

gedurende 225 minuten

**profielvak HBR – CSPE KB**

**onderdeel B**

---

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

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

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 35 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	38	
B	35	<ul style="list-style-type: none"><li>- minitoets maken</li><li>- warenkennis</li><li>- werkplanning maken</li><li>- producten maken en presenteren</li></ul>
C	29	
D	20	

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Je gaat een opdracht maken over de grondstoffen die nodig zijn voor het maken van een bakkerijproduct.  
Op de werkbank staan hiervoor grondstoffen uitgesteld.

3p 2 Maak de opdracht in de uitwerkbijlage.

**Wat heb je nodig**

- de uitwerkbijlage

**Uitvoering**

- De examinerator geeft aan of je variant a of variant b moet maken.
- Vul in de tabel de nummers in van de grondstoffen die nodig zijn voor het product.
- Van een of meer grondstoffen is het nummer al ingevuld.
- Je mag aan de grondstoffen ruiken, voelen en ervan proeven.
- Meld het meteen bij de examinerator als je klaar bent met de opdracht.

3p 3 Maak de werkplanning voor de productie van koeken en broden.

**Wat heb je nodig**

- het bestand vr\_werkplanning\_kb
- bijlage 1

**Voordat je begint**

- Lees de recepturen en bereidingswijzen in de bijlage door.
- Open het bestand vr\_werkplanning\_kb en sla het op als vr\_werkplanning\_kb [jouw naam]

**Uitvoering**

- In het bestand staat de werkplanning. Enkele stappen zijn nog niet in de planning opgenomen.
- Zet de ontbrekende stappen op de juiste plek in de werkplanning. Twee van de stappen blijven over omdat ze er **niet** bij horen.
- Maak als je klaar bent een afdruk met de knop Print en lever die in bij de examinerator.

19p 4 Maak de koeken en de broden en presenteer ze.

### **Wat heb je nodig**

- bijlagen 1 en 2

### **Voordat je begint**

- Lees de bijlagen helemaal door.

### **werktempo: deeg voor koeken uitsteken en vormen vullen**

Bij dit onderdeel van de opdracht word je beoordeeld op werktempo en op nauwkeurig werken.

- Je behaalt de maximale score als je binnen 20 minuten de opdracht op de juiste wijze afgerond hebt.
- Je maakt de koeken zo ver dat je de koeken in de ringen op de bakplaat klaar hebt staan om af te bakken. Je voert de stappen 7 tot en met 11 van de bereidingswijze uit.
- De tijd gaat in zodra de examinerator aangeeft dat je moet beginnen.
- Meld het meteen bij de examinerator als je klaar bent met stap 11.

### **Aanwijzingen**

- Maak de koeken en broden volgens de receptuur en werkplanning in de bijlagen.
- Presenteer de koeken en broden zoals de examinerator dat aangeeft.
- Werk veilig, milieubewust, hygiënisch, systematisch en efficiënt. Voer alle handelingen zelfstandig uit; hieronder valt ook het schoonmaken.
- Laat het de examinerator weten als je klaar bent.

### **Als je klaar bent**

- Ruim de werkbank op.
- Laat de examinerator controleren of je werkbank in orde is.

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