

Examen VMBO-BB

2024

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 110 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 32 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

- 1 vragen maken in Facet
- 2 vulling bereiden
- 3 opdracht over voorraadbeheer maken
- 4 product afwerken en verpakken

Inleiding

Groenteverwerkingsbedrijf Veggies heeft resten groente over. Om voedselverspilling te voorkomen wil het bedrijf een nieuw product op de markt brengen waarin zoveel mogelijk van deze resten worden gebruikt. Jij gaat bij dit bedrijf meehelpen.



Wat heb je nodig

bijlage

12p 1 **Vragen maken in Facet**

Maak de vragen bij onderdeel B in het computerprogramma Facet.

Je gaat in dit computerprogramma:

- theorievragen maken (minitoetsvragen)
- een vraag maken over processtappen en een etiket maken

Bij Veggies gebruiken ze groenteresten voor de vulling van groentekroketten. Jij gaat de vulling maken.

Wat heb je nodig

- 100 ml groentebouillon
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 25 g wortelstukjes
- 25 g paprikastukjes
- 25 g erwten
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 tl paprikapoeder

9p 2 **Vulling bereiden**

Werkwijze

Wegen, afmeten en groente snijden

- Weeg en meet alle grondstoffen af.
- Vul een pan voor de helft met water en breng het water aan de kook.
- Maak de sjalot en knoflook schoon.
- Snijd de sjalot en knoflook fijn.
- Bewaar de knoflook en sjalot samen in een bakje.

Wortel en erwten blancheren

- Controleer of het water kookt.
- Blancheer de wortel en erwten 1 minuut in het kokende water.
- Giet de groenten af in een vergiet of zeef.
- Spoel de groenten af onder koud stromend water, laat ze uitlekken.
- Bewaar de groenten in een bakje op je werkbank tot je deze nodig hebt.

Vulling maken

- Smelt de boter in een steelpan zonder deze te laten kleuren.
- Fruit hierin de sjalot en knoflook aan tot ze zacht zijn.
- Voeg de bloem toe aan het sjalot-knoflookmengsel.
- Gaar de bloem door deze mee te bakken zonder te kleuren.
- Voeg de paprikapoeder toe.
- Voeg 1/3 van de groentebouillon toe aan de roux.
- Roer eventuele klonten uit de roux.
- Voeg nogmaals 1/3 van de groentebouillon toe.
- Roer alles goed door elkaar.
- Voeg het laatste deel van de groentebouillon toe zodat er een dikke roux ontstaat.
- Voeg de paprika, wortel en erwten toe aan de roux.
- Roer alles goed door elkaar.

Als de vulling klaar is

- Schep of giet de vulling op een groot bord en strijk het mengsel uit.
- Laat de vulling afkoelen totdat die handwarm is.
- Was tijdens de afkoeltijd alle gebruikte spullen af.

Laat de examinerer je werk controleren.

Maak tijdens de afkoeltijd opdracht 3.

In de tabel staat een deel van het voorraadbeheersysteem van Veggies. Aan het einde van een dag is dit de aanwezige voorraad. Jij gaat een aantal grondstoffen bestellen.

grondstoffen	bestel-eenheid	minimum-voorraad	maximum-voorraad	aanwezige voorraad
bloem	10 kg	50 kg	100 kg	30 kg
boter	5 kg	20 kg	50 kg	30 kg
erwten	10 kg	10 kg	30 kg	20 kg
groentebouillon	10 l	50 l	100 l	40 l
knoflook	0,5 kg	5 kg	25 kg	6 kg
olie	5 l	50 l	70 l	45 l
paprika	1 kg	5 kg	20 kg	15 kg
paprikapoeder	0,25 kg	1 kg	2 kg	1,8 kg
sjalot	5 kg	10 kg	30 kg	30 kg
wortel	1 kg	5 kg	20 kg	15 kg

2p **3 Opdracht over voorraadbeheer maken**

Werkwijze

Schrijf in de volgende tabel de grondstof en het aantal te bestellen eenheden van de drie grondstoffen die moeten worden besteld.

Let op

- Zodra een grondstof onder de minimumvoorraad komt, moet je de grondstof bijbestellen.
- Je vult de grondstoffen die je bestelt aan tot de maximumvoorraad.
- Je mag **niet** over de maximumvoorraad heen gaan.

grondstof	aantal te bestellen eenheden

De vulling wordt gebruikt voor het maken van groentekroketten.
Jij gaat groentekroketten maken en verpakken.

Wat heb je nodig

vormen en paneren:

- afgekoelde vulling
- circa 6 eetlepels bloem
- circa 8 eetlepels paneermeel
- 1 ei

verpakken:

- zelfbereid product
- verpakkingsmaterialen
- sticker

9p 4 **Product afwerken en verpakken**

Vorm vier groentekroketten en paneer ze.

Werkwijze

- Zet drie schaaltes en een bord klaar.
- Vul het eerste schaalte met bloem.
- Vul het tweede schaalte met een losgeklopt ei.
- Vul het derde schaalte met paneermeel.
- Verdeel de vulling in vier gelijke porties.
- Vorm van een portie een kroket door deze met je handen te rollen. Als het mengsel erg aan je handen plakt, kun je je handen een beetje nat maken.
- Rol de kroket voorzichtig door de bloem.
- Rol de kroket voorzichtig door het losgeklopte ei.
- Rol de kroket voorzichtig door het paneermeel, zorg dat de gehele kroket een laagje paneermeel heeft.
- Vorm de kroket zo nodig een beetje bij.
- Rol de kroket nog een keer door het losgeklopte ei.
- Rol de kroket nog een keer door het paneermeel.
- Leg de kroket op het bord.
- Doe dit met alle porties zodat je in totaal vier groentekroketten hebt.

Verpak de zelfbereide groentekroketten zodat ze geschikt zijn voor invriezen.

Werkwijze

- Verpak de groentekroketten in folie of vetvrij papier zodat ze los van elkaar verpakt zitten.
- Verpak de vier ingepakte groentekroketten samen in één verpakking die zo min mogelijk ruimte inneemt in de vriezer, maar de groentekroketten wel beschermt tegen stoten.
- Schrijf op een sticker je naam, de productnaam en de datum van productie.
- Plak de sticker op de verpakking.
- Laat je werkplek netjes achter.

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