

Examen VMBO-BB

2025

versie blauw, onderdeel C

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____

Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 230 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 36 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel C

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

8p 1 Maak de vragen en opdrachten bij onderdeel C in Facet.

Je gaat:

- theorievragen maken
- werkvoorbereidingsopdrachten maken.

Wat heb je nodig

- de bijlage

In opdracht 2 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.

25p 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 stap 1 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 125 minuten | 2 |
| tussen 125 en 135 minuten | 1 |
| meer dan 135 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 examinator je werkplek controleren.

Je hebt gerechten bereid. Van enkele gerechten heb je wat bewaard in bakjes. De examinator roept je voor een gesprek over de gerechten en je werkwijze.

3p 3 **Terugkijken**

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de bakjes

Uitvoering

- Voer het gesprek met de examinator.
- Ruim na het gesprek de bakjes op.

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