

Examen VMBO-GL

2022

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – GL

praktijkopdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Dit onderdeel bestaat uit meerdere opdrachten. Een deel van de opdrachten maak je op de computer in het programma Facet.

opdrachten onderdeel B

in Facet:

- minitoetsvragen
- werkvoorbereidingsopdracht maken

overig:

- gerechten bereiden en doorgeven
- terugkijken

De richttijd voor het totale onderdeel is 215 minuten.

Voor het totale onderdeel zijn maximaal 40 punten te behalen.

Bij elke vraag of opdracht staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor vier personen volgens de receptuur 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

- 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 krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook voldoende punten haalt voor de kwaliteit van je werk.

tijd nodig	punten
minder dan 120 minuten	2
tussen 120 en 135 minuten	1
meer dan 135 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 stap 6 van de werkplanning.
- Je voert alle stappen van de mise-en-placefase uit, ook als de tijd al om is.

Uitvoering

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en de werkplanning in de bijlage.
- Bewaar van enkele gerechten die je maakt een beetje in aparte bakjes.
- 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.

3p 2 Terugkijken

De gerechten van het menu zijn doorgegeven aan het restaurant. Van de soep, de korianderroom en de rauwkostsalade heb je een beetje bewaard in bakjes.

De examiner roept je voor een gesprek over de gerechten en je werkwijze.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de bakjes

Uitvoering

- Voer het gesprek met de examiner.
- Ruim na het gesprek de bakjes op.

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