

gedurende 250 minuten

profielvak HBR – CSPE BB

onderdeel C

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen bijlagen en een digitaal bestand.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 41 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

Overzicht examen

Het CSPE bestaat uit vier onderdelen.

In het overzicht staat hoeveel punten je per onderdeel kunt behalen en welke opdrachten je gaat uitvoeren in dit onderdeel.

Overzicht examen

| onderdeel | punten | opdrachten |
|-----------|--------|---|
| A | 41 | |
| B | 33 | |
| C | 41 | koken <ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– grondstoffen herkennen– een werkplanning maken– een werktempo-opdracht– een menu bereiden |
| D | 32 | |

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

4p 2 Op een werkbank staat een plateau met specerijen en 8 bordjes met de namen van de specerijen. Leg bij elke specerij het juiste naambordje.

Uitvoering

- Je mag aan de grondstoffen ruiken en voelen en je mag ervan proeven.
- Laat de examiner je werk beoordelen als je klaar bent.

2p 3 Maak de werkplanning voor de bereiding van het menu.

Wat heb je nodig

- het bestand vb_werkplanning_bb
- bijlage 1 met de recepturen

Uitvoering

- Lees de receptuur van het menu in de bijlage door.
- Open het bestand vb_werkplanning_bb
- Sla het bestand op als vb_werkplanning_bb[jouw naam]
- In het bestand staan de stappen van de bereiding op alfabetische volgorde. Verdeel de stappen over de mise-en-placefase en de doorgeeffase.
- Zet de stappen in de mise-en-placefase in een logische volgorde.
- Zet de stappen in de doorgeeffase in een logische volgorde.

Als je klaar bent

- Maak een afdruk met de knop Print.
- Lever de afdruk in bij de examiner.

Wat heb je nodig

- bijlage 1
- bijlage 2
- het blad met foto's van het menu

Voordat je begint

- Lees de bijlagen met recepturen en werkplanning helemaal door.
- Het restaurant geeft nog door welke soep de gasten gekozen hebben.

Werktempo: salade bereiden

- Bij dit onderdeel van de opdracht word je ook op werktempo beoordeeld.
- Je kunt drie punten voor de inhoud en drie punten voor je werktempo scoren.
- De examinerator geeft aan wanneer je moet beginnen en noteert je begin- en eindtijd.
- Meld het direct bij de examinerator wanneer je klaar bent met de salade.

| tijd nodig | punten |
|--------------------------|---------------|
| minder dan 15 minuten | 3 |
| 15 minuten | 2 |
| 16 tot en met 20 minuten | 1 |
| meer dan 20 minuten | 0 |

Je krijgt alleen punten voor je werktempo als je ook punten haalt voor de inhoud. Zijn de 20 minuten voorbij, dan mag je de opdracht afmaken om toch zoveel mogelijk punten voor de inhoud te kunnen scoren.

Aanwijzingen

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en werkplanning in de bijlagen.
- Geef de gerechten door volgens de aanwijzingen.
- Houd rekening met de bestelling die je doorgekregen hebt.
- Werk hygiënisch, systematisch, efficiënt, veilig en milieubewust. Voer alle handelingen zelfstandig uit; hieronder valt ook het schoonmaken.
- Om uur moet je klaar zijn met de mise-en-place.
De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf uur.

Als je klaar bent

- Ruim je werkplek op en maak die in orde voor de volgende dag.
- Laat de examinerator je werkplek controleren.

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