

Examen VMBO-GL
2016

gedurende 140 minuten

profielvak dienstverlening en producten – CSPE GL

onderdeel B

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel horen een bijlage en digitale bestanden.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 33 punten te behalen.

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

Inleiding

Frats Entertainment heeft de opdracht gekregen om een stadssafari op maat te maken voor een bedrijf in Burgerdam.

De deelnemers aan de stadssafari krijgen in de middagpauze een lunch aangeboden en na afloop is er een borrel. Een cateringbedrijf zorgt voor de lunch en voor de dranken bij de borrel. Vier hapjes bij de borrel maakt Frats Entertainment zelf.

Jij krijgt in dit onderdeel de opdracht om de benodigde ingrediënten voor twee hapjes te berekenen en te bestellen. Ook maak je twee van de vier borrelhapjes. Daarna beoordeel je een praktijksituatie door vragen te beantwoorden over een filmpje.

10p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

4p 2 **Juiste hoeveelheden berekenen en bestellijst invullen**

Bij de borrel aan het eind van de middag krijgen de deelnemers verschillende drankjes en hapjes.
Bereken de juiste hoeveelheden voor twee hapjes (komkommersoep en viskoekjes) en bestel de benodigde ingrediënten.

Voor deze opdracht heb je het bestand bestellijst_gl.xlsm nodig.

Voordat je aan de opdracht begint

- Lees de opdracht.
- Open het bestand bestellijst_gl.xlsm.
- Vul je naam en kandidaatnummer in.
- Sla het bestand op als bestellijst_gl [jouw naam].xlsm.

Uitvoering van de opdracht

- Bereken eerst op papier de juiste hoeveelheden ingrediënten voor de komkommersoep en de viskoekjes voor 35 personen. Doe dit in de tabel op de volgende pagina. Noteer in de kolom 35 personen de juiste hoeveelheden.
- Voor het omrekenen van hoeveelheden mag je een rekenmachine gebruiken. Rond de uitkomsten niet af!

ingrediënten voor koude komkommersoep		
hoeveelheden voor:		
5 personen	35 personen	ingrediënten
½		komkommer
½		paprika
1		teentje knoflook
1		groentebouillontablet
100 ml		yoghurt
4 sprietjes		verse bieslook
1 eetlepel		olijfolie
ingrediënten voor viskoekjes		
hoeveelheden voor:		
5 personen	35 personen	ingrediënten
1		citroen
60 gram		witvis
1		ei
1 eetlepel		mayonaise
½		rode ui
40 gram		paneermeel
50 ml		yoghurt
¼		komkommer
4 sprietjes		verse bieslook
3 eetlepels		olijfolie

- Vul de digitale bestellijst in. Gebruik hiervoor je ingevulde tabel en de volgende informatie:
 - Tel de ingrediënten die in beide hapjes voorkomen bij elkaar op.
 - 4 sprietjes bieslook is ongeveer 10 gram.
 - 1 eetlepel olijfolie is ongeveer 10 ml.
 - 1 eetlepel mayonaise is ongeveer 10 ml.
 - Houd rekening met derving door bij alle nettobenodigdheden 10% extra op te tellen; noteer dit in de kolom inclusief 10% derving. Rond af op 1 decimaal (dit doet het bestand automatisch).
 - Kruiden en olijfolie zijn aanwezig: die hoef je niet in te vullen in de kolom aantal te bestellen eenheden.
 - Bestellen kan alleen in hele aantallen.

Als je klaar bent met de opdracht

Sla het bestand op en maak een afdruk met de printknop.

14p **3 Borrelhapjes maken**

Frats Entertainment maakt zelf de hapjes bij de borrel.
Bij de voorbereiding op de stadssafari ga je twee van deze hapjes maken.

Voor deze opdracht heb je bijlage B nodig.

Voordat je aan de opdracht begint

Lees de recepten in de bijlage goed door.

Uitvoering van de opdracht

- Bereid de borrelhapjes volgens de recepten in de bijlage.
- Werk tijdens de bereiding op een professionele manier: hygiënisch, veilig, systematisch en zelfstandig.
- Presenteer de borrelhapjes aan de examinator.

5p **4 Een praktijksituatie beoordelen**

Je gaat een filmfragment bekijken van een kok die bezig is met het bereiden van voedsel.

Voor deze opdracht heb je het bestand filmfragmentDP2016.exe nodig.

Voordat je aan de opdracht begint

Lees de vragen op de volgende pagina's goed door.

Uitvoering van de opdracht

- Bekijk het filmfragment.
- Je mag het filmfragment twee keer bekijken.
- Vul na het bekijken van het filmfragment de vragen in.

Als je klaar bent met de opdracht

- Sluit het filmfragment niet af!
- Vraag de examinator om af te sluiten.

vraag 1

Noem twee voorbeelden uit het filmpje waaruit blijkt dat de kok niet steeds werkt volgens de regels voor persoonlijke hygiëne.

Geef bij elk voorbeeld aan wat zij wel had moeten doen.

voorbeeld 1:

.....
.....
.....
.....
.....

voorbeeld 2:

.....
.....
.....
.....

vraag 2

Noem twee voorbeelden uit het filmpje waarbij de kok niet hygiënisch of verkeerd omgaat met ingrediënten en materialen. Geef bij elk voorbeeld aan wat zij wel had moeten doen.

voorbeeld 1:

.....
.....
.....
.....

voorbeeld 2:

.....
.....
.....
.....

vraag 3

Noem twee voorbeelden uit het filmpje waarbij de kok niet zo veilig omgaat met materialen. Geef bij elk voorbeeld aan wat zij wel had moeten doen.

voorbeeld 1:

.....
.....
.....
.....

voorbeeld 2:

.....
.....
.....
.....

vraag 4

Geef de kok uit dit filmpje twee adviezen voor verbetering.
Wat had de kok beter kunnen doen bij het bereiden van het gerecht?
Noem andere voorbeelden dan bij je eerdere antwoorden op vraag 1, 2 en 3.

advies 1:

.....
.....

advies 2:

.....
.....

NA AFLOOP VAN DIT ONDERDEEL LEVER JE IN:

- dit boekje
- bijlage B
- de afdruk van opdracht 2