

Examen VMBO-BB

**2021**

versie rood, onderdeel **C**

**profielvak-cspe HBR – BB**

**opdrachten**

---

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

De richttijd voor dit onderdeel is 225 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 3 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 41 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

**opdrachten onderdeel C**

- minitoets maken
- werk voorbereiden
- gerechten bereiden en doorgeven

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

6p 2 Werk voorbereiden

Deze opdracht gaat over de ingrediënten, materialen en gereedschappen die nodig zijn voor de gerechten die je gaat koken.

**Wat heb je nodig**

- het bestand vr\_vorbereiden\_bb
- de bijlage

**Uitvoering**

- Open het bestand en sla het op als vr\_vorbereiden\_bb\_jouw naam.
- Neem de recepturen in de bijlage door.
- Kies de foto's van de ingrediënten die in het menu verwerkt zijn.
- Beantwoord de vraag over de gereedschappen en materialen.

**Als je klaar bent**

Maak een afdruk met de knop Print en lever de afdruk in bij de examinator.

25p 3 Gerechten bereiden en doorgeven

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor vier personen volgens de receptuur en het stappenplan in de bijlage.

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

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

**Wat heb je nodig**

- de bijlage

**Voordat je begint**

Lees de bijlage met de recepturen en het stappenplan helemaal door.

**Werktempo-opdracht: mise-en-place maken**

- Bij dit gedeelte van de opdracht word je beoordeeld op werktempo en op nauwkeurig werken.
- Je gaat op werktempo alle handelingen van de mise-en-placefase uitvoeren. Je voert de stappen 1 tot en met 5 van het stappenplan uit.
- Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook voldoende punten haalt voor de kwaliteit van je werk.

<b>tijd nodig</b>	<b>punten</b>
minder dan 100 minuten	2
tussen 100 en 115 minuten	1
meer dan 115 minuten	0

- De examiner geeft aan wanneer je moet beginnen en noteert je begin- en eindtijd.
- Meld het direct bij de examiner als je klaar bent met het maken van de mise-en-place.
- Je voert alle stappen van de mise-en-placefase uit, ook als de tijd al verstreken is.

### **Uitvoering**

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en het stappenplan in de bijlage.
- Geef de gerechten door volgens de aanwijzingen.
- Werk hygiënisch, systematisch, efficiënt, veilig en duurzaam.
- Voer alle handelingen zelfstandig uit, ook het schoonmaken.

### **Als je klaar bent**

- Ruim je werkplek op en maak die in orde voor de volgende dag.
- Laat de examiner je werkplek controleren.

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