij de ingrediënten de juiste afbeelding per ingrediënt. Volg de aanwijzingen op het scherm om alle antwoorden te kunnen geven.
- Klik op Verder. Er opent zich dan een volgend werkblad.
- Beantwoord de vragen. Klik op Verder. Er opent zich dan weer een volgend werkblad.
- Selecteer de pictogrammen van de allergenen die horen bij de kapsalon met kip en knoflooksaus.
- Maak een afdruk met de knop Print.

Bereidingswijze kapsalon met kip en knoflooksaus



Voor de shoarma:

- Pers het sap uit de **citroen**.
- Snijd de **kipfilet** in dunne reepjes.
- Meng het kippenvlees met shoarmakruiden.
- Meng het citroensap door het kippenvlees.

Voor de frites:

- Schil en was de aardappels (**bonken**).
- Snijd de aardappels in mooie frites.
- Was en droog de frites.
- Bak de frites voor in de frituur.
- Laat afkoelen en bewaar tot nodig.

Voor de knoflooksaus:

- Meng de **mayonaise** en **volle yoghurt** door elkaar.
- Meng **knoflook** en **bieslook** door de mayonaise en yoghurt.
- Breng op smaak met peper en zout.

Voor de salade:

- Was en droog de **rucola** en **veldsla**.

opbouw en afwerken

- Bak de frites af in de frituur.
- Bak het kippenvlees in een koekenpan goudbruin.
- Schep de frites in een daarvoor bestemd bakje.
- Plaats de shoarma erop.
- Rasp de **jong belegen kaas** en strooi over de shoarma.
- Zet het bakje in de oven tot de kaas gesmolten is.
- Haal het bakje uit de oven.
- Werk af met de knoflooksaus.
- Strooi de salade erover.

Serveer de kapsalon.

Je gaat helpen bij het maken van een rooster voor het personeel in week 21.

openingstijden Fritesstudio	
dinsdag - woensdag - donderdag	vrijdag - zaterdag
12:00 tot 22:00 uur	12:00 - 24:00 uur

Wat heb je nodig

- het bestand vr_rooster_gl

Aanwijzingen

- Het personeel begint altijd om 10:00 uur met mise-en-place.
- Er is altijd een bezetting van drie personeelsleden.
- De fulltimers zijn: Jacques, Ludo en Marijke. Zij werken vijf dagen en worden per werkdag 8 uur ingeroosterd.
- Er is altijd één fulltimer bij de start van de dag. De parttimers werken op de tijden die **niet** door de fulltimers kunnen worden bezet, ook de parttimers werken maximaal 8 uur per dag.
- De pauzes kun je in deze opdracht buiten beschouwing laten.
- Jacques begint altijd om 10:00 uur behalve op zaterdag want dan sluit hij af en maakt de kas op. Jacques doet altijd de kassa als hij aanwezig is.
- Als Jacques er op zaterdag in de ochtend niet is, doet Ludo de kassa.
- Ludo werkt altijd tot sluit aan de balie; als hij Jacques vervangt, dan doet hij de kassa; hij houdt dan nog 2 uur over voor een andere taak.
- Marijke staat aan de frituur en werkt altijd tot sluit.

Parttimers	
Cees	<ul style="list-style-type: none"> – na 17:00 uur – hij mag als enige parttimer de kassa bedienen als dat nodig is
Thijmen	<ul style="list-style-type: none"> – tot uiterlijk 15:00 uur; maximaal 15 uur per week – hij doet de balie
Sergio	<ul style="list-style-type: none"> – Sergio werkt de uren die over zijn na het inwilligen van alle eisen van de andere werknemers
Hans	<ul style="list-style-type: none"> – alleen op dinsdag, vrijdag en zaterdag – hij kan de taak frituren uitvoeren

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vr_rooster_gl [jouw naam].
- Bekijk de legenda en vul het weekrooster in.

Als je klaar bent

- Maak een afdruk met de knop Print.

6 Bedrijfsresultaten beoordelen

Je maakt een analyse van de bedrijfsresultaten van de Fritesstudio.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_jaarcijfers_fritesstudio_gl.

Uitvoering

- Open het bestand vr_jaarcijfers_fritesstudio_gl.
- In dit bestand staan de resultaten die de Fritesstudio het afgelopen jaar behaald heeft.
- Je kunt alle berekeningen uitvoeren met behulp van een formule in Excel of met behulp van de rekenmachine.
- Rond elke uitkomst zo nodig af op 2 decimalen.

Bereken de inkoopkosten van 1 portie frites met saus.
Vermeld ook de berekening.

.....

.....

Bereken de afzet van de frisdranken voor 2018.
Vermeld ook de berekening.

.....

.....

Bereken de brutowinst voor de alcoholhoudende dranken in 2018.
Vermeld ook de berekening.

.....

.....

Bereken de nettowinst voor 2018 van de Fritesstudio.
Vermeld ook de berekening.

.....

.....

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