

gedurende 200 minuten

**profielvak HBR – CSPE GL**

**onderdeel B**

---

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

Bij dit onderdeel horen bijlagen 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 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	41	<ul style="list-style-type: none"><li>- minitoets maken</li><li>- werkplanning maken</li><li>- menu bereiden en doorgeven</li><li>- gesprek voeren met de examinerator</li></ul>
C	36	

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

4p 2 Een werkplanning maken  
Maak de werkplanning voor de bereiding van het driegangmenü.

**Wat heb je nodig**

- bijlage 1
- het bestand vr\_planning\_gl

**Voordat je begint**

- Open het bestand vr\_planning\_gl en sla het op als vr\_planning\_gl [jouw naam].

**Uitvoering**

- Lees de recepturen in bijlage 1 helemaal door.
- Verdeel de stappen in het bestand over de mise-en-placefase en de doorgeeffase.
- Zet de stappen binnen elke fase in een logische volgorde. Enkele stappen staan al vast.
- Maak een afdruk met de knop Print.

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

Om ..... uur moet je klaar zijn met de mise-en-place.

De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf ..... uur.

18p 3 Menü bereiden en doorgeven

**Wat heb je nodig**

- bijlagen 1 en 2

**Voordat je begint**

- Lees de bijlagen en de opdracht helemaal door.

Werktempo: basis van de paprikasaus maken

- Bij dit deel van de opdracht word je ook op werktempo beoordeeld.
- Je kunt 3 punten voor de inhoud en 2 punten voor je werktempo scoren.
- De examiner geeft aan wanneer je moet beginnen.
- Meld het direct bij de examiner als je de basis van de paprikasaus gemaakt hebt (stap 8 van de bereidingswijze).

<b>tijd nodig</b>	<b>punten</b>
tot 15 minuten	2
15 tot 20 minuten	1
meer dan 20 minuten	0

Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook punten haalt voor de inhoud. Zijn de 20 minuten voorbij, dan maak je de opdracht af om toch zoveel mogelijk punten voor de inhoud te kunnen scoren.

### **Uitvoering**

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en werkplanning in de bijlagen.
- Bewaar van enkele gerechten ongeveer een eetlepel in aparte bakjes; die heb je nodig bij de volgende opdracht.
- Geef de gerechten door volgens de aanwijzingen.
- Geef de gerechten op aanvraag door.
- 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 die in orde voor de volgende dag.
- Laat de examinerator je werkplek controleren.

4p 4 Gesprek voeren met de examinerator

Je hebt de gerechten van het menu doorgegeven aan het restaurant. Van enkele gerechten heb je ook wat in een bakje apart gehouden. Je voert een gesprek met de examinerator over de gerechten en de werkwijze.

### **Wat heb je nodig**

- bijlagen 1 en 2
- de bakjes met telkens een eetlepel van de gerechten die je apart gehouden hebt

### **Uitvoering**

- Voer het gesprek.
- Ruim na het gesprek de bakjes op.

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