

Examen VMBO-GL

2022

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe HBR – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 100 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 5 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 24 punten te behalen.

Bij elke vraag of opdracht staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel A

- verrassingsmenu's samenstellen
- bestellijst invullen
- vacaturetekst opstellen
- rooster maken
- bedrijfsresultaten beoordelen

Inleiding



Je loopt stage bij Vers-Lokaal-Lekker.

Vers-Lokaal-Lekker is een restaurant dat voor de gerechten zo veel mogelijk gebruikmaakt van ingrediënten uit de eigen tuin en kas.

Ook kunnen de gasten genieten van de beste ingrediënten afkomstig van boeren en andere leveranciers uit de buurt.

Elke maand serveert Vers-Lokaal-Lekker een nieuw maandmenu.

In juli wil de chef meedoen met de landelijke actie 'Eet minder vlees' door een speciaal verrassingsmenu te serveren.

Er komt ook reclame voor dit verrassingsmenu.

Jij krijgt de opdracht om twee mogelijkheden voor een 4-gangenverrassingsmenu zonder vlees, vis, schaal- en schelpdieren samen te stellen voor juli.



In de onderstaande oogstkalender kun je zien hoe de beschikbaarheid van ingrediënten uit de eigen tuin en kas in de zomermaanden is. Ingrediënten die **wel** nodig zijn voor de gerechten maar die **niet** op de kalender staan, worden ingekocht en zijn daarom het hele jaar voorradig.

OOGSTKALENDER								
ingrediënten	juni	juli	aug		ingrediënten	juni	juli	aug
aardappels (alle)	■	■	■		spruitjes	■	■	■
asperges (wit)	■	■	■		tomaten (alle)	■	■	■
asperges (groen)	■	■	■		veldsla	■	■	■
aubergine	■	■	■		venkel	■	■	■
bloemkool	■	■	■		witlof	■	■	■
boerenkool	■	■	■		wortel	■	■	■
broccoli	■	■	■		aardbeien	■	■	■
courgette	■	■	■		appels	■	■	■
doperwtten	■	■	■		bramen	■	■	■
komkommer	■	■	■		frambozen	■	■	■
knolselderij	■	■	■		peren	■	■	■
mais	■	■	■		pruimen	■	■	■
peultjes	■	■	■		vijgen	■	■	■
pompoen (alle)	■	■	■		basilicum	■	■	■
rettich	■	■	■		bieslook	■	■	■
schorseneren	■	■	■		bosui	■	■	■
spinazie	■	■	■		munt	■	■	■

legenda beschikbaarheid van de ingrediënten

volop beschikbaar (geschikt als hoofdingrediënt van gerecht)

matig beschikbaar (geschikt voor garnering of om op smaak te maken)

niet beschikbaar (kwaliteit of hoeveelheid ongeschikt voor gerechten)

Wat heb je nodig

- het bestand vr_menu_gl

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vr_menu_gl_jouw naam.
- Voer eerst de opdrachten uit die staan bij de aanwijzingen bij werkblad 1 en 2.
- Stel daarna op werkblad 3 twee 4-gangenverrassingsmenu's samen op basis van de gerechten in het bestand en de informatie in de oogstkalender.

Aanvullende informatie over de gerechten in het bestand

- Alle soepen en sauzen zijn op basis van tuinkruidenbouillon.
- In vegetarische gerechten is kaas zonder dierlijk stremsel gebruikt.

Aanwijzingen bij werkblad 1

- Op dit werkblad staan de gerechten waaruit je kunt kiezen.
- Welke gerechten zijn vegetarisch?
Zet een ✓ bij de juiste gerechten.
- Klik op de knop Verder, dan opent werkblad 2.

Aanwijzingen bij werkblad 2

- Op dit werkblad zie je de gerechten die vegetarisch zijn.
- Welke gerechten zijn volgens de informatie in de oogstkalender geschikt voor de verrassingsmenu's van juli?
Zet een ✓ bij de juiste gerechten.
- Klik op de knop Verder, dan opent werkblad 3.

Aanwijzingen bij werkblad 3

- Op dit werkblad zie je de gerechten die vegetarisch zijn en die volgens de oogstkalender geschikt zijn.
- Elk 4-gangenverrassingsmenu moet voldoen aan de regels van de menuleer:
 - Gerechten worden in de juiste volgorde geserveerd.
 - Er moet afwisseling zijn in ingrediënten, bereidingstechnieken, kleur en smaak.
- Je mag een gerecht maar één keer kiezen.
- Welke twee menu's stel jij voor aan de chef?

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Er zijn al veel reserveringen voor het vegetarisch verrassingsmenu. In deze opdracht bestel je voor het verrassingsmenu dat de chef gekozen heeft, de ingrediënten die **niet** uit de eigen tuin of kas komen. Je berekent eerst van enkele ingrediënten hoeveel er nodig is voor 170 personen. Daarna vul je voor de drie vaste leveranciers de bestellijsten in.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_bestelling_gl

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vr_bestelling_gl_jouw naam.
- Je ziet de ingrediënten die nodig zijn voor het verrassingsmenu. Vul de gegevens in die nog ontbreken voor 170 personen. De uitkomsten worden automatisch afgerond op 2 decimalen.
- Klik op de knop Verder, dan opent het volgende werkblad.

Vul nu de bestellijsten voor de drie leveranciers in.

Aanwijzingen

- Kies bij het invullen van de bestellijsten voor de drie leveranciers, altijd voor de kleinste voorraad.
- Kies bij een ingrediënt zo nodig voor een combinatie van verschillende besteleenheden.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Er zijn voor juli veel meer reserveringen gemaakt dan normaal. De chef wil daarom per 1 juli een extra zomerkracht voor de keuken aannemen. Voor deze vacature moet er een tekst komen om te publiceren op Facebook.

De chef wil het Facebookbericht ook gebruiken om reclame te maken voor Vers-Lokaal-Lekker. Hij is er trots op dat zijn bedrijf vooral lokaal inkoopt en dat de samenstelling van de menu's gebaseerd is op de beschikbaarheid van de ingrediënten uit eigen tuin en kas.

Jij zit in dezelfde doelgroep als de zomerkracht die het bedrijf wil aannemen. Daarom vraagt de chef aan jou om deze vacaturetekst te schrijven.

Sollicitaties moeten voor 25 juni bij het bedrijf binnen zijn.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_facebookvacature_gl

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vr_facebookvacature_gl_jouw naam.
- Maak een enthousiaste tekst die jongeren uit de doelgroep aanspoort om te solliciteren.
- Gebruik minimaal twee van de volgende woorden of zinsdelen in de tekst:
 - zomerbaan
 - gezellige collega's
 - bezorg mensen een top-ervaring
 - wij zoeken jou
- Geef een voorbeeld van iets leuks dat je met het salaris kunt doen.
- Begin het bericht met een pakkende zin die past bij het doel van deze vacature.
- Geef een korte typering van het bedrijf en vermeld de vacature.
- Geef in de tekst ook aan:
 - wanneer de sollicitatie uiterlijk binnen moet zijn
 - voor wie de vacature is
 - wat de gevraagde beschikbaarheid is en wanneer de baan start
- Geef aan dat delen gewaardeerd wordt.

Aanwijzingen

- Jongeren van jouw leeftijd met jouw opleiding zijn de doelgroep.
- Solliciteren moet via de link.
- De extra kracht moet in de zomervakantie minimaal vier weken beschikbaar zijn.

Als je klaar bent

Maak een afdruk.

In deze opdracht maak je voor de komende week het rooster voor het personeel van de keuken en de tuin. Een dagdeel (dd) duurt 4 klokuren.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_rooster_gl

Uitvoering

- Bekijk de roosteraanwijzingen en inzetbaarheid hieronder.
- Open het bestand en sla het op als vr_rooster_gl_jouw naam.
- Vul de diensten in het rooster in met de juiste medewerkers.
- Tip: begin met het inroosteren van Finn.

Eisen

- Houd rekening met de roosteraanwijzingen en met de inzetbaarheid.
- Houd rekening met het vereiste aantal medewerkers bij een dagdeel.
- Een medewerker mag per dag maximaal twee dagdelen werken.
- Als iemand op een dag twee dagdelen werkt, moeten die dagdelen op elkaar aansluiten.
- Een medewerker mag per week op maximaal vijf dagen werken.
- Tijdens de lunch (12.00 - 14.00 uur) en tijdens het diner (18.00 - 21.00 uur) moet minimaal één gediplomeerd kok aanwezig zijn.

mede-werker	roosteraanwijzingen	inzet-baarheid	gediplomeerd kok
Finn, chef	is elke ochtend en ook de hele woensdag vrij; 10 dd inroosteren	keuken	✓
Daisy	werkt tot 14.00 uur; maar op woensdag van 10.00 tot 18.00 uur	keuken	✓
Ensar	is woensdag en zondag vrij; werkt overdag maar op dinsdag van 14.00 tot 22.00 uur; 8 dd inroosteren	keuken	
Melike	werkt maar 1 dd en dat is op zondag tot 14.00 uur	keuken	
Fierle	maximaal 10 dd inroosteren; maandag vrij	tuin	
Martijn	3 avonden inroosteren: op woensdag, donderdag en vrijdag	keuken	✓
Jack	7 dd inroosteren	tuin en keuken	
Luca	vrijdagavond en zaterdagavond inroosteren	keuken	

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

Vorig jaar heeft Vers-Lokaal-Lekker ook verrassingsmenu's verkocht.

Je gaat nu een paar berekeningen maken op basis van de bedrijfsresultaten van vorig jaar. Daarna geef je een advies over de mogelijkheden om de nettowinst te verhogen.



Wat heb je nodig

- het bestand vr_winst_gl

Voordat je begint

- Open het bestand en sla het op als vr_winst_gl_jouw naam.

Uitvoering

- Bekijk de bedrijfsresultaten voor het 3-gangenverrassingsmenu van vorig jaar.
- Bereken de vier ontbrekende cijfers en noteer ze in de tabel.
Je hoeft **geen** rekening te houden met de btw.
Het nettowinstpercentage van de omzet wordt automatisch afgerond op een heel getal.
- Klik op de knop Verder, dan opent een nieuw werkblad.

- Beoordeel van elke voorgestelde actie of die bijdraagt aan het streven naar een hogere nettowinst.
Je moet er hierbij van uitgaan dat de acties **geen** invloed hebben op elkaar.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de knop Print.

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