

Het correctievoorschrift bestaat uit:

- 1 Regels voor de beoordeling
- 2 Algemene regels
- 3 Vakspecifieke regels
- 4 Beoordelingsmodel
 - 4.1 Beoordelingsschema
 - 4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema
- 5 Berekening cijfer
- 6 Aanleveren scores
- 7 Herkansing
- 8 Bronvermeldingen

1 Regels voor de beoordeling

Het werk van de kandidaten wordt beoordeeld met inachtneming van de artikelen 41, 41a en 42 van het Eindexamenbesluit VO.

Voorts heeft het College voor Toetsen en Examens op grond van artikel 2 lid 2d van de Wet College voor toetsen en examens de Regeling beoordelingsnormen en bijbehorende scores centraal examen vastgesteld.

Voor de beoordeling zijn de volgende aspecten van de artikelen 41, 41a en 42 van het Eindexamenbesluit VO van belang:

- 1 De directeur doet een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen van het examen toekomen aan de examinerator.
- 2 Deze beoordeelt de prestaties, voor zover van toepassing tijdens het maken van de praktijkopdrachten, volgens de door het College voor Toetsen en Examens gegeven richtlijn en legt zijn bevindingen schriftelijk vast in het beoordelingsschema (4.1).
- 3 De door de directeur aangewezen tweede examinerator beoordeelt het resultaat van de praktijkopdrachten, alsmede de verrichtingen van de kandidaat zoals blijkend uit de in het vorige lid bedoelde schriftelijke vastlegging daarvan. De directeur overhandigt de tweede examinerator daartoe een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen.

- 4 De examinerator en de tweede examinerator stellen in onderling overleg de behaalde score vast.
- 5 De examinerator zendt de score en voor zover mogelijk het beoordeelde werk aan de directeur.

2 Algemene regels

Voor de beoordeling van het examenwerk zijn de volgende bepalingen uit de regeling van het College voor Toetsen en Examens van toepassing:

- 1 De examinerator vermeldt op het beoordelingsschema de namen en/of nummers van de kandidaten, het aan iedere kandidaat voor iedere opdracht toegekende aantal scorepunten en het totaal aantal scorepunten van iedere kandidaat.
- 2 De examinerator kent voor een prestatie scorepunten toe in overeenstemming met het bij de toets behorende correctievoorschrift. Wijzigen, weglaten of toevoegen van onderdelen van het beoordelingsmodel is niet toegestaan. Scorepunten zijn alleen de gehele getallen 0, 1, ..., n, waarbij n het maximaal te behalen aantal scorepunten voor een opdracht is. Andere scorepunten die geen gehele getallen zijn, of een score minder dan 0 zijn niet geoorloofd.
- 3 Scorepunten worden toegekend met inachtneming van de volgende regels:
 - 3.1 voor een volledig juiste prestatie wordt bij de desbetreffende opdracht het maximaal te behalen aantal scorepunten toegekend;
 - 3.2 indien een prestatie gedeeltelijk juist is, wordt indien het beoordelingsmodel dit toelaat, een deel van de te behalen scorepunten toegekend in overeenstemming met het beoordelingsmodel;
 - 3.3 indien een andere prestatie is geleverd dan aangegeven in het beoordelingsmodel en deze is aantoonbaar vakinhoudelijk juist of gedeeltelijk juist worden scorepunten toegekend naar analogie van het beoordelingsmodel;
 - 3.4 indien in het beoordelingsmodel verschillende mogelijkheden zijn opgenomen, gescheiden door het teken /, gelden deze mogelijkheden als verschillende formuleringen van eenzelfde prestatie.
- 4 Mocht tijdens het examen een hulpmiddel niet werken en dit is niet te wijten aan het verkeerd gebruik door de kandidaat dan mag dat geen invloed hebben op de beoordeling van de kandidaat. De kandidaat mag daar in tijd en scorepunten niet door benadeeld worden.
- 5 Indien de examinerator voor het begin van het examen meent dat in het examen of in het beoordelingsmodel een fout of onvolkomenheid zit, deelt hij dit zo spoedig mogelijk mee aan het College voor Toetsen en Examens.
Indien een vermeende fout of onvolkomenheid pas tijdens de afname blijkt, beoordeelt de examinerator het werk van de kandidaten alsof het examen en beoordelingsmodel juist zijn. Hij kan de fout of onvolkomenheid dan alsnog mededelen aan het College voor Toetsen en Examens.
Het is niet toegestaan zelfstandig af te wijken van het beoordelingsmodel. Met een eventuele fout wordt bij de definitieve vaststelling van de normering van het examen rekening gehouden (zie ook 5 Berekening cijfer).

- 6 Als een onvolkomen prestatie in een onderdeel van het examen doorwerkt in een daaropvolgend gedeelte, mag alleen die onvolkomen prestatie en niet de verdere uitwerking daarvan worden aangerekend, tenzij daardoor het volgende gedeelte aanzienlijk wordt vereenvoudigd of tenzij in het beoordelingsmodel anders is vermeld.
- 7 Scorepunten worden met inachtneming van het correctievoorschrift toegekend op grond van de door de kandidaat geleverde prestaties voor iedere opdracht. Er worden geen scorepunten vooraf gegeven.

NB

I. *Ten aanzien van de status van het correctievoorschrift:*

Het College voor Toetsen en Examens heeft de correctievoorschriften bij regeling vastgesteld. Het correctievoorschrift is een zogeheten algemeen verbindend voorschrift en valt onder wet- en regelgeving die van overheidswege wordt verstrekt. De corrector mag dus niet afwijken van het correctievoorschrift.

II. *Ten aanzien van aanvullingen op het correctievoorschrift:*

Er zijn twee redenen voor een aanvulling op het correctievoorschrift: verduidelijking en een fout.

Verduidelijking

Het correctievoorschrift is vóór de afname opgesteld. Tijdens de afname en de correctie blijkt pas welke antwoorden kandidaten geven. Vragen en reacties die via het Examenloket bij de Toets- en Examenlijn binnenkomen, kunnen duidelijk maken dat het correctievoorschrift niet voldoende recht doet aan door kandidaten gegeven antwoorden. Een aanvulling op het correctievoorschrift kan dan alsnog duidelijkheid bieden.

Een fout

Als het College voor Toetsen en Examens vaststelt dat een centraal examen een fout bevat, kan het besluiten tot een aanvulling op het correctievoorschrift.

Een aanvulling op het correctievoorschrift wordt door middel van een mailing vanuit Examenblad.nl bekendgemaakt. Een aanvulling op het correctievoorschrift wordt zo spoedig mogelijk verstuurd aan de examensecretarissen.

Als een onvolkomenheid op een dusdanig laat tijdstip geconstateerd wordt dat een aanvulling op het correctievoorschrift te laat komt, houdt het College voor Toetsen en Examens bij de vaststelling van de N-term rekening met de onvolkomenheid.

3 Vakspecifieke regels

Voor dit examen zijn geen vakspecifieke regels vastgesteld.

4 Beoordelingsmodel

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 4.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 4.2).

- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan de uitwerkingen van schriftelijke en ICT-opdrachten en mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen punten toekennen indien de kandidaat aan ALLE criteria heeft voldaan.
- De nummers van de opdrachten die direct tijdens de afname van het examen beoordeeld moeten worden, zijn onderstreept. De overige opdrachten kunnen na de afname beoordeeld worden.
- In het beoordelingsschema zijn vakjes opgenomen, waarin aangegeven kan worden of de kandidaat wel (vinkje ✓) of niet (streepje -) aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) zijn weergegeven, wordt bij die opdracht het werktempo beoordeeld. Achter de klokjes noteert u de begin- en eindtijd van iedere kandidaat.
- Bij een minitoets vermeldt u de totaalscore van de kandidaat voor die minitoets achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema.

4.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer						
	ONDERDEEL A		naam van de kandidaat						
	zaalindeling en kosten (zie 4.2)								
A1	de juiste zalen zijn gekozen én het gebruik van schuifwanden is juist genoteerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de juiste zaalindeling is gekozen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de juiste kosten voor de zaalhuur en de totale zaalhuur zijn juist berekend		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	3							
	transport	-1							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	offerte (zie 4.2)										
A2	de ingevulde klantgegevens zijn juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de juiste offertedatum en vervaldatum zijn ingevuld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	er is een juiste korte omschrijving van wat er in de offerte is opgenomen gegeven en er wordt vermeld dat de prijsopgave vrijblijvend is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	heeft vergaderarrangement 3, de soep van de dag, het broodbuffet traditioneel, warme snack kipsaté gekozen én de consumptiebonnen op de offerte genoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	voor het juiste aantal personen zijn de juiste prijzen berekend		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	het tussentotaal, het totaal exclusief btw, het btw-bedrag en het totaal inclusief btw zijn juist berekend en er wordt een korting van 5% berekend over het totaal incl. btw		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	het totaalbedrag is juist berekend		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	in de offerte staat dat congrescentrum de Ruif de bijeenkomst graag wil organiseren voor SuperXL en hoopt dat SuperXL van het aanbod gebruik wil maken én de kandidaat sluit af met eigen naam		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	6									
	<i>opmerking: doorwerkfout niet aanrekenen indien bij A1 zaalhuur fout is berekend</i>	-1									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	e-mail (zie 4.2)							
A3	het e-mailadres van Henk Stappen is juist ingevuld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	als onderwerp van de e-mail is bevestiging reservering genoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er is een zakelijke aanhef gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staat dat het congrescentrum het fijn vindt dat SuperXL gebruik maakt van het aanbod (of woorden van dergelijke strekking)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de zaalreservering van 9:30-16:30 uur is vermeld en de catering wordt verzorgd zoals afgesproken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staat dat de bijeenkomst op 26 juni voor SuperXL definitief wordt gereserveerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de afsluiting is gepast en ondertekend met voor- en achternaam van de kandidaat en de juiste adresgegevens van het congrescentrum zijn genoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	4 -1						
	personeelsrooster (zie 4.2)							
	A4	elke medewerker is voor het maximaal aantal uren ingedeeld (36 of 12)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Joep is ingedeeld tegelijk met Johan of Marijke			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
het aantal benodigde medewerkers per dagdeel klopt			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>		3 -1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	bedrijfsresultaat (zie 4.2)												
A5	de brutowinst is correct berekend (€ 621.000,-)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de nettowinst is correct berekend (€ 27.000,-)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het percentage nettowinst is correct berekend (3%)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het bedrag dat bezuinigd moet worden op kosten is correct berekend (€ 40.000,-)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	-1											
	zaalbezetting												
A6	alle maanden waarin de zaalbezetting tegenvalt zijn genoemd: januari, juli, augustus en december	1											
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	promotiebericht Facebook (zie 4.2)								
A7	het bericht bevat een korte en duidelijke omschrijving van de promotieactie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de promotieactie is passend bij de maanden bij lage zaalbezetting (bijvoorbeeld kerst-, nieuwjaars- of zomerrangement)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het promotiebericht omvat een actie (bijvoorbeeld korting op product of dienst, een kortingsbon, spaaractie of een extra product)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staat vanaf en tot wanneer de actie geldig is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het is duidelijk hoe contact met het congressentrum kan worden opgenomen (bijvoorbeeld per e-mail, telefonisch of door te reageren op het bericht op Facebook)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er is een passende afbeelding geplaatst bij het bericht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	3 -1							
	totaal onderdeel A	24							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	ONDERDEEL B									
B1	minitoets	15								
	werkplanning koken (zie 4.2)									
B2	mise-en-placefase:									
	heeft alle juiste stappen in de mise-en-placefase geplaatst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	start met de bereiding van de roux vóór de bereiding van de vissoep		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet water op voor de penne vóór het koken van de penne		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	doorgeeffase:									
	start met de soep verwarmen en eindigt met het doorgeven van de nagerechten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft de vissoep door voor het roerbakken van de groenten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het garen van de kipdijfilets in de oven staat na het roerbakken van de groenten en vóór het verhitten van de penne en de roerbakgroenten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2 -1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
	transport														
	menu bereiden en doorgeven														
	salsa voorbereiden en werktempo														
🕒	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.	begintijd:													
🕒	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.	eindtijd:													
	beoordeling kwaliteit salsa														
B3a	de ingrediënten zijn schoongemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de tomaat, paprika en olijven zijn op juiste wijze met het juiste mes vlot, veilig en vaardig gesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle bruikbare delen van de groenten zijn verwerkt (en niet weggegooid)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de sjalot is op juiste wijze met het juiste mes vaardig gesnipperd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de basilicum is in reepjes gesneden en de knoflook op juiste wijze geperst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	groenten en tomatenpuree op juiste wijze gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2 -1													
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	werktempo						
B3b	gebruikte tijd: 18 minuten (én 2 punten bij 3a) gebruikte tijd: 18 minuten (én 1 punt bij 3a) gebruikte tijd: 19 tot en met 20 minuten (én 1 of 2 punten bij 3a) gebruikte tijd: meer dan 20 minuten <i>opmerking:</i> <i>de scorepunten voor het werktempo worden alleen toegekend als bij 3a de score 1 of 2 punten bedraagt.</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	bereiding voorgerecht									
B3c	de sjalotten voor de soep zijn op juiste wijze met het juiste mes gesnipperd en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de roux is correct bereid en gegaard met de sjalotten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de venkel voor de soep is in grove julienne gesneden met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de dille voor de soep is op juiste wijze fijngesneden met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de venkel voor de soep is op juiste wijze geblancheerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de roux is voldoende afgekoeld waarna de bouillon in twee gedeeltes toegevoegd is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2	-1							
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	bereiding hoofdgerecht									
B3d	de roerbakgroenten voor het hoofdgerecht zijn op juiste wijze schoongemaakt en gesneden met het juiste mes en de tijd is op juiste wijze gerist en dit is vlot ,vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de knoflook voor het hoofdgerecht is op juiste wijze geperst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de mozzarella voor de kipdijfilet is op juiste wijze met het juiste mes in vijf gelijkwaardige stukken gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kipdijfilet is op de juiste wijze geplet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kipdijfilet is op de juiste wijze gerold in bacon met sally en vervolgens op juiste wijze gebakken en afgekoeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ui, knoflook en roerbakgroenten zijn op juiste wijze in de sauteuse gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de penne is op juiste wijze in water met zout gekookt: temperatuur en tijd in de gaten gehouden en vervolgens koudgespoeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kipdijfilet is op juiste wijze in de oven gegaard: temperatuur en tijd in de gaten gehouden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	bereiden nagerecht							
B3e	de limoenen zijn op juiste wijze geraspt en geperst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	het fruit is op juiste wijze gesneden (aardbeien in tweeën, sinaasappel in schijfjes)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de slagroom, mascarpone en poedersuiker zijn op juiste wijze tot een stevig mengsel geklopt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de lange vingers zijn voldoende gedompeld (niet te nat)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2 -1						
	werkwijze bereiden gerechten							
B3f	de gerechten en ingrediënten zijn op juiste wijze weggezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	gebruikt altijd een schone/juiste snijplank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	heeft altijd gezorgd voor een overzichtelijke werkbank tijdens het voorbereiden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	er is efficiënt en in juiste volgorde gehandeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist	1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	doorgeven gerechten						
B3g	plateau wordt met de salsa in groenteschaal en de pijnboompitjes en geraspte kaas in schaalpjes doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de salsa is op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het juiste garnituur (volgens bestelling) is over de warme soepborden verdeeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soep is vrij van klontjes, voldoende romig en voldoende van smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soep is in kan doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de penne is op juiste wijze geregeneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de warme borden zijn op juiste wijze gedresseerd met penne-roerbakgroenten en kipdijfilet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het hoofdgerecht is voldoende op smaak gebracht en vlot, warm en compleet doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de room is op juiste wijze in rozetten gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de nagerechten zijn op juiste wijze afgemaakt, gegarneerd en in gelijke porties doorgegeven op bord		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
alle ingrediënten zijn in de gerechten verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
er is altijd schoon bestek gebruikt om te proeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	4 -1						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B3h	zelfstandig werken de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden en doorgeven van de gerechten (maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag) <i>per hulpvraag/bijsturing</i>	3								
	gesprek een-op-een met de examiner over de gerechten (zie 4.2)									
B4a	verdiepingsvragen twee verdiepingsvragen juist beantwoord <i>per fout beantwoorde vraag</i>	2								
B4b	terugkijkvragen drie terugkijkvragen juist beantwoord <i>per fout beantwoorde vraag</i>	2								
	totaal onderdeel B	40								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	ONDERDEEL C						
	mise-en-place maken in het restaurant						
C1	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, molton en laken liggen netjes (laken correct uitgevouwen)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	servetten correct en identiek gevouwen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op tafel ligt het juiste bestek voor het menu en op de juiste plaats		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op tafel staan de juiste wijnglazen op de juiste plaats		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle couverts zijn symmetrisch ingedekt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle materialen correct gepoleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle vaste attributen staan op tafel en in de juiste volgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de juiste en hygiënische manier vast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	plateau/transportbord op juiste wijze en juiste momenten gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op de gueridon liggen 1x serveerbestek en 2x cocktaillepeltjes voorbereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt steeds in een logische volgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	3 -1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	ONDERDEEL C							
	gastvrije houding, communicatie en aanpassen aan bedrijfscultuur							
C2a	ontvangt de gasten door welkom te heten, jassen aan te nemen, voor te gaan naar de tafel en te placeren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	presenteert de rekening op correcte wijze (zoals op school gebruikelijk is)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	begeleidt de gasten op juiste wijze naar de uitgang en geeft de jassen correct aan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	werkt goed mee aan het op orde brengen van het restaurant voor de volgende dag		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	hanteert de regels omtrent persoonlijke hygiëne zoals op school afgesproken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2						
	informatie geven en bestelling opnemen							
C2b	geeft duidelijk en gestructureerd uitleg over en toelichting op het menu		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	geeft duidelijke uitleg over de keuze die elke gast heeft voor de garnituur bij de soep		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	neemt de keuze van elke gast voor de garnituur correct op en geeft die correct door aan de keuken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	geeft inhoudelijk juiste informatie over het menu		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	maakt oogcontact met elke gast bij het opnemen van de bestelling		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	voorgerecht serveren							
C2c	serveert de soepborden consequent vanaf de rechterzijde van de gast en past de juiste serveervolgorde toe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	schenkt identieke borden soep in (dezelfde hoeveelheden)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraagt op passende wijze of alles naar wens is, nadat het voorgerecht geserveerd is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	debarrasseert het voorgerecht op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2 -1						
	hoofgerecht en nagerecht serveren							
C2d	maakt dranken in orde voordat het hoofgerecht geserveerd wordt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	zet de salsa, pijnboompitten en kaas met bestek in op tafel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	serveert het hoofgerecht vanaf de rechterzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	debarrasseert het hoofgerecht op juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	trekt kopbestek bij voor het nagerecht en ruimt menage af		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	serveert het nagerecht vanaf de rechterzijde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	debarrasseert het nagerecht op juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	reageert op juiste wijze op signalen van de gasten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	3 -1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	dranken serveren en debarrasseren									
C2e	serveert alle dranken met behulp van een plateau		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	debarrasseert alle dranken met behulp van een plateau		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	opent en serveert een fles wijn of tafelwater op de juiste manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	schenkt de wijn/het water in de juiste hoeveelheid in		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	serveert dranken consequent vanaf de rechterzijde van de gast, in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	houdt de glazen op hygiënisch correcte wijze vast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	anticipeert op de wensen van de gast, is op tijd met het aanbieden van dranken (signaleert op tijd of een gast nog iets wil drinken, handelt pro-actief)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	3 -1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	Italiaanse koffie maken								
C3	de vier (Irish Coffee-)glazen zijn éérst gevuld met Monin Amaretti en daarna is de koffie erbij gegoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de lobbige room is netjes op de koffie gelegd en de room is minimaal door de koffie gezakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de Italiaanse koffie is gegarneerd met kaneel of poedersuiker		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koffie is zonder morsen geserveerd en de zijkanen van het (Irish Coffee-)glas zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koffie wordt vlot en op de juiste temperatuur geserveerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koffie wordt op juiste wijze voor de gast geplaatst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	2 <i>-1</i>							
transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	videobeoordeling										
C4	vraag 1: twee juiste voorbeelden van gastvrij handelen bij de ontvangst: – de gastvrouw houdt de deur open voor de gast – de gastvrouw begroet de gast op vriendelijke wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 1: twee juiste voorbeelden genoemd hoe de gastvrouw de ontvangst kan verbeteren: – de gastvrouw kan de jas, tassen en/of paraplu aannemen van de gast – de gastvrouw kan de gast een stoel en/of drankje aanbieden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 2: twee juiste voorbeelden genoemd waarin de gastvrouw niet juist reageert bij het bespreken van de reservering: – de gastvrouw moet eerst naar de datum vragen en dat doet ze niet – de gastvrouw neemt de telefoon op en voert een privégesprek – de gastvrouw vraagt niet naar het aantal personen waarvoor gereserveerd moet worden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 2: een voorbeeld hoe de gastvrouw commercieel handelt: – de gastvrouw noemt het assortiment (tapas aan de bar) waarmee ze naast het diner nog wat extra's probeert te verkopen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 3: twee voorbeelden hoe de gastvrouw de gast beter had kunnen helpen: – de gastvrouw had een andere datum voor kunnen stellen – de gastvrouw had hem door kunnen sturen naar een ander restaurant in de buurt of ze had kunnen bellen naar een ander restaurant om de gast verder te helpen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	4 -1									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
C5	minitoets	15							
	totaal onderdeel C	36							

	max. score	kandidaatnummer					
		naam van de kandidaat					
scoreoverzicht per onderdeel							
onderdeel A	24						
onderdeel B	40						
onderdeel C	36						
totaal examen	100						

4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

opdracht A1

tijd	onderdeel	zalen	opdeling zaal	zaalindeling	kosten (in €)
09:30 - 10:00	ontvangst	serre	n.v.t.	<input checked="" type="checkbox"/> receptie <input type="checkbox"/> theater <input type="checkbox"/> u-vorm <input type="checkbox"/> carré	geen extra kosten
10:00 - 12:00	voorlichting	zaal 2		<input type="checkbox"/> receptie <input checked="" type="checkbox"/> theater <input type="checkbox"/> u-vorm <input type="checkbox"/> carré	€ 94,95
12:00 - 13:30	lunch	restaurant	n.v.t.	<input type="checkbox"/> diner-indeling	geen extra kosten
13:30 - 15:30	vergadering	zaal 1 zaal 4 zaal 5	zaal 1: opdelen in twee delen zaal 4: niet opdelen	<input type="checkbox"/> receptie <input type="checkbox"/> theater <input type="checkbox"/> u-vorm <input checked="" type="checkbox"/> carré	€ 94,95 € 59,95 € 45,95
15:30 - 16:30	afsluiting	serre	n.v.t.	<input checked="" type="checkbox"/> receptie <input type="checkbox"/> theater <input type="checkbox"/> u-vorm <input type="checkbox"/> carré	geen extra kosten
totaal zaalhuur					€ 295,80

*Opmerking
doorwerkfouten niet aanrekenen*

opdracht A2

voorbeelduitwerking



De Ruif

Offerte

Congrescentrum De Ruif
Heggenseveld 1
7061 AR Winterdijk

KvK: 123456789

Bank: BANK00NL00123456789

Klantgegevens:

Super XL

t.a.v. dhr. H. Stappen

Ir. Sassenstraat 28

7011 BG Polderdijk

btw nummer	offertenummer	offertedatum	vervaldatum	relatienummer
332345678	3000	huidige datum	over 14 dagen	345678

omschrijving:

Het pakket bestaat uit:

- een ontvangst met koffie en thee
- een lunch met soep, broodjes en warme snack
- een vergaderarrangement met koffie, thee en tafelwater en consumptiebonnen
- de zaalhuur

Deze prijsopgave is vrijblijvend.

aantal	omschrijving	prijs	bedrag
60	arrangement 3	€ 11,00	€ 660,00
60	soep van de dag	€ 2,75	€ 165,00
60	broodjesbuffet traditioneel	€ 6,50	€ 390,00
60	stokje kipsaté	€ 1,75	€ 105,00
120	consumptiebonnen	€ 2,00	€ 240,00
tussentotaal			€ 1.560,00
totaal zaalhuur			€ 295,80
totaal exclusief btw			€ 1.855,80
btw 21%			€ 389,72
totaal inclusief btw			€ 2.245,52
eventuele korting			€ 112,28
totaal			€ 2.133,24

Congrescentrum de Ruif organiseert graag deze bijeenkomst voor u en wij hopen dat u van ons aanbod gebruik wilt maken.

namens congrescentrum de Ruif,
[naam kandidaat]

Opmerking:*met doorwerkfouten meerekenen*

opdracht A3 voorbeelduitwerking

Nieuw mailbericht

Aan:

Onderwerp:

Geachte heer Stappen,

Hartelijk bedankt voor uw reactie op onze offerte.
Wat fijn dat SuperXL gebruik wil maken van ons aanbod.

Bij deze bevestig ik dat de bijeenkomst van SuperXL definitief gereserveerd is op 26 juni. De zalen zijn voor u gereserveerd van 9:30 uur tot 16:30 uur. De catering zal worden verzorgd zoals is afgesproken.

Mocht u nog vragen hebben dan kunt u gerust mailen.

Met vriendelijke groet,

naam kandidaat
Congrescentrum de Ruif
Heggenseveld 1
7061 AR Winterdijk

opdracht A4
voorbeelduitwerking

Kandidaatnaam:	leerling
Kandidaatnummer:	correctievoorschrift

personeelsrooster									
	dagdelen	maandag	dinsdag	woensdag	donderdag	vrijdag	zaterdag	zondag	
Johan	08:00 - 12:00	08:00 - 12:00	08:00 - 12:00				08:00 - 12:00		
	12:00 - 16:00	12:00 - 16:00	12:00 - 16:00	12:00 - 16:00			12:00 - 16:00		
	16:00 - 20:00			16:00 - 20:00	16:00 - 20:00				
Marijke	08:00 - 12:00			08:00 - 12:00	08:00 - 12:00	08:00 - 12:00			
	12:00 - 16:00			12:00 - 16:00	12:00 - 16:00	12:00 - 16:00			12:00 - 16:00
	16:00 - 20:00		16:00 - 20:00						16:00 - 20:00
Merel	08:00 - 12:00								08:00 - 12:00
	12:00 - 16:00						12:00 - 16:00		
	16:00 - 20:00	16:00 - 20:00							
Abdul	08:00 - 12:00								
	12:00 - 16:00		12:00 - 16:00						
	16:00 - 20:00		16:00 - 20:00	16:00 - 20:00					
Gijs	08:00 - 12:00								
	12:00 - 16:00								
	16:00 - 20:00	16:00 - 20:00				16:00 - 20:00	16:00 - 20:00		
Joep	08:00 - 12:00								
	12:00 - 16:00	12:00 - 16:00			12:00 - 16:00				
	16:00 - 20:00				16:00 - 20:00				

opdracht A5

brutowinst:

$$€ 900.000 - € 279.000 = € 621.000$$

nettowinst:

$$€ 900.000 - € 279.000 - € 333.000 - € 261.000 = € 27.000$$

percentage nettowinst:

$$€ 900.000 / 100 = 9.000$$

$$€ 27.000 / 9.000 = 3\%$$

kosten bezuiniging voor nettowinst van 7%:

$$€ 1.000.000 / 100 = € 10.000$$

$$7 * € 10.000 = € 70.000 - € 30.000 = € 40.000$$


opdracht A7

voorbeelduitwerking



De Ruif

Houd uw nieuwjaarsborrel bij congrescentrum de Ruif en ontvang 10% korting op de zaalhuur. Wij zetten de champagne vast voor u koud! Neem contact op per e-mail als u gebruik wilt maken van dit aanbod. *deze actie is geldig van 1 tot en met 8 januari.



0 personen vinden dit leuk.

 Vind ik leuk  Reactie  Delen

opdracht B2

werkplanning koken

Kandidaatnaam: kandidaat
Kandidaatnummer: 123

werkplanning

mise-en-placefase

- 1 Maak de roux.
- 2 Bereid de vissoep.
- 3 Snijd en roerbak de groenten voor de salsa.
- 4 Snijd de roerbakgroenten voor bij de penne.
- 5 Zet water op voor de penne.
- 6 Rol de kipdijfilets in de bacon met salie.
- 7 Bak de kip aan.
- 8 Kook de penne.
- 9 Klop de slagroom, mascarpone en smaakstoffen voor de tiramisu.

doorgeeffase

- 1 Verwarm de soep.
- 2 Verdeel het garnituur over de soepborden.
- 3 Geef de vissoep door in kan.
- 4 Roerbak de groenten.
- 5 Gaar de kipdijfilets in de oven.
- 6 Verhit de penne met de roerbakgroenten.
- 7 Dresseer de borden met het hoofdgerecht en geef door.
- 8 Snijd het fruit.
- 9 Maak de nagerechten af en geef door.

opdracht B4

Gesprek een-op-een met de examinator

verdiepingsvragen – stel twee verdiepingsvragen (variant, 1, variant 2 of variant 3)		
variant 1	variant 2	variant 3
V1 - V2	V2 - V3	V1 - V3
terugkijkvragen – stel de drie vragen bij het gerecht (T1, T2, T3)		

variant 1 verdieping V1 - V2

V1 Waarom moet je bij de bereiding van de soep de roux af laten koelen?	correctie V1 De roux moet afkoelen omdat je anders klonten krijgt als je er hete bouillon aan toevoegt. (het zetmeel van de bloem lost onvoldoende op) (antwoord met deze strekking waarbij de klonten genoemd moeten zijn) 1 punt
V2 Waarom is olie geschikt voor het roerbakken van de groenten?	correctie V2 Het roerbakken van groente moet op hoge temperatuur. Olie is geschikt voor het roerbakken omdat het een hoge baktemperatuur heeft (hoger dan bijv. boter). 1 punt

variant 2 verdieping V2-V3

V2 Waarom is olie geschikt voor het roerbakken van de groenten?	correctie V2 Het roerbakken van groente moet op hoge temperatuur. Olie is geschikt voor het roerbakken omdat het een hoge baktemperatuur heeft (hoger dan bijv. boter). 1 punt
V3 Waarom moet de kipdijfilet gaar zijn voor consumptie?	correctie V3 Als de kipdijfilet niet gaar is, is er gevaar voor besmetting met salmonella en kan de gast ziek worden als hij de kipdijfilet eet. (antwoord met deze strekking waarbij de salmonella genoemd moet zijn) 1 punt

variant 3 V1 - V3

<p>V1 Waarom moet je bij de bereiding van de soep de roux af laten koelen?</p>	<p>correctie V1 De roux moet afkoelen omdat je anders klonten krijgt als je er hete bouillon aan toevoegt. (het zetmeel van de bloem lost onvoldoende op) (antwoord met deze strekking waarbij de klonten genoemd moeten zijn) 1 punt</p>
<p>V3 Waarom moet de kipdijfilet gaar zijn voor consumptie?</p>	<p>correctie V3 Als de kipdijfilet niet gaar is, is er gevaar voor besmetting met salmonella en kan de gast ziek worden als hij de kipdijfilet eet. (antwoord met deze strekking waarbij de salmonella genoemd moet zijn) 1 punt</p>

Terugkijkvragen	
<p>kandidaat kijkt terug op het menu dat hij/zij bereid heeft</p> <p>Bekijk samen met de kandidaat de gerechten. Laat de kandidaat de vissoep proeven en de kwaliteit beoordelen (T1). Laat de kandidaat de kipfilet doormidden snijden en zelf proeven (T2). Laat de kandidaat de tiramisu beoordelen (T3). Proef zelf ook.</p>	
<p>T1</p> <p>Waar let jij op bij de beoordeling van de kwaliteit van jouw soep? Hoe is de kwaliteit van jouw soep?</p>	<p>T1</p> <p>correctie</p> <ul style="list-style-type: none"> – Noemt juiste kwaliteitsaspecten van de soep die overeenkomen met de waarneming van de examinerator: dikte, consistentie, smaak (niet te flauw/zout), garnituur netjes gesneden en gelijkmatig verdeeld, garnituur nog zichtbaar op bord
<p>T2</p> <p>Hoe moet je de gaarheid van kipdijfilet bepalen? Hoe heb jij dit bepaald voor jouw kipdijfilet? (Snijd daarna de kipdijfilet door en kijk of hij gaar is)</p>	<p>T2</p> <p>correctie</p> <ul style="list-style-type: none"> – De bereidingstijd goed opgevolgd. – Gecontroleerd op kerntemperatuur. – Bij het doorsnijden moet blijken of de kandidaat een goede inschatting heeft gemaakt van de gaarheid van de kipdijfilet.
<p>T3</p> <ul style="list-style-type: none"> – In hoeverre komt jouw nagerecht overeen met het nagerecht op de afbeelding? – Indien het overeenkomt: hoe ben je tot dat resultaat gekomen? – Indien het niet overeenkomt: hoe komt dat? Wat had je beter kunnen doen? 	<p>T3</p> <p>correctie</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kandidaat geeft een juiste toelichting waaruit blijkt dat zijn nagerecht overeenkomt met het voorbeeld op de foto en legt uit hoe hij tot dat resultaat gekomen is. De waarneming van de kandidaat komt overeen met die van de examinerator. – Indien het resultaat niet overeenkomt met de foto maar de kandidaat wel goed uit kan leggen hoe hij dit had kunnen verbeteren, wel punten toekennen voor het juist beantwoorden van deze vraag.
<p>correctie</p> <p>bij alle vragen juist beantwoord 2 punten</p> <p><i>per fout beantwoorde vraag -1</i></p>	

5 Berekening cijfer

Het cijfer voor het cspe wordt als volgt verkregen.

De examiner en de tweede examiner stellen in onderling overleg de score vast.

Deze score wordt meegedeeld aan de directeur.

De directeur stelt het cijfer voor het cspe vast op basis van de regels voor omzetting van score naar cijfer. Daartoe past de directeur de door het College voor Toetsen en Examens vastgestelde normeringsterm (N-term) toe.

De N-term wordt bekendgemaakt via Examenblad.nl op het tijdstip dat in de Septembermededeling is vermeld.

Het cijfer voor het cspe kan niet eerder aan kandidaten worden meegedeeld.

Op www.cito.nl → voortgezet onderwijs → centrale examens → normering staat een Excel-applicatie, waarin u de schaallengte (= de maximumscore van het cspe) en een door uzelf bedachte N-term kunt invullen.

U kunt dan zien welke cijfers uw kandidaten bij deze door uzelf ingevulde N-term zouden behalen. Hieraan kan geen enkel recht worden ontleend.

6 Aanleveren scores

Verwerk de scores van alle kandidaten per examiner in de applicatie Wolf.

Gebruik hierbij alleen de scores van vóór een eventuele herkansing.

Alle gegevens die uiterlijk op 23 mei voor Cito geaccordeerd zijn, kunnen betrokken worden bij de normering.

De examinatoren van de profielvak-cspe's kunnen daarna tot en met vrijdag 13 juli Wolf-gegevens inzenden. Over die Wolf-groepen die na 5 juni worden ingezonden, zendt Cito nog groepsrapportages retour, al is het mogelijk dat die uw school pas na de zomervakantie bereiken.

7 Herkansing

Zie brochure: 'Werken met twee profielvak-cspe's'.

8 Bronvermeldingen

Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op hier gebruikt materiaal te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Wie desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Cito.

Een compleet overzicht van gebruikte afbeeldingen is opvraagbaar.