

gedurende 90 minuten

**profielvak Groen – CSPE GL**

**onderdeel A**

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

**Let op!**

Tijdens het echte examen maak je het hele onderdeel A

Daarvoor heb je dan 90 minuten

Tijdens deze examentraining maak je alleen opgave 2

Daarvoor staan 15 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 6 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 20 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	20	<ul style="list-style-type: none"><li><del>– hutspot bereiden</del></li><li>✓ custardpudding bereiden</li><li><del>– aardbeien saus bereiden en</del></li><li><del>vlaflip samenstellen</del></li><li><del>– terugkijken</del></li><li><del>– organoleptisch keuren</del></li><li><del>– vragen beantwoorden</del></li></ul>
B	29	
C	49	

## Inleiding

Het bedrijf Hartig is een voedselverwerkingsbedrijf dat peutermaaltijden maakt. Je werkt bij Hartig en helpt mee bij het ontwikkelen van een peutermaaltijd die bestaat uit een hutspot en een vlaflip.



Om de vlaflip samen te kunnen stellen, ga je eerst pudding op basis van custardpoeder en een aardbeiensaus maken. Wanneer de vlaflip klaar is, kijk je terug op de bereiding van de hutspot en de vlaflip. Daarna ga je een organoleptische keuring uitvoeren bij de zelfbereide vlaflip en een vlaflip uit de winkel.

extra nodig:

- verpakking custardpoeder

grondstoffen:

- custardpoeder
- suiker
- 120 ml halfvolle melk

- 3p 2 Bereken de hoeveelheid custardpoeder en suiker die nodig is. Je gebruikt 120 ml melk voor de custardpudding. Gebruik de informatie op de verpakking van de custardpoeder. Schrijf de berekeningen op. Geef je antwoord in één decimaal.

berekening custardpoeder: .....

..... gram

berekening suiker: .....

..... gram

*Laat je antwoorden beoordelen.*

Bereid de custardpudding.

- Meng 20 ml melk met de custardpoeder
- Meng 100 ml melk met de suiker en bring dit mengsel aan de kook.
- Voeg al roerend het custardpoeder mengsel toe.
- Laat het geheel al roerend zachter koken.
- Giet de pudding op een bord dek de pudding zó af dat de vershoudfolie de pudding raakt.
- Codeer en bewaar de pudding op de juiste wijze tot verder gebruik.

Welke kwaliteitsafwijking kan pudding krijgen als je hem niet luchtdicht afdekt?

.....

.....