

Examen VMBO-GL

**2024**

**versie rood, onderdeel A**

profielmodule 3 – de keuken

**profielvak-cspe HBR – GL**

**opdrachten**

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

Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

De richttijd voor dit onderdeel is 240 minuten.  
Voor dit onderdeel kun je maximaal 42 punten behalen.  
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

**opdrachten onderdeel A**

- 1 vragen maken in Facet
- 2 gerechten bereiden en doorgeven
- 3 terugkijken

18p 1 **Vragen maken in Facet**

Maak de vragen bij onderdeel A in het computerprogramma Facet.

Je gaat in dit computerprogramma:

- theorievragen maken (minitoetsvragen)
- vragen over de werkvoorbereiding maken

**Wat heb je nodig**

- de bijlage voor het beantwoorden van vraag 14, 15 en 16

**De uitvoering**

- Beantwoord de theorievragen 1 tot en met 13 in Facet.
- Lees de bijlage door en beantwoord daarna in Facet de vragen 14 tot en met 16 over de werkvoorbereiding.

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor vier 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.

## 20p 2 Gerechten bereiden en doorgeven

### Wat heb je nodig

- de bijlage

### 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.

tijd nodig	punten
minder dan 120 minuten	2
tussen 120 en 130 minuten	1
meer dan 130 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 het maken van de mise-en-place.
- Je voert alle stappen van de mise-en-placefase uit, ook als de tijd al om is.

### Uitvoering

- Bereid de gerechten volgens de werkplanning en recepturen in de bijlage.
- 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.

Je hebt gerechten bereid. Van enkele gerechten heb je wat bewaard in bakjes.

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

4p 3 **Terugkijken**

**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.*