

Examen VMBO-KB

**2021**

versie blauw, onderdeel **C**

**profielvak-cspe HBR – KB**

**opdrachten**

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

De richttijd voor dit onderdeel is 230 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 3 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 35 punten te behalen.

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

**opdrachten onderdeel C**

- een minitoets maken
- een werkplanning maken
- gerechten bereiden en doorgeven

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

4p 2 Een werkplanning maken

In de volgende opdracht ga je een menu voor 4 personen bereiden.  
Hiervoor maak je eerst de werkplanning.

**Wat heb je nodig**

- het bestand vb\_werkplanning\_kb
- bijlage 1

**Uitvoering**

- Open het bestand en sla het op als vb\_werkplanning\_kb\_jouw naam.
- Lees de uitleg.
- Lees de recepturen in de bijlage helemaal door.
- Maak de werkplanning voor het menu.

**Als je klaar bent**

- Maak een afdruk met de knop Print.
- Lever de afdruk in bij de examinerator.

21p 3 Gerechten bereiden en doorgeven

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor 4 personen volgens de recepturen en de werkplanning 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**

- bijlage 1
- bijlage 2

**Voordat je begint**

Lees de bijlagen met werkplanning en recepturen 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 de werkplanning 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 115 minuten	2
tussen 115 en 125 minuten	1
meer dan 125 minuten	0

- De examinerator geeft aan wanneer je moet beginnen en noteert je begin- en eindtijd.
- Meld het direct bij de examinerator 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 werkplanning en recepturen in de bijlagen.
- 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 examinerator je werkplek controleren.

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