

Examen VMBO-KB

2021

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 5 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 37 punten te behalen.

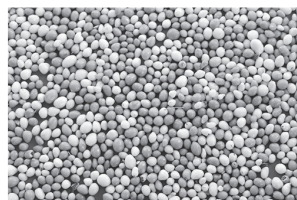
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel B

- een minitoets maken
- een filmpje bekijken en een processchema maken
- gebakjes bereiden
- een voicemailbericht beluisteren en een telefoonnotitie maken
- een bestelling verwerken

Inleiding

Delica is een bakkerij die aan supermarkten en andere bakkerijen levert. Er is steeds meer vraag naar geboortegebakjes en Delica wil inspelen op deze vraag. Je helpt mee bij de ontwikkeling van geboortegebakjes met een chocoladevulling. De chocoladevulling wordt gemaakt van onder andere biscuits, witte chocolade, muisjes en cranberry's.



15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

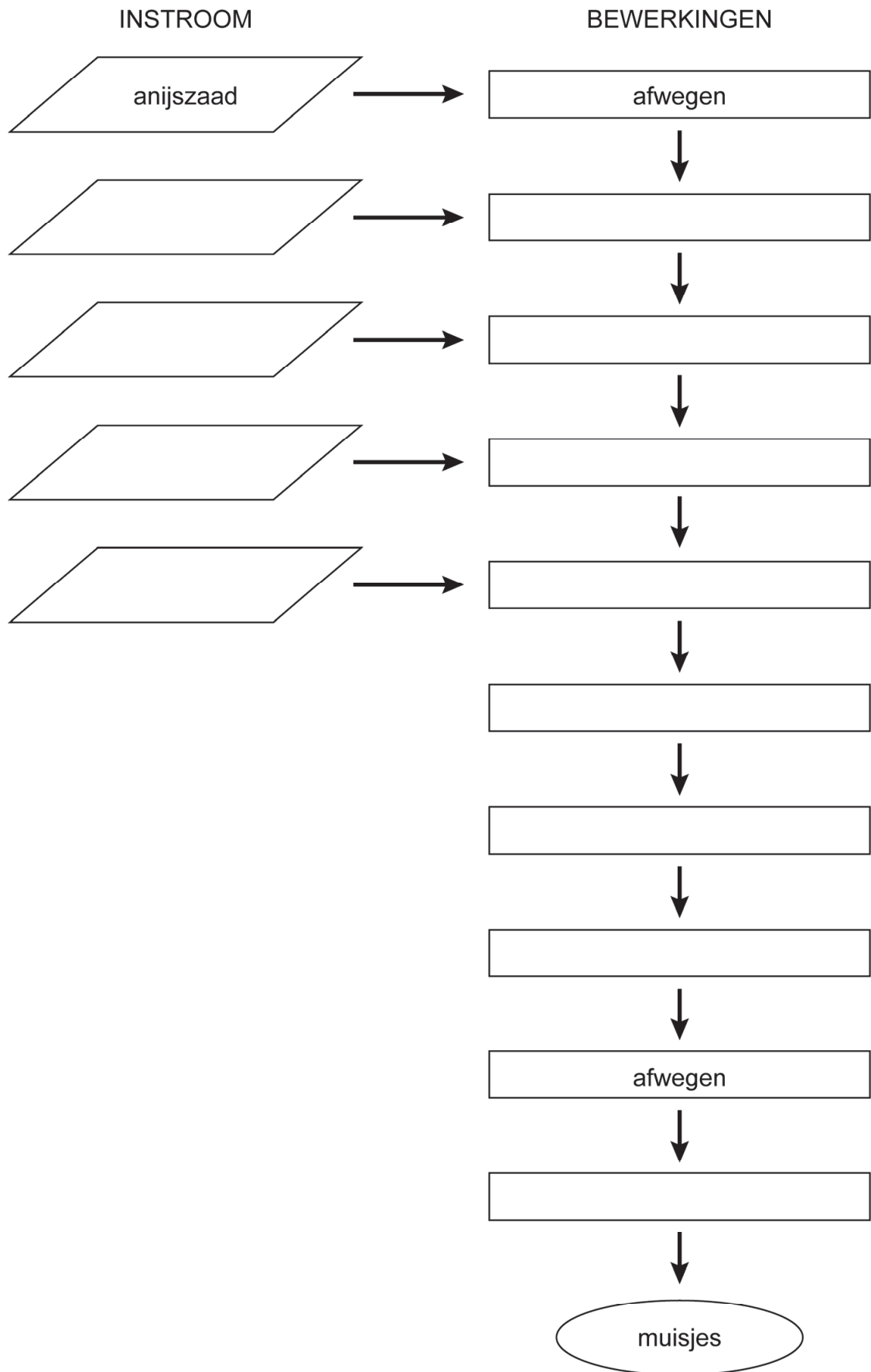
Bij Delica wordt met processchema's gewerkt. Je bekijkt een filmpje over het productieproces van muisjes en maakt hierover een processchema.

nodig: vr_productieproces_muisjes_kb

- 4p 2 Bekijk het filmpje vr_productieproces_muisjes_kb en vul het processchema in.
- Je mag aantekeningen maken.

woorden bij INSTROOM:	woorden bij BEWERKINGEN:
<ul style="list-style-type: none">• glanswas• kleurstof• suiker• zetmeel	<ul style="list-style-type: none">• drogen• gekleurde zaden mengen• glans geven• kleur geven• suikerlaag aanbrengen• uitharden• verpakken• zetmeellaag aanbrengen

processchema



Door welke twee conserveringsmethoden zijn de muisjes langer houdbaar gemaakt?

.....

.....

Soms worden E-nummers aan producten toegevoegd.
Leg uit wat E-nummers zijn en leg ook uit waarom ze soms aan producten worden toegevoegd.

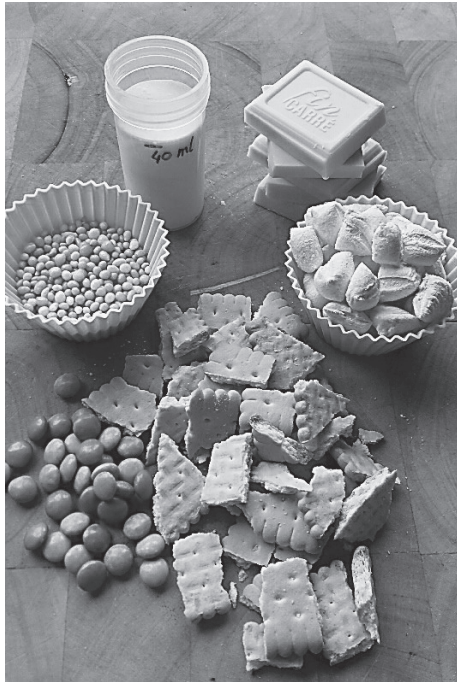
.....

.....

.....

.....

Je gaat de nieuwe geboortegebakjes bereiden. De geboortegebakjes bestaan uit een deegbakje met een chocoladevulling. Eerst maak je het bakje en de chocoladevulling, daarna stel je het gebakje samen.



grondstoffen 8 deegbakjes:

- 175 g bloem
- 105 g boter
- 70 g poedersuiker
- 30 g amandelmeel
- 30 g losgeklopt ei
- 1 g zout

extra nodig:

- bakspray
- muffinvorm
- uitsteekvorm

grondstoffen chocoladevulling:

- 100 g witte chocolade
- 40 ml slagroom
- 25 g biscuits
- 25 g mini-marshmallows
- 25 g gedroogde cranberry's
- 10 g chocoladesnoepjes

samenstellen gebakjes:

- bord of platte schaal
- zelfbereide chocoladevulling
- zelfbereide deegbakjes
- 25 g muisjes (decoratie)

13p **3** Bereid de geboortegebakjes.

- Gebruik de rusttijd van het deeg zo efficiënt mogelijk.

Bereidingswijze deeg voor deegbakjes

- Weeg de grondstoffen voor de deegbakjes af.
- Meng de bloem en de amandelmeel tot een mengsel.
- Snijd de boter in stukjes en voeg aan de bloem en amandelmeel toe.
- Voeg ook de poedersuiker, het ei en de zout toe.
- Kneed tot een soepel deeg.
- Leg het deeg op een ruim stuk huishoudfolie en druk het deeg plat.
- Maak de folie dicht en codeer met je naam, de datum en de tijd.
- Laat het ingepakte deeg minimaal 15 minuten rusten in de koelkast.

Bereidingswijze deegbakjes

- Vet met bakspray acht vormpjes van de muffinvorm in.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 cm.
- Steek deeggrondjes uit, leg ze in de muffinvorm en vorm deegbakjes. Let op dat de zijanten van de vormpjes ook bekleed zijn met deeg.
- Prik met een vork enkele gaatjes in de bodems van de deegbakjes.
- Bak de deegbakjes in de oven ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.
- Haal de deegbakjes direct uit de vormpjes.
- Bewaar ze op een bord of schaal op je werktafel.

Bereidingswijze chocoladevulling

- Weeg de grondstoffen voor de chocoladevulling af.
- Smelt de chocolade au-bain marie in een mengkom en een pannetje.
- Haal de mengkom van de warmtebron af en roer de slagroom door de chocolade.
- Breek de biscuits in stukjes en meng door de chocolade.
- Meng hierna de rest van de grondstoffen door de chocolade.

Samenstellen gebakjes

- Vul de deegbakjes met chocoladevulling.
- Decoreer met de muisjes.
- Dek het bord of de schaal af met huishoudfolie en codeer met je naam en de productiedatum.

Welke grondstoffen van de **deegbakjes** bevatten allergenen?

.....
.....

voedingswaarden grondstoffen chocoladevulling				
	energie	eiwitten	koolhydraten	vetten
per 100 g/ml	kJ	g	g	g
witte chocolade	560	7,6	58,0	33,3
slagroom	337	2,5	2,8	36,0
biscuits	521	8,0	65,0	25,0
marshmallows	323	4,7	76,2	0,0
cranberry's	353	1,2	83,5	0,0
chocoladesnoepjes	478	5,3	69,5	19,6

Hoeveel gram eiwitten bevat 40 ml slagroom? Schrijf de berekening op.

.....


.....

.....

Je werkt vandaag bij de afdeling klantcontact. Het is vandaag druk en er is een voicemailbericht ingesproken. Je beluistert het voicemailbericht en maakt een telefoonnotitie. Voicemailberichten die over producten, inkoop/verkoop en bestellingen gaan, zijn bestemd voor: Daan Leizen. Voicemailberichten die over klachten gaan, zijn bestemd voor: Maartje Stack.

nodig: vr_voicemailbericht_kb

2p 4 Beluister het voicemailbericht en vul de telefoonnotitie in.

	
telefoonnotitie	<input type="checkbox"/> inkomend <input type="checkbox"/> uitgaand
datum (beluisteren voicemailbericht):	
ingevuld door:	
bestemd voor:	
notities:	
vervolgacties één of meerdere vakjes aankruisen	
<input type="checkbox"/> terugbellen <input type="checkbox"/> antwoorden/bevestigen per mail <input type="checkbox"/> antwoorden/bevestigen per post	

- 3p 5 Er zijn 360 geboortegebakjes besteld.
- Bereken de hoeveelheden grondstoffen die nodig zijn voor de decoratie en de chocoladevulling van 360 gebakjes.

grondstoffen decoratie en chocoladevulling	hoeveelheid voor 8 gebakjes	berekening	hoeveelheid voor 360 gebakjes
muisjes roze	25 g		
cranberry's	25 g		
witte chocolade	100 g		
slagroom	40 ml		
biscuits	25 g		
chocoladesnoepjes	10 g		
mini-marshmallows	25 g		

- Haal de hoeveelheden die nodig zijn voor de 360 gebakjes van de aanwezige voorraad af.
- Grondstoffen worden besteld wanneer de aanwezige voorraad onder de minimumvoorraad komt.
- Vul in de kolom bestellen ja of nee in voor de grondstoffen van de decoratie en de chocoladevulling.

grondstoffen	bestel-eenheid	minimum-voorraad	maximum-voorraad	aanwezige voorraad	bestellen ja / nee
muisjes blauw	500 g	1 kg	5 kg	4 kg	
muisjes mix	500 g	1 kg	5 kg	2 kg	
muisjes oranje	500 g	0 kg	5 kg	2,2 kg	
muisjes roze	500 g	1 kg	5 kg	0,3 kg	
cranberry's	1 kg	0,5 kg	3 kg	2 kg	
witte chocolade	5 kg	5 kg	20 kg	3 kg	
melkchocolade	5 kg	10 kg	20 kg	15 kg	
crème fraîche	1 l	1 l	2 l	1 l	
slagroom	1 l	2 l	6 l	5 l	
biscuits	3,5 kg	3 kg	15 kg	7 kg	
chocoladesnoepjes	750 g	1 kg	5 kg	1 kg	
mini-marshmallows	250 g	0,5 kg	2 kg	0,5 kg	

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