

gedurende 80 minuten

profielvak Groen – CSPE GL

onderdeel A

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Bij dit onderdeel hoort een uitwerkbijlage.

Let op!
Tijdens het echte examen maak je het hele onderdeel A
Daarvoor heb je dan 80 minuten
Tijdens deze examentraining maak je opgave 1 en 4.
Daarvoor staan 40 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 19 punten te behalen.

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

Overzicht examen

Het cspe bestaat uit drie onderdelen.

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

Je maakt alleen de opdrachten met een vinkje

onderdeel	punten	opdrachten
A	19	<ul style="list-style-type: none">✓ een processchema maken- sauzen bereiden- een organoleptische keuring uitvoeren✓ een rekenopdracht maken- een gerecht bereiden- terugkijken op de bereiding
B	29	
C	49	

Inleiding

Groothandel Udea levert verse en houdbare producten aan instellingen en bedrijven. Je werkt bij Udea en helpt mee op verschillende afdelingen.



Udea werkt met processchema's. Een ander woord voor processchema is stappenplan of stroomschema. In het processchema staan de in- en uitstroom en bewerkingen die horen bij één productieproces. Bij instroom staan de benodigdheden om de bewerkingen uit te kunnen voeren. Bij uitstroom staan de restproducten.

Er is een nieuwe aardappelgratin ontwikkeld. Voor de bereiding van deze aardappelgratin moet een nieuw processchema worden gemaakt. Udea levert de aardappelgratin als een halffabricaat dat de klant zelf afbakt. Je maakt het nieuwe processchema in de uitwerkbijlage.

nodig:

- uitwerkbijlage

- 5p 1 Vul het processchema in de uitwerkbijlage in.
- Gebruik de bereidingswijze van de aardappelgratin van opdracht 5 (pagina 8 van dit boekje).
 - Bij de instroom is 'voorgekookte aardappelschijfjes' al juist ingevuld.
 - Bij de bewerkingen zijn 'wegen' en 'gratin samenstellen' al juist ingevuld.
 - Kies en schrijf de juiste woorden in de juiste vakken.

Kies bij INSTROOM uit de woorden:	Kies bij BEWERKINGEN uit de woorden:	Kies bij UITSTROOM uit de woorden:
<ul style="list-style-type: none"> • codeermateriaal • saus, geraspte kaas, verpakking • water 	<ul style="list-style-type: none"> • bakken • blancheren • coderen • koelen • malen • pletten • raspen • rollen • schillen • snijden • vormen 	<ul style="list-style-type: none"> • schilafval • water

Waarom is het handig dat werknemers van Udea met het processchema werken? Schrijf twee redenen op.

.....

.....

Let op: Je maakt opdracht 2 niet maar je hebt wel de grondstoffen van de sauzen nog wel nodig

Je bereidt voor een organoleptische keuring twee varianten van een saus. Je bepaalt met behulp van de keuring welke saus het best bij de bereiding van de nieuwe aardappelgratin kan worden gebruikt.

grondstoffen saus: variant 1

- 125 ml slagroom
- 2½ g aardappelzetmeel
- 1 g knoflookpoeder
- 1 g zout
- ½ g zwarte-peperpoeder

grondstoffen saus: variant 2

- 100 ml melk
- 15 g boter
- 7½ g bloem
- 1 g knoflookpoeder
- 1 g zout
- ½ g zwarte-peperpoeder

5p 2 Bereid de twee varianten van de sauzen.

saus: variant 1

- Meng het aardappelzetmeel met ongeveer 25 ml slagroom tot een papje.
- Breng in een pannetje de rest van de slagroom, knoflookpoeder, het zout en de peper aan de kook.
- Roer het papje nog een keer goed door en voeg het toe aan de slagroom in het pannetje.
- Laat de saus al roerend maximaal 1 minuut inkoken tot deze goed gebonden is.
- Haal het pannetje van de warmtebron af en giet de saus in een kommetje. Bewaar de saus tot verder gebruik.
- Was het pannetje af zodat het kunt gebruiken voor het bereiden van saus variant 2.

saus: variant 2

- Smelt boter in een pannetje.
- Voeg de bloem toe, roer goed door elkaar en laat garen.
- Voeg ongeveer ⅓ van de melk toe en roer tot een saus.
- Voeg nogmaals ongeveer ⅓ van de melk toe en roer door de saus.
- Meng dan de rest van de melk goed door de saus.
- Voeg de knoflookpoeder, zout en peper toe en roer goed door.
- Kook de saus al roerend maximaal 1 minuut tot deze goed gebonden is.
- Haal het pannetje van de warmtebron af. Bewaar de saus tot verder gebruik.

Je berekent het energieverval tussen de twee varianten van de saus.

grondstoffen	kcal per 100 g/ml
aardappelzetmeel	329
boter	735
knoflookpoeder	140
melk	46
slagroom	337
bloem	346
zout	0
zwarte-peperpoeder	309

- 2p 4 Bereken van beide sauzen het totaal aantal kilocalorieën en beantwoord de vraag. Er zijn al enkele hoeveelheden, grondstoffen en kilocalorieën ingevuld. Rond alle antwoorden af op hele kilocalorieën. Schrijf de berekeningen op.

saus variant 1			
hoeveelheden	grondstoffen	berekeningen	kcal
1 g	knoflookpoeder		1
1 g	zout		0
½ g	zwarte-peperpoeder		2
totaal			

saus variant 2			
hoeveelheden	grondstoffen	berekeningen	kcal
1 g	knoflookpoeder		1
1 g	zout		0
½ g	zwarte-peperpoeder		2
totaal			

Welke variant van de saus bevat de minste kcal?

.....

De aardappelgratin is een vers ovengerecht dat door de klant wordt afgebakken in de aluminium bak waarin het wordt geleverd. Je gaat de aardappelgratin bereiden met de saus die als beste uit de keuring kwam. Daarna kijk je terug op de bereiding.



extra nodig:

- aluminium bakje met deksel (inhoud 250 ml)

grondstoffen:

- eigen saus die als beste uit de keuring kwam
- 100 g voorgekookte aardappelschijfjes
- 100 g zoete aardappel
- 10 g geraspte kaas

2p 5 Bereid de aardappelgratin.

- Weeg ongeveer 100 g voorgekookte aardappelschijfjes en ongeveer 100 g zoete aardappel af.
- Schil de zoete aardappel en snijd hem in plakken van $\frac{1}{2}$ cm.
- Blancheer de plakken zoete aardappel beetgaar.
- Leg in het bakje steeds een laag aardappelschijfjes en een laag zoete aardappel tot het bakje vol is.
- Giet de saus eroverheen, verdeel de geraspte kaas erover en maak het bakje dicht.
- Codeer met de productnaam en de datum en bewaar op de juiste wijze.

Let op: Je maakt opdracht 5 niet maar je hebt wel de gegevens nodig bij opdracht 1