

Examen VMBO-KB

**2024**

**versie blauw, onderdeel B**

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

**profielvak-cspe Groen – KB**

**opdrachten**

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

De richttijd voor dit onderdeel is 110 minuten.  
Voor dit onderdeel kun je maximaal 30 punten halen.  
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 kostprijsberekening maken
- 5 product afwerken en verpakken

### **Inleiding**

Groenteverwerkingsbedrijf Veggies heeft resten groente over. Om voedselverspilling te voorkomen brengt het bedrijf een nieuw product op de markt 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 groentebitterballen. Jij gaat de vulling maken.

### **Wat heb je nodig**

- 100 ml lauw water
- half blokje groentebouillon
- 25 g boter
- 25 g bloem
- 25 g wortelstukjes
- 25 g paprikastukjes
- 25 g mais
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 tl kerriepoeder

## 7p 2 **Vulling bereiden**

### **Werkwijze**

- Weeg alle grondstoffen af en zet de groentebouillon klaar.
- Vul een pan voor de helft met water en breng het water aan de kook.
- Maak de sjalot en knoflook schoon en snijd ze fijn.
- Bewaar de knoflook en sjalot samen in een bakje.
- Blancheer de wortel 1 minuut in het kokende water.
- Spoel de wortel af met koud water.
  
- Smelt de boter in een steelpan.
- Fruit de sjalot en de knoflook.
- Voeg de bloem toe aan het sjalot-knoflookmengsel.
- Gaar de bloem.
- Voeg de kerriepoeder toe.
- Voeg 1/3 van de groentebouillon toe.
- 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 mais toe aan de roux.
- Roer alles goed door elkaar.
  
- 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 examinerator je werk controleren.*

Maak tijdens de afkoeltijd de vraag, opdracht 3 en opdracht 4.

Waarom spoel je de wortel na het blancheren af met koud water?

.....

.....

Op het hoofdkantoor van Veggies is een mail binnengekomen met een bestelling. Jij gaat in het voorraadbeheersysteem controleren wanneer de producten geleverd kunnen worden en de bestelling verwerken in het systeem.



Bestelling groentebitterballen

Astrid Grave-de Jong

aan: bestelling@veggies.nl

dinsdag 04-06-24

Beste medewerker,

Ik heb uit jullie promotiemail begrepen dat jullie een nieuw product op de markt hebben gebracht.

Wij zijn erg geïnteresseerd om dit product te gaan verkopen in onze lunchroom. Is het mogelijk om donderdag 6 juni 50 dozen te leveren? Graag willen wij de groentebitterballen in de middag al kunnen serveren tijdens de lunch. Kunt u de dozen in de ochtend om 9.00 uur leveren? Als dit niet mogelijk is, dan graag later op de dag. Ik hoor graag uw reactie.

Met vriendelijke groet,

Astrid Grave-de Jong  
eigenaar lunchroom de Blauwe Boot  
astrid@deblauweboot.nl

3p **3 Opdracht over voorraadbeheer maken**

**Aanwijzingen**

Veggies vult elke maandag, woensdag en vrijdag voor 9.00 uur de voorraad aan tot de maximumvoorraad.  
 Veggies levert op dinsdag en donderdag vanaf 10.00 uur op de locatie.

**Werkwijze**

- Lees de e-mail en bekijk het voorraadbeheersysteem hieronder.
- Werk eerst het systeem bij door het saldo van 04-06 in te vullen en de rij van 05-06 in te vullen.

voorraadbeheersysteem					
<b>product</b>	Groentebitterballen 1 doos met 60 groentebitterballen (15 porties)	<b>minimum-voorraad</b>	150 dozen	<b>prijs inkoop</b>	€ 9,45
<b>artikel-nummer</b>	2053.48	<b>maximum-voorraad</b>	350 dozen	<b>prijs verkoop</b>	€ 12,65
<b>datum</b>	<b>omschrijving</b>	<b>bijboeking</b>	<b>afboeking</b>	<b>saldo</b>	
za 01-06				255	
ma 03-06	verkocht		100	155	
ma 03-06	productie tot maximumvoorraad	195		350	
di 04-06	verkocht		270		
wo 05-06	productie tot maximumvoorraad				
do 06-06					

- Beantwoord onderstaande vraag.

Kan Veggies het product om 9.00 uur in de ochtend van donderdag 06-06 leveren aan de lunchroom? Motiveer je antwoord.

.....

Verwerk de bestelling van de lunchroom in het systeem. Gebruik de rij van 06-06 in de tabel. Vul de juiste omschrijving en het juiste aantal in. Werk het saldo bij.

Veggies wil het eindproduct op de markt brengen en wil weten hoe hoog de kostprijs is. Jij berekent de kostprijs aan de hand van de prijzen van de grondstoffen.

2p **4 Kostprijsberekening maken**

**Werkwijze**

In de tabel hieronder staan de prijzen van de grondstoffen. Bereken per grondstof de prijs voor één doos met **zestig** groentebitterballen. Voor een aantal grondstoffen is de prijs al ingevuld. Bereken daarna de totale kostprijs. Rond af op twee cijfers achter de komma.

**Benodigheden voor zestig groentebitterballen**

- 1000 ml groentebouillon
- 250 g boter
- 250 g bloem
- 250 g sjalot
- 250 g wortel
- 250 g paprika
- 250 g mais
- 10 knoflookteentjes
- 200 ml olie
- 50 g kerrievoeder

grondstoffen groente- bitterballen	hoeveelheid inkoop	inkoopprijs in € per hoeveelheid	prijs grondstof in € voor 60 groentebitterballen
groentebouillon	1 l	0,15	0,15
boter	500 g	3,12	
bloem	1 kg	0,45	
sjalot	500 g	1,25	0,63
wortel	1 kg	0,99	0,25
paprika	2,5 kg	2,95	0,30
mais	750 g	1,24	0,41
knoflook	15 teentjes	0,75	
olie	1 l	1,99	0,40
kerrievoeder	225 g	2,60	
kosten voor paneren			0,75
bereidings- en verpakkingskosten			1,50
<b>totale kostprijs</b>			



De vulling wordt gebruikt voor het maken van groentebitterballen.  
Jij gaat groentebitterballen 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

## 6p 5 **Product afwerken en verpakken**

Vorm zes groentebitterballen 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 zes gelijke porties.
- Vorm van een portie een bal 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 bal door de bloem.
- Rol de bal door het losgeklopte ei.
- Rol de bal door het paneermeel, zorg dat de gehele bal een laagje paneermeel heeft.
- Vorm de bal zo nodig een beetje bij.
- Rol de bal nog een keer door het losgeklopte ei.
- Rol de bal nog een keer door het paneermeel.
- Leg de bal op het bord.
- Doe dit met alle porties zodat je in totaal zes groentebitterballen hebt.

Verpak de zelfbereide groentebitterballen zodat ze geschikt zijn om te bewaren in de koelkast.

### **Werkwijze**

- Verpak de zes groentebitterballen samen in folie of vetvrij papier.
- Verpak de zes groentebitterballen samen in één verpakking die zo min mogelijk ruimte inneemt in de koelkast, maar de groentebitterballen 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.*