

gedurende 250 minuten

profielvak HBR – CSPE BB

onderdeel C

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen bijlagen, een uitwerkbijlage 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– warenkennis en levering– een werkplanning maken– gerechten van een menu bereiden en doorgeven
D	32	

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

Je gaat een opdracht maken over het gekoeld bewaren van grondstoffen en over het herkennen van kruiden en specerijen.

5p 2 Maak de opdrachten die op de uitwerkbijlage staan.

Wat heb je nodig

- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- De examiner vertelt je welke variant jij moet maken.
- Vul de tabel over het gekoeld bewaren in de uitwerkbijlage in.
- Noteer de nummers bij de namen van de kruiden en specerijen zoals die uitgesteld zijn.
Je mag aan deze grondstoffen ruiken en voelen en je mag ervan proeven.
- Meld het bij de examiner als je klaar bent met deze opdracht.
- Lever de uitwerkbijlage in.

3p 3 Maak de werkplanning voor de bereiding van de groenteschotel.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_planningkoken_bb
- bijlage 1
- het blad met foto's van de gerechten

Voordat je begint

- Lees de receptuur van de groenteschotel in de bijlage door.
- Open het bestand vr_planningkoken_bb en sla het bestand op als vr_planningkoken_bb [jouw naam].

Uitvoering

- In het bestand staan foto's van de bereiding van de groenteschotel.
- Kies uit de 12 foto's de 9 juiste foto's.
- Zet de gekozen foto's in de goede volgorde van de bereiding.
- Je kunt elke foto vergroten door op het vergrootglas naast de foto te klikken.

Als je klaar bent

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

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor 4 personen volgens de receptuur en de werkplanning in de bijlagen.

Om uur moet je klaar zijn met de mise-en-place.

De gerechten moet je kunnen doorgeven vanaf uur.

23p 4 Bereid het menu en geef het door.

Wat heb je nodig

- bijlagen 1 en 2
- het blad met foto's van de gerechten

Voordat je begint

- Lees de bijlagen met recepturen en werkplanning helemaal door.
- Het restaurant geeft nog door welke saus de gasten bij het nagerecht gekozen hebben.

Opdracht werktempo: groenteschotel voorbereiden

- Bij dit onderdeel van de opdracht word je beoordeeld op werktempo en op nauwkeurig werken.
- Je behaalt de maximale score als je binnen 25 minuten de opdracht op de juiste wijze afgerond hebt.
- Je maakt de groenteschotel zo ver dat de groenten klaar zijn om in de doorgeeffase te roerbakken. Je voert de stappen 1 tot en met 5 van de bereidingswijze uit.
- De tijd gaat in zodra de examinerator aangeeft dat je moet beginnen.
- Meld het meteen bij de examinerator als je klaar bent met stap 5.

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.

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.