

Examen VMBO-GL

2021

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – GL

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 215 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 40 punten te behalen.

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

opdrachten onderdeel B

- minitoets maken
- werk voorbereiden
- gerechten bereiden en doorgeven
- terugkijken

15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

3p 2 Werk voorbereiden
Deze opdracht gaat over de werkvolgorde bij het bereiden van het menu.

Wat heb je nodig

- het bestand vr_werkvoorbereiding_gl
- de bijlage

Uitvoering

- Open het bestand en sla het op als vr_werkvoorbereiding_gl_jouw naam.
- Neem de recepturen en het stappenplan in de bijlage door.
- Verdeel de stappen in het bestand over de mise-en-placefase en de doorgeeffase.
- Zet nu de stappen binnen elke fase in een logische volgorde. Stap 1 van de mise-en-placefase is al ingevuld.

Als je klaar bent

Maak een afdruk met de Printknop.

18p 3 Gerechten bereiden en doorgeven

In deze opdracht bereid je de gerechten van het menu voor vier personen volgens de receptuur 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.

Wat heb je nodig

- de bijlage

Voordat je begint

Lees de bijlage met de recepturen en het stappenplan helemaal door.

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 de stappen 1 tot en met 5 van het stappenplan 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 100 minuten	2
tussen 100 en 115 minuten	1
meer dan 115 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 verstreken is.

Uitvoering

- Bereid de gerechten volgens de recepturen en het stappenplan in de bijlage.
- Bewaar van enkele gerechten die je maakt, ongeveer een eetlepel in aparte bakjes.
- 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 examiner je werkplek controleren.

4p 4 Terugkijken

De gerechten van het menu zijn doorgegeven aan het restaurant. Van twee gerechten heb je wat bewaard in aparte bakjes. De examiner roept je voor een gesprek over de gerechten en je werkwijze.

Wat heb je nodig

- de bijlage
- de twee bakjes met elk een beetje van de gerechten

Uitvoering

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

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