Examen VMBO-BB

2026

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 2 – tussen productie en verkoop

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

BP-2000-b-26-1-B-o

De richttijd voor dit onderdeel is 110 minuten.
Voor dit onderdeel kun je maximaal 32 punten behalen.
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten je kunt halen.

opdrachten onderdeel B

1 vragen en opdrachten maken in Facet
2 product voorbereiden
3 saus bereiden
4 product bereiden
5 product afwerken en eindproduct verpakken

Inleiding

Industriële bakkerij Broodbak bv levert verschillende producten aan grootafnemers. Een van die producten zijn mini-pizza's als halffabricaat. Deze mini-pizza's worden in verschillende smaken gemaakt. Je gaat meewerken aan een recept voor mini-pizza's met groenten.

Broodbak bv

12p **1** **Vragen en opdrachten maken in Facet**

Maak de vragen en opdrachten bij onderdeel B in Facet.

Je gaat:
- vragen maken
- een etiket maken en berekeningen uitvoeren

Broodbak bv maakt zelf het deeg voor de halffabricaat-mini-pizza's. Je gaat het deeg maken voor vier mini-pizza's.

Wat heb je nodig

grondstoffen voor het gistmengsel:
- 3,5 g gedroogde gist
- 95 ml lauw water
- 1 tl suiker

verder nodig:
- 150 g bloem
- ½ el olijfolie
- 1 tl zout

6p **2** **Product voorbereiden**

Werkwijze
- Weeg en meet de grondstoffen af voor het gistmengsel en doe ze in een kom.
- Meng de grondstoffen voor het gistmengsel door elkaar.
- Laat het gistmengsel op je aanrecht staan totdat je het nodig hebt.

Noem een reden waarom het water lauw moet zijn om het gistmengsel te maken.

.....

.....

- Weeg en meet alle grondstoffen af die je verder nodig hebt en doe ze samen in een aparte kom.
- Giet het gistmengsel erbij. Zorg dat je **alles** van het gistmengsel bij de rest van de benodigdheden doet.
- Meng alles goed door elkaar.
- Kneed met de hand alle grondstoffen in ongeveer 5 minuten tot een soepel en elastisch deeg.

Waarvoor zorgt gist in het deeg?

.....

.....

- Bol het deeg op.
- Dek het deeg af en codeer met je naam, de datum en de tijd.
- Laat het deeg op de juiste plaats rijzen totdat je het weer nodig hebt.

Laat de examinator je werk beoordelen.

Bij Broodbak bv worden de mini-pizza's belegd met een saus. Jij gaat de saus voor de mini-pizza's bereiden.

Wat heb je nodig
- 1 teentje knoflook
- ½ sjalot (ligt klaar)
- 1 el olijfolie
- 100 g gezeefde tomaten
- 1 tl oregano
- ½ tl peper

3p **3** **Saus bereiden**

Werkwijze
- Snijd de knoflook en sjalot fijn.
- Verhit een eetlepel olijfolie in een steelpan.
- Fruit de knoflook en de sjalot aan in ongeveer 2 minuten.
- Voeg de gezeefde tomaten toe en breng alles aan de kook.
- Laat de saus 5 minuten doorkoken.
- Voeg de oregano en de peper toe en roer door.
- Haal de pan van de warmtebron.
- Bewaar de tomatensaus tot opdracht 4.

Bij Broodbak bv worden de bodems voor de mini-pizza's voorgebakken voordat de toppings erop komen. Jij gaat de bodems maken en voorbakken.

Wat heb je nodig
- gerezen deeg van opdracht 2
- bloem om de werkbank te bestuiven
- liniaal
- bakplaat
- zelfbereide tomatensaus van opdracht 3

2p **4** **Product bereiden**

Werkwijze
- Verdeel het deeg in vier gelijke delen.
- Bestuif je werkblad met een beetje bloem.
- Rol het deeg dun uit tot vier ronde mini-pizza's van ongeveer 10 cm doorsnede. Als het deeg plakkerig is, voeg dan een beetje bloem toe.
- Leg de bodems op een met bakpapier beklede bakplaat.

Laat de examinator je werk beoordelen.

- Bestrijk de bodems met een dun laagje tomatensaus. Laat de randen vrij.
- Bak de bodems in 10 minuten voor op 180 °C.
- Ga in de wachttijd verder met opdracht 5.
- Als de bodems gebakken zijn, laat je ze afkoelen op een stuk bakpapier op je werkbank.

De voorgebakken bodems worden belegd met een topping en daarna verpakt. Jij maakt de topping en verpakt de mini-pizza's.

Wat heb je nodig
- ¼ paprika (ligt klaar)
- ⅛ courgette (ligt klaar)
- 5 ml olijfolie
- ½ ui (ligt klaar)
- 4 cherrytomaten
- voorgebakken bodems uit opdracht 4
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 60 g geraspte kaas
- inschuifkarton
- vetvrij papier of bakpapier
- plastic zak
- schaar

De examinator geeft je allergenenstickers.

9p **5 Product afwerken en eindproduct verpakken**

Werkwijze
- Snijd de paprika en de courgette in blokjes.
- Bak de paprika en de courgette in een koekenpan met de olijfolie tot ze beide zacht zijn.
- Laat de gebakken groenten afkoelen op een bord.
- Snijd de ui in dunne halve ringen.
- Snijd de cherrytomaten in vieren.
- Pak de vier voorgebakken bodems uit opdracht 4.

Maak vier ongeveer dezelfde mini-pizza's.

- Verdeel de ui, cherrytomaten, paprika, courgette en Italiaanse kruiden over de bodems.
- Verdeel als laatste de geraspte kaas gelijkmatig over de mini-pizza's.

Let op: het laatste deel van deze opdracht staat op de volgende pagina.

Verpak de mini-pizza's zodat ze geschikt zijn om in te vriezen.

- Neem vijf stukken vetvrij papier. Elk stuk papier moet net zo groot zijn als de bovenkant van één mini-pizza.
- Leg een stuk vetvrij papier op je werkbank en leg hierop een mini-pizza.
- Leg daarbovenop weer een stuk vetvrij papier en een mini-pizza. Herhaal dit bij de andere mini-pizza's zodat je een stapel krijgt.
- Eindig met een stuk vetvrij papier.
- Leg de vier mini-pizza's op een inschuifkarton. Verpak dit in een plastic zak.
- Codeer de verpakking met je naam, de productnaam en de productiedatum.
- Knip de **juiste** allergenensticker(s) uit voor de mini-pizza's en plak die ook op de verpakking.

Laat je werkplek schoon en droog achter.

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

einde ■