

Examen VMBO-KB

2024

versie rood, 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 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 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 groentekroketten. 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 erwten
- 1 sjalot
- 1 knoflookteentje
- 1 tl paprikapoeder

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 en erwten 1 minuut in het kokende water.
- Spoel de wortel en de erwten 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 paprikapoeder 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 erwten 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 examiner je werk controleren.

Maak tijdens de afkoeltijd opdracht 3 en opdracht 4.

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	artikel-nummer	bestel-eenheid	minimum-voorraad	maximum-voorraad	aanwezige voorraad
bloem	32569	1 kg	45 kg	100 kg	25 kg
boter	45781	5 kg	20 kg	50 kg	30 kg
erwten	58234	10 kg	10 kg	30 kg	20 kg
groentebouillon	33883	10 l	50 l	100 l	40 l
knoflook	58239	0,5 kg	5 kg	25 kg	6 kg
olie	63345	5 l	50 l	70 l	41 l
paprika	58836	1 kg	5 kg	20 kg	15 kg
paprikapoeder	33991	0,25 kg	1 kg	2 kg	1,8 kg
sjalot	58231	5 kg	10 kg	30 kg	30 kg
wortel	58461	1 kg	5 kg	20 kg	15 kg

3p **3 Opdracht over voorraadbeheer maken**

Werkwijze

Schrijf in de volgende tabel de grondstof, het artikelnummer en het aantal te bestellen eenheden van de 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	artikelnummer	aantal te bestellen eenheden

Waarom mag je niet meer bestellen dan de maximumvoorraad?

.....

.....

De producten bloem en olie worden in grote hoeveelheden op voorraad gehouden. Waarom worden de producten wortel en paprika in kleinere hoeveelheden op voorraad gehouden?

.....

.....

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 **veertig** groentekroketten. Voor een aantal grondstoffen is dit al ingevuld. Bereken daarna de totale kostprijs. Rond af op twee cijfers achter de komma.

Benodigheden voor 40 groentekroketten

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

grondstoffen groentekroketten	hoeveelheid inkoop	inkoopprijs in € per hoeveelheid	prijs grondstof in € voor 40 groentekroketten
groentebouillon	1 l	0,10	0,10
boter	500 g	3,90	
bloem	1 kg	0,65	0,16
sjalot	500 g	1,29	0,65
wortel	1 kg	0,99	0,25
paprika	2,5 kg	3,99	
erwten	750 g	1,63	
knoflook	15 teentjes	0,75	
olie	1 l	1,99	0,40
paprikapoeder	225 g	2,49	0,55
kosten voor paneren			0,75
bereidings- en verpakkingskosten			1,75
totale kostprijs			

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

6p 5 **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 in je handen te rollen. Als het mengsel erg aan je handen plakt, kun je je handen een beetje nat maken.
- Rol de kroket door de bloem.
- Rol de kroket door het losgeklopte ei.
- Rol de kroket 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.