

Examen VMBO-GL

2021

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe HBR – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 90 minuten.

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.

opdrachten onderdeel A

- maaltijden samenstellen
- etiketten maken
- een presentatie maken
- een kostenberekening maken
- een planning maken
- een gesprek voeren

Inleiding

Op het Stevenscollege wil de HBR-afdeling het project Take-away gaan opzetten. De school wil kant-en-klare maaltijden in het winkeltje van de school gaan verkopen. De maaltijden zijn vers bereid om thuis op te warmen of te bewaren in de diepvries of koeling. De school heeft jou gevraagd om te assisteren met de opzet van dit project. Er zijn verschillende werkzaamheden, van maaltijden samenstellen tot promoten en het opzetten en evalueren van een proeffestival.

Informatie project Take-away:

- looptijd project van 1 oktober 2021 tot en met 31 januari 2022
- elke woensdag tot en met vrijdag verkrijgbaar in het winkeltje van 10.00 tot 16.00 uur
- prijs variërend tussen € 5,95 en € 7,95



Jouw opleiding heeft besloten om kant-en-klare maaltijden in het winkeltje te verkopen. Er wordt begonnen met drie verschillende maaltijden. Jij gaat aan de hand van een gerechtenbank de drie maaltijden samenstellen.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_gerechtenbank_gl

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vb_gerechtenbank_gl_jouw naam.
- Lees de uitleg.
- Lees de aanwijzingen en eisen.
- Stel de drie maaltijden samen aan de hand van de aanwijzingen en eisen.

Aanwijzingen en eisen

- Elke maaltijd bestaat uit drie verschillende componenten, één uit elke categorie.
- De componenten moeten menu-technisch bij elkaar passen.
- Alle componenten moeten warm gegeten kunnen worden.
- Alle maaltijden zijn verschillend, je mag elke component maar één keer gebruiken.
- Eén maaltijd heeft een gevogelte-component.
- Eén maaltijd heeft een rundvlees-component, die niet à la minute bereid moet worden.
- Eén maaltijd bevat geen vlees en geen vis.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Op 8 oktober 2020 moet je voor een bestelling van een aantal maaltijden een etiket maken. Op het etiket kunnen mensen informatie lezen over de ingrediënten, voedingswaarden, bereidingswijze, bewaarinstructie, houdbaarheid en allergenen. Jij gaat deze etiketten samenstellen.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_etiket_gl
- informatiebestand project Take-away

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vb_etiket_gl_jouw naam.
- Lees de uitleg.
- Bekijk het informatiebestand.
- Stel de drie etiketten samen met behulp van het informatiebestand.
In de titel van elk etiket zie je om welke maaltijd het gaat.
- Rond de getallen in de voedingswaardentabel af op één decimaal.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Om de kant-en-klare maaltijden onder de aandacht te brengen, ga je een digitale presentatie maken die te zien is in het winkeltje. Hierin vertel je in het kort iets over de maaltijden.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_presentatie_gl
- map vb_afbeeldingen_presentatie_gl
- de afdruk van opdracht 2
- de informatie uit de inleiding

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vb_presentatie_gl_jouw naam.
- Maak een presentatie van vijf dia's volgens de aanwijzingen en eisen.
- Gebruik ook de informatie uit de inleiding en de afdruk van opdracht 2. Voor de drie maaltijden uit deze opdracht ga je de presentatie maken.

Aanwijzingen en eisen

- Begin met een dia met de naam van de school, de naam en looptijd van het project en de openingstijden van het winkeltje.
- Maak per maaltijd één dia. Op de dia's staan in ieder geval:
 - uit welke drie componenten de maaltijden bestaan
 - de prijzen van de maaltijden; die met een animatie-effect in beeld komen
- Dia 5 is een dia waarop je het project op pakkende wijze promoot. Gebruik maximaal 25 woorden.
- Voeg bij dia 2 tot en met 5 een passende afbeelding in.
- De presentatie is doorlopend en elke dia blijft 5 seconden in beeld.
- Dia 1 en 5 hebben lettertype Arial, tekengrootte 44 en tekstkleur blauw.
- De andere dia's hebben lettertype Arial, tekengrootte 28 en tekstkleur zwart.
- Alle tekst is goed leesbaar.

Als je klaar bent

Sla het bestand op, dit wordt digitaal beoordeeld.

4p 4 Een kostenberekening maken

Er wordt aan je gevraagd om een marktonderzoek te doen naar de prijs van een maaltijd: gehaktbal met jus, boerenkoolstampot en stoofpeertjes. Je gaat een verkoopprijs berekenen en deze vergelijken met soortgelijke aanbieders van kant-en-klaarmaaltijden in de buurt.

Uitvoering

- Bekijk de tabel Kostenberekening.
- Vul de tabel helemaal in. Rond de kostprijzen af op twee decimalen.
- Beantwoord de vragen.

kostenberekening: gehaktbal met jus, boerenkoolstampot, stoofpeertjes			
hoeveelheid per recept	ingrediënten	prijs per kg	kostprijs
500 g	gehakt half-om-half	€ 5,98	€
100 g	paneermeel	€ 4,50	€
75 g	roomboter	€ 11,80	€
10 g	zeezout	€ 22,90	€
5 g	zwarte peper	€ 45,80	€
50 g	ei	€ 3,99	€
10 g	sjalot	€ 2,50	€
600 g	boerenkool	€ 3,55	€
1000 g	krumige aardappels	€ 1,20	€
1000 g	stoofperen	€ 2,79	€
75 g	kristalsuiker	€ 0,75	€
3 g	kaneelstokje	€ 79,50	€
		totaal	€
	bedrijfskosten	15%	€
	arbeidskosten	35%	€
		totaal	€

vraag 1a

Van elk recept kunnen vier maaltijden gemaakt worden.
Bereken de kostprijs per maaltijd. Noteer je berekening.

.....

.....

vraag 1b

Per maaltijd heeft de school een winstmarge van minimaal 35%.
Bereken de minimale verkoopprijs van deze maaltijd. Noteer je berekening.

.....

.....

vraag 1c

Bepaal een geschikte psychologische verkoopprijs voor deze maaltijd.

.....

vraag 1d

De school moet op een maaltijd minimaal € 125,00 winst maken per maand om hem in het assortiment te houden. Hoeveel van deze maaltijden moet de school dan verkopen? Noteer je berekening.

.....

.....

.....

Er is een prognose gemaakt voor de eerste maand van het project.

	prognose eerste maand
omzet maaltijd 1	€ 379,65
omzet maaltijd 2	€ 301,55
omzet maaltijd 3	€ 402,10
arbeidskosten	€ 153,80
inkoopkosten	€ 411,65
bedrijfskosten	€ 94,85

vraag 2a

Wat is de verwachte brutowinst?

Noteer je berekening.

.....

.....

vraag 2b

Wat is de verwachte nettowinst?

Noteer je berekening.

.....

.....

In de kantine wordt een proeffestival georganiseerd. Hier kunnen mensen kennis maken met kleine porties van vier verschillende Take-away maaltijden. Jij gaat een planning maken van de verschillende werkzaamheden en de mensen die dit uit gaan voeren.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_planning_gl

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vb_planning_gl_jouw naam.
- Klik op de knop Uitleg en lees hoe het bestand werkt.
- Lees de aanwijzingen en eisen.
- Maak eerst de planning voor de werkzaamheden aan de hand van de aanwijzingen en eisen.
- Klik op Verder.
- Vul bij alle werkzaamheden in hoeveel leerlingen er beschikbaar zijn aan de hand van de tabel op de volgende pagina.

Aanwijzingen en eisen

- De versiering van de kantine wordt in een lege kantine aangebracht.
- De versiering van de kantine wordt aangebracht voordat de vloer wordt schoongemaakt.
- Tijdens het schoonmaken van de vloer kunnen de magazijnspullen opgehaald worden.
- Nadat de eetkramen zijn geplaatst, moet eerst de bar ingericht worden.
- Bestek en servetten worden alleen ingedekt op een picknicktafel met kleed.
- Nadat de picknicktafels klaar zijn en ingedekt zijn, is er een pauze van een half uur.
- Na de pauze begin je met het versieren van de eetkramen.
- Elektriciteit en apparatuur in de eetkramen worden pas geplaatst nadat de picknicktafels in orde zijn.
- Tijdens het plaatsen van de warmhoud-apparatuur worden de eetkramen voorzien van elektriciteit.
- De warmhoud-apparatuur wordt gevuld en ingeschakeld als laatste taak vóór de instructie.
- Pas als alle werkzaamheden klaar zijn, kan er een instructie volgen.

Beschikbaarheid leerlingen

naam	informatie
Anne	kan pas na 09.30 uur
Mehmed	hele dag beschikbaar
Adri	moet van 10.30 - 12.15 uur een toets inhalen
Karin	tandarts om 13.30 uur, daarna afwezig
Elise	vanaf 13.00 uur beschikbaar
Rick	vergadering leerlingenraad na lunchpauze tot 14.00 uur
Yan	hele dag beschikbaar; kan onder begeleiding werken met elektriciteit
Robbert	hele dag beschikbaar; kan onder begeleiding werken met elektriciteit
Michiel	kan pas na 10.30 uur
Fabio	vanaf 13.00 uur niet meer beschikbaar

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Op het proeffestival hebben alle aanwezigen een evaluatieformulier ingevuld. Hiervan zijn de uitslagen verzameld in een overzicht. Jij gaat dit overzicht met je projectleider bespreken.

Wat heb je nodig

- het evaluatieverslag

Uitvoering

- Lees de informatie in het evaluatieverslag goed door.
- Lees de aanwijzingen voor het gesprek.
- Bereid het gesprek voor; je mag hiervoor een kladblaadje gebruiken.
- De examinerator nodigt je uit voor het gesprek.
- Voer het gesprek op professionele wijze volgens de aanwijzingen.

Aanwijzingen

- Begroet de projectleider op gepaste wijze.
- Geef een korte uitleg waarin je de resultaten van de enquête samenvat. Benoem in ieder geval:
 - Welke maaltijd is het populairst?
 - Welke maaltijd is het minst populair en hoe zou dit kunnen komen?
- Beantwoord de vragen die de projectleider stelt.
- Vat het gesprek kort samen.
- Sluit het gesprek op gepaste wijze af.

Als je klaar bent

Lever het evaluatieverslag in bij de examinerator.

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