

De instructie voor de examinator van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met vakspecifieke informatie;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

# 1 Overzicht opdrachten

---

onderdeel A		richttijd: 80 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een broodje en een soep bereiden		6
2	een terugkijkopdracht maken		
3	een organoleptische keuring uitvoeren		6
4	rekenopdrachten maken		

\* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

## *Planning afname*

Het examen heeft drie onderdelen.

Aangeraden wordt om het examen verspreid over meerdere dagen af te nemen.

# 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vr_instructiefilm_GRN_A_gl.mp4
vr_instructie_GRN_A_gl.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

#### Algemeen

- Elke kandidaat heeft een werkplek met materialen zoals genoemd in de standaardkeukenuitrusting.
- De materialen die nodig zijn, staan niet steeds vermeld in het opdrachtenboekje, maar moeten wel tijdens de afname in het lokaal aanwezig zijn.
- Voor dit examen zijn **niet** alle materialen uit de standaardkeukenuitrusting nodig.
- Sommige materialen staan in meervoud: de benodigde aantallen per kandidaat bepaalt u zelf.
- Weegschalen en diverse meters kunnen gezamenlijk gebruikt worden. De kandidaat dient te weten hoe dit materiaal gebruikt moet worden en wordt op het juiste gebruik ervan beoordeeld.

#### standaardkeukenuitrusting

keuken en apparatuur	pannen en snijplanken
kooktoestel	koekenpannen/bakpannen
oven met ovenplaten	kookpannen
wasbak met kraan	steelpannen
werktafel/aanrechtblad	(kleuren)snijplanken
bestek en servies	textiel en schoonmaakmateriaal
bekers	afwasteil en afwasborstel/spons en rek
borden	bezem
(meng)kommen/schaaltjes	desinfectie- en reinigingsmiddelen
lepels	emmer(s)
messen	pannenlappen/ovenwanten en schort
schilmesje	stoffer en blik
theelepels	theedoeken en handdoeken
vorken	werkdoek/vaatdoek

## vervolg standaardkeukenuitrusting

overige materialen	
afdek- en verpakkingsmateriaal (o.a. aluminiumfolie, huishoudfolie)	pollepel
	pH-meter/pH-papier
bakpapier	raspen
codeermateriaal (etiketten, pen/stift)	sauslepel
deegkrabber	soeplepel
deegroller	spatel
garde	schuimspaan
grammen- of precisieweegschaal	refractometer
invetkwastje	thermometer
keukenpapier	trechters
maatbekers 0,5 l en 1 l	vergiet
maatcilinders 250 ml en 100 ml	weegschaal
passe-vite (roerzeef)	zeven

### Opdracht 1

extra nodig per kandidaat:

- pot met deksel (inhoud 450 - 710 ml)
- 1 eetlepel soda

paddenstoelensoep per kandidaat:

- 500 ml water
- 40 g boter
- 25 g bloem
- 30 g shiitakes
- 30 g champignons
- 30 g kastanjechampignons
- 1 bouillonblokje
- 1 teen knoflook
- 1 tak verse peterselie
- 3 sprietten verse bieslook
- ½ ui

deeg voor het broodje per kandidaat:

- 150 g bloem
- 80 ml handwarm water
- 25 g geraspte kaas
- 3 g gedroogde gist
- 3 sprietten bieslook
- 1 el olijfolie
- 0,2 g gemalen peper
- 0,1 g zout

knoflookolie per kandidaat:

- 10 ml olijfolie
- 1 teen knoflook
- knoflookpers

### **Opdracht 3**

per kandidaat:

- 50 ml zelfbereide paddenstoelensoep
- 50 ml paddenstoelensoep uit de winkel
- servet
- glas water
- 2 lepels

## **4 Aanwijzingen**

---

### *Algemeen*

Bij het plannen van de examenafnames is het noodzakelijk extra tijd in te plannen voor het voorbereiden, opruimen, schoonmaken en in originele staat terugbrengen van de examenruimtes. Deze werkzaamheden vallen niet binnen de richttijden per onderdeel.

### *Volgorde opdrachten*

De opdrachten 1, 2 en 3 horen bij elkaar en moeten direct na elkaar en in die volgorde worden afgenomen.

### *Vorbereiding*

U bereidt alle opdrachten zorgvuldig voor en zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is.

### Opdracht 1

- U zorgt voor een voorverwarmde oven op 200 °C zodat de kandidaten de knoflookbroodjes kunnen bakken.
- De kandidaat maakt de paddenstoelen, halve ui en knoflook zelf schoon en verkleint deze zelf, net als de peterselie en bieslook. U zorgt ervoor dat er halve uien met schil en ongeveer even grote losse knoflooktenen met schil klaar liggen voor de kandidaten.
- Het is de bedoeling dat kandidaten doorwerken tijdens de rijstijd van het deeg.
- Als u beschikt over een rijskast waar meerdere kandidaten gebruik van kunnen maken, kunt u die gebruiken.

### Opdracht 3

- De kandidaten voeren een organoleptische keuring uit waarbij ze hun zelfbereide paddenstoelensoep vergelijken met paddenstoelensoep uit de winkel.
- U zorgt ervoor dat er voldoende opgewarmde paddenstoelensoep uit de winkel beschikbaar is waar elke kandidaat 50 ml soep van kan afwegen.
- Indien een kandidaat een organoleptische keuring op smaak moet doen met een product dat zij/hij niet kan/mag proeven, dan mag het bevoegd gezag van de school iemand aanwijzen die de keuring op smaak doet. De aangewezen persoon volgt de aanwijzingen van de kandidaat op. De overige onderdelen van de opdracht kan de kandidaat maken met de oorspronkelijke informatie.

## 5 Bronvermeldingen

---

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
inleiding	arbuz / Shutterstock.com
inleiding	Abramova Elena / Shutterstock.com
inleiding	Tyler Olson / Shutterstock.com

*CvTE heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op hier gebruikt materiaal te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Wie desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met CvTE.*