

gedurende 225 minuten

profielvak HBR – CSPE KB

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 35 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.

onderdeel	punten	opdrachten
A	37	
B	29	
C	35	koken <ul style="list-style-type: none">– een minitoets maken– warenkennis en voorraadbeheer– een werkplanning maken– een menu bereiden en doorgeven
D	19	

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel C.

Je gaat een opdracht maken over de levering van grondstoffen en over het herkennen van kruiden en specerijen.

5p 2 Maak de opdracht in de uitwerkbijlage.

Wat heb je nodig

- de uitwerkbijlage

Uitvoering

- Vul de tabel over de levering in.
- Beantwoord de vraag over de noodzaak van temperatuur controleren bij levering.
- Noteer in de tabel de namen bij de nummers van de kruiden en specerijen. Je mag aan deze grondstoffen ruiken en voelen en je mag ervan proeven.

In de volgende opdracht bereid je gerechten van een driegangenmenu en geef je de gerechten door.

2p 3 Maak de werkplanning.

Wat heb je nodig

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

Voordat je begint

- Lees de recepturen in de bijlage door.
- Open het bestand vr_werkplanning_kb en sla het op als vr_werkplanning_kb [jouw naam].

Uitvoering

- 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. De stap paprikasoep bereiden is al ingevuld.
- Zet de stappen in de doorgeeffase in een logische volgorde.
- Maak als je klaar bent een afdruk met de knop Print en lever die in bij de examinator.

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.

18p 4 Bereid de gerechten voor 4 personen en geef ze door.

Wat heb je nodig

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

Voordat je begint

- Lees de bijlagen helemaal door.

Opdracht werktempo: sinaasappelbavarois

- 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 bavarois zo ver dat je de bavarois in de spuitzak in de koeling kunt leggen. Je voert de stappen 1 tot en met 7 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 7.

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.