

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			
			naam van de kandidaat			
	ONDERDEEL A					
	bestelling (zie 4.2)					
A1a	de tabel ingrediënten voor 84 personen is correct ingevuld					
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	2	-1			
A1b	de tabel bestellijst is correct ingevuld					
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	3	-1			
	vulling gerookte kip met groenten (zie 4.2)					
A2a	alle materialen juist gekozen	1				
A2b	alle technieken juist gekozen	1				
A2c	mise-en-place tot en met stap 9	1				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	instructiekaart (zie 4.2) (beoordelen op het beeldscherm)							
A3a	de instructiekaart voldoet aan de criteria:							
	voetekst ingevoegd: naam kandidaat, examendatum, met optie standaard-leeg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	tekstkleur: donkerblauw		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	tekengrootte 14		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	lettertype Berlin Sans FB		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de kopjes boven de kolommen zijn gecentreerd en vet, in Arial en zwart		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de kolomkoppen hebben tekengrootte 16 en zijn correct afgebroken waar nodig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2 -1						
A3b	de aandachtspunten voor hygiëne en de slogan:							
	twee aandachtspunten passend bij persoonlijke hygiëne geformuleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	twee aandachtspunten passend bij levensmiddelenhygiëne geformuleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	twee aandachtspunten passend bij bedrijfshygiëne geformuleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	in de geformuleerde slogan zijn ten minste 2 trefwoorden gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de slogan bevat maximaal 20 woorden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de formulering is passend voor een slogan: enthousiasmerend en motiveert om goed je best te doen als medewerker		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2 -1						
transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	kosten foodtruck per dag (zie 4.2)								
A4	alle antwoorden juist <i>per fout of ontbrekend antwoord</i>	3	-1						
	beveiligingsbedrijf (zie 4.2)								
A5	alle vinkjes juist geplaatst en de juiste conclusie getrokken <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2	-2						
	inrichting van de tent (zie 4.2)								
A6	de juiste eisen zijn afgevinkt en akkoord en de redenen voor het niet afvinken zijn correct <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	3	-1						
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	bedrijfsresultaten Nomade									
A7	vraag a: brutowinst per liter bier € 9,50									
	vraag b: afzet 131.334 glazen wijn									
	vraag c: brutowinst wijn € 276.002,00 brutowinst bier € 382.401,00 brutowinst frisdranken € 327.002,00 conclusie: met bier de meeste brutowinst gemaakt									
	vraag d: hoogste omzet in juli en augustus voorbeelden van juiste redenen: warm weer, meer festivals, lange avonden, veel mensen hebben vakantie, toerisme									
	vraag e: behaalde nettowinst € 913.090,00									
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	4								
	totaal onderdeel A	24								

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
	ONDERDEEL B					
B1	minitoets	15				
	werkplanning koken (zie 4.2)					
B2	de juiste stappen staan in de mise-en-placefase					
	de juiste stappen staan in de doorgeeffase					
	de mise-en-placefase begint met de panna cotta					
	eerst de kruidenolie maken en daarna het vlees drogen en marinieren					
	eerst de eieren koken en daarna pas pellen					
	er zijn stappen gepland tussen het koken van de eieren en het pellen					
	eerst komkommer schillen en ciselieren en pas daarna marinieren					
	de doorgeeffase begint met de soep opwarmen					
	vlees uit de marinade nadat de soep doorgegeven is					
	eerst het vlees wegleggen om te rusten en daarna pas de pommes frites afbakken					
eerst het vlees laten rusten en daarna pas aromatiseren						
eerst hoofdgerecht doorgeven en daarna de panna cotta napperen						
alle aspecten juist <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i>	3 <i>-1</i>					
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	menu bereiden en doorgeven													
	panna cotta maken en werktempo													
⌚	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.	begintijd:												
⌚	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.	eindtijd:												
	beoordeling kwaliteit panna cotta													
B3a	gelatine is op correcte wijze geweekt in koud water		<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"/>
	vanillestokje is met het juiste mes uitgeschraapt in juiste mate		<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"/>
	vanillezaadjes en leeg vanillestokje zijn toegevoegd aan vloeistof		<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"/>
	slagroom, melk en suiker correct zijn verhit tegen kookpunt		<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"/>
	pan van hittebron af, gelatine is uitgeknepen en daarna toegevoegd aan melk		<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"/>
	gelatine is volledig opgelost		<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"/>
	heeft eerst cantuccini in glazen gedaan, daarna panna-cottamengsel		<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"/>
	glazen gevuld zonder te morsen		<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 onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3												
	transport	-1												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	werktempo												
B3b	gebruikte tijd: 20 minuten (en 2 of 3 punten bij 3a)	2											
	gebruikte tijd: 25 minuten (en 2 of 3 punten bij 3a)	1											
	gebruikte tijd: meer dan 25 minuten	0											
	vlees voorbereiden												
B3c	marinade is op correcte wijze gemaakt		<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"/>
	vlees is op correcte wijze drooggedept		<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"/>
	vlees is afgedekt in de koeling gezet om marinade in te laten trekken		<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	1											
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	groenten voorbereiden												
B3d	peterselie is eerst gewassen en daarna met het juiste mes op de juiste wijze fijngehakt 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	asperges met het juiste mes op de juiste wijze in schuine plakjes van ongeveer 1 cm verkleind 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	komkommer is op correcte wijze met het juiste mes geschild		<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"/>
	komkommer is op de juiste wijze met behulp van het juiste gereedschap van zaadlijsten ontdaan en geciseleerd 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geciseleerde komkommer wordt meteen gemarineerd		<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"/>
	sla is op correcte wijze gewassen en gedroogd		<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"/>
	kastanjechampignons zijn op correcte wijze schoongemaakt / schoongeveegd		<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"/>
	kastanjechampignons zijn met het juiste mes op de juiste wijze geciseleerd 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4											
	transport												

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	mise-en-place soep en saus maken									
B3e	roux is op correcte wijze gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	soep is voldoende doorgeroerd op laag vuur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	soep heeft de juiste dikte nadat room is toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	kastanjechampignons zijn gebakken tot ze glazig en voldoende gaar zijn		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	saus en soep zijn nu al op smaak gebracht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	proefde steeds met een schone lepel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	eieren zijn met koud water opgezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	eieren hebben voldoende lang gekookt en zijn hard/kooktijd goed aangehouden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	eieren zijn op correcte wijze koud gespoeld en gepeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ham is op een schone/bruine snijplank met het juiste mes in correcte julienne 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"/>	
	ham en ei op correcte wijze bewaard tot doorgeven		<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 onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4 -1								
		transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	gerechten doorgeven									
B3f	soep is voldoende warm (≥ 80 °C)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	soep is op smaak en heeft de juiste dikte, geen klontjes roux, geen bloemsmaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste garnituur is op voorverwarmde borden gedaan en opgewarmd in de oven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vlees is op de juiste manier gebakken; vetstof en kruiden zijn niet verbrand		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vlees heeft goede kleur en juiste gaarheid, heeft gerust en is daarna gearomatiseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kastanjechampignonsaus heeft juiste dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pommes frites zijn goudbruin en knapperig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	salade is aangemaakt met de dressing doorgegeven		<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 componenten van het hoofgerecht zijn op tijd klaar om door te geven (op het juiste moment, tegelijk)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	randen van borden en saucière zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	doorgegeven glazen met panna cotta zijn bedekt met de juiste coulis volgens de bestelling, in gelijke mate gevuld en de randen zijn schoon		<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 onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4 -1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	gesprek één-op-één met de examiner over de gerechten (zie 4.2)									
B4a	twee verdiepvragen juist beantwoord <i>per fout beantwoorde vraag</i>	2	-1							
B4b	twee terugkijkvragen juist beantwoord <i>per fout beantwoorde vraag</i>	2	-1							
	totaal onderdeel B	40								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	ONDERDEEL C							
C1	minitoets	15						
	videobeoordeling (zie 4.2)							
C2	vraag 1 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraag 2 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraag 3 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle vragen volledig juist beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	2						
	fouten in opgedekte couverts (zie 4.2)							
C3a	de zes vragen in de tabel zijn correct beantwoord <i>per fout</i>	2						
		-1						
C3b	de twee open vragen zijn correct beantwoord (zie 4.2):	1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	mise-en-place maken in het restaurant								
C4a	tafel is 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	servetten zijn correct en identiek gevouwen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op tafel staan de juiste wijnglazen en waterglazen op de juiste plaats		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle materialen zijn correct gepoleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist uitgevoerd <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	4							
		-1							
		transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:							
C4b	2x serveerbestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4x cocktailpeltje/koffiepeltje		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	1x botermesje		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	4x kleine vork		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	1x sauslepel of sauslouché		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist	2						
	gastvrije houding, informeren, bestelling opnemen en bedrijfscultuur							
C5a	placeert de gasten op correcte wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	biedt de gasten iets aan voordat zij erom hoeven te vragen (handelt pro-actief)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraagt op gepaste wijze of alles naar wens is voor de gasten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	geeft duidelijk en gestructureerd uitleg over en toelichting op het menu en de keuzes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	neemt de keuze van elke gast voor de coulis 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"/>	
	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"/>	
	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"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	aperitief, brood en voorgerecht serveren								
C5b	serveert het aperitief consequent vanaf de rechterzijde van de gast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt in deze volgorde: aperitief serveren - tipjes met zeezout, boter en olijfolie inzetten - brood snijden - brood serveren en broodmandje inzetten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt het servet bij het snijden van het brood op correcte wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vraagt elke gast welk brood hij wenst en serveert voor elke gast het eerste sneetje uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet de soepborden vanaf rechts in bij de gast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schenkt de soep vanaf de rechterzijde van de gast in		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	debarrasseert voorgerecht, brood, boter, zeezout, olijfolie en side-plate op correcte wijze		<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 onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2							
		-1							
		transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	hoofdgerecht en nagerecht serveren									
<u>C5c</u>	maakt dranken in orde voordat het hoofdgerecht geserveerd wordt		<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 de side-plates met salade vanaf de linkerzijde van de gast in		<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 de borden met het hoofdgerecht in vanaf de rechterzijde van de gast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert de saus uit met saucière en sauslouches vanaf de linkerzijde van de gast		<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 de légumier met pommes frites in op tafel met serveerbestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	debarrasseert het hoofdgerecht op correcte 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"/>
	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	debarrasseert het nagerecht op correcte 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"/>
	reageert op juiste wijze op signalen van de gasten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt steeds vlot maar niet gehaast en met de juiste timing		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt continu voor een opgeruimde en overzichtelijke werkplek		<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 onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2 -1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	dranken serveren en debarrasseren													
C5d	geeft de gasten juiste informatie over de dranken		<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"/>
	serveert en 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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert de 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert op correcte wijze naar wens koffie of thee na het nagerecht		<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"/>
	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2 -1												
		transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	rekening bijhouden en aanbieden								
C5e	registreert alle bestellingen op correcte wijze (zoals op school afgesproken)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft de rekening correct opgemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	biedt de rekening op het juiste moment en op de juiste wijze aan		<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 onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2							
	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

bestelling vulling van groenten op Thaise wijze

Kandidaatnaam:	cv
Kandidaatnummer:	234

ingrediënten voor 4 personen	ingrediënten voor 84 personen
50 ml kokosolie	1050 milliliter
3 dl kokosmelk	6300 milliliter
3 el rode-currypasta	787,5 gram
2 el bruine suiker	630 gram
200 g bloemkoolroosjes	4,2 kilo
2 uien	4,2 kilo
150 g aardappel (schoon)	3150 gram
100 g broccoli (vuil)	2100 gram
1 prei	3675 gram
100 g cashewnoten	2100 gram
200 g witte bonen uitgelekt gewicht	4200 gram uitgelekt gewicht
2 tl limoensap	210 milliliter
2 el gesneden koriander	4,2 bossen

bestellijst voor vulling van groenten op Thaise wijze

AGF			
product	eenheid	voorraad	te bestellen eenheden
aardappel geschild schoon (0,5 kg)	stuk		3
aardappel geschild schoon (2 kg)	stuk		1
bloemkoolroosjes	kilo		5
broccoli (vuil)	kilo	1	2
koriander	bos	1	4
prei	kilo	1	3
uien	kilo	3	2

DKW			
product	eenheid	voorraad	te bestellen eenheden
cashewnoten	kilo	1	2
currypasta rood (pot 350 g)	stuk	1	2
kokosmelk 500 ml	stuk		1
kokosmelk 1000 ml	stuk	3	3
kokosolie	liter	1	1
limoensap (flacon 2 dl)	stuk	1	1
witte bonen (blik 850 g)	stuk	5	2

opdracht A2

Kandidaatnaam: cv
Kandidaatnummer: 234

stappen bereidingswijze	materiaal	techniek
1 Was bleekselderij, spinazie, winterpeen en taugé.		
2 Snijd de gerookte kip in julienne.	bruine snijplank	
3 Maak de bleekselderij en de winterpeen schoon.	koksmes en dunschiller	
4 Snijd de champignons in dunne plakjes.	officemes	ciseleren
5 Snijd de bleekselderij in julienne.	groen	verkleinen
6 Blancheer de bleekselderij, de spinazie, de paddenstoelen, de winterpeen en de taugé kort en beetgaar.	kookpan	
7 Meng de kip met de afgekoelde groenten.		
8 Verdeel in gelijke hoeveelheden van 200 gram.		portioneren
9 Verpak en vacumeer alles en koel terug tot 3 °C.		
10 Haal de kipvulling uit de verpakking en verhit zonder te kleuren in een wok met hete kokosolie.	wok en schuimspaan	roerbakken
11 Doe de vulling in een wrap en serveer direct.		
Tot en met welke stap loopt de mise-en-placefase?	stap 9	

opdracht A3

exemplarisch antwoordmodel instructiekaart

Opmerking:

beoordelen op het beeldscherm

persoonlijke hygiëne	levensmiddelenhygiëne	bedrijfshygiëne
handen wassen	schone snijplank	vloer foodtruck schoon
geen nagellak	stickeren / coderen / labelen	schoonmaakproducten en -materialen beschikbaar
schone bedrijfskleding	koelen	apparatuur ontsmet
	afdekken in koeling	koeling schoon
	temperatuurlijst invullen	werkbank ontsmet
	koelketen ononderbroken	afvalbakken op tijd legen en schoonmaken

voorbeelden van een toepasselijke slogan

- Voldoe aan de HACCP-regels en haal veel geld op voor de skatebaan!
- Vertel de gasten enthousiast over de verse gerechten en het zal steeds drukker worden bij de foodtruck!

opdracht A4

cijfers foodtruck

	2017	2018
huur van de foodtruck	€ 300,00	$300 \times 1,035 = 310,50$
huur standplaats festival	€ 45,00	$45 \times 1,015 = 45,68$
heffingen	€ 24,00	$24 \times 1,015 = 24,36$
personeelskosten	€ 345,00	$345 \times 1,015 = 350,18$
overheadkosten	€ 55,00	$55 \times 1,015 = 55,83$
totaal		€ 786,55*

het aantal te verkopen gerechten: $786,55 : 4 = 196,64 = 197^*$ stuks gerechten

**Opmerking:*

met een eventueel eerder gemaakte fout meerekenen

opdracht A5
 beveiligingsbedrijf

criteria	beveiligingsbedrijven		
	Security b.v.	JHP beveiliging	VIP Company
keurmerken horeca- en evenementenbeveiliging	✓	✓	
personeel heeft een EHBO-diploma en BHV-certificaat	✓	✓	
personeel heeft ervaring met toegangscontrole	✓	✓	✓
personeel heeft ervaring met controle op sociale hygiëne	✓	✓	
personeel bestaat uit mannen en vrouwen		✓	✓
beschikbaar op data foodtruck- festival	✓	✓	

Welk beveiligingsbedrijf adviseer je in te huren voor het foodtruckfestival?
JHP-beveiliging

opdracht A6

inrichting van de tent

eis	vinkje indien akkoord	indien niet akkoord, noteer dan de reden voor niet akkoord
1	✓	
2	✓	
3		Bij M2 geen AED / verzamelpost geplaatst in plaats van AED
4	✓	
5	✓	
6		bier-bar-2 te weinig ruimte, statafel
7		bier-bar-2 geen water
8	✓	
9		demo-bar-1 heeft geen koeling
10	✓	
11		B1, 2, 4 te weinig ruimte
12		9 biertafels en 2 te dicht op statafel geplaatst
13		2 statafels te weinig
14		1 nooduitgang te weinig

opdracht B2

werkplanning koken

Kandidaatnaam: correctie
Kandidaatnummer: 234

werkplanning

mise-en-placefase

- 1 panna cotta maken
- 2 kruidenolie maken
- 3 vlees drogen en in de olie marinieren
- 4 peterselie hakken en oregano van takjes rissen
- 5 komkommer schillen en ciseleren
- 6 komkommer marinieren
- 7 sla wassen en drogen
- 8 aspergesoep maken
- 9 eieren koken
- 10 asperges verkleinen
- 11 ham snijden
- 12 eieren pellen
- 13 kastanjechampignon-saus maken

doorgeeffase

- 14 soep opwarmen
- 15 soepgarnituur verdelen en verwarmen
- 16 soep doorgeven
- 17 vlees uit de marinade en bakken
- 18 vlees in warme oven (150 °C) plaatsen
- 19 sla mengen met komkommer-basilicum dressing
- 20 salade verdelen over side-plates
- 21 vlees laten rusten
- 22 kastanjechampignon-saus opwarmen
- 23 pommes frites afbakken
- 24 vlees aromatiseren
- 25 hoofdgerecht doorgeven
- 26 panna cotta met de coulis napperen
- 27 panna cotta doorgeven

opdracht B4

Verdiepings- en terugkijkvragen n.a.v. de kookopdracht

Gebruik per kandidaat één combinatie.

Wissel tijdens één zitting de combinaties zo veel mogelijk af.

V= verdiepingsvraag

T= terugkijkvraag

	combinatie 1	kandidaatnummer					
V1	panna cotta						
	<p>Waarom schraap je het vanillestokje leeg en voeg je niet zo maar het hele vanillestokje toe?</p> <ul style="list-style-type: none"> – zo geeft de vanille meer smaak af – zo is in het eindproduct beter zichtbaar dat echte vanille gebruikt is bij de bereiding – zo heeft de panna cotta een meer ambachtelijk karakter <p>score: de eerste 2 antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
V2	frituren						
	<p>Hoe weet je of frituurvet nog te gebruiken is?</p> <ul style="list-style-type: none"> – het vet is helder (niet troebel) – het vet heeft een lichte kleur – het vet is dun, niet te stroperig – het vet rookt niet bij verhitting <p>score: de eerste 3 antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T3	algemeen						
	<p>Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden ter illustratie van je mening.</p> <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T4	algemeen						
	<p>Benoem de criteria waaraan de soep moet voldoen. Vind je dat jouw soep aan die criteria voldoet?</p> <p>exemplarische voorbeelden van de kwaliteit waaraan de soep moet voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> – de dikte – de consistentie – de hoogte van de temperatuur op het moment van doorgeven (minimaal 80 °C) – geen bloemsmaak (heeft de soep lang genoeg gekookt om bloem gaar te laten worden en de bloemsmaak te verdrijven) – het gepelde ei is gaaf, het ei is hardgekookt – het garnituur is op correcte wijze gesneden – het garnituur is zichtbaar op het bord (ook nadat de soep eraan toegevoegd is) <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat over de kwaliteit van zijn soep komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	combinatie 2	kandidaatnummer					
V1	panna cotta						
	<p>Waarom is de cantuccini niet fijn maar grof gehakt?</p> <ul style="list-style-type: none"> - voor de zichtbaarheid van de cantuccini - voor de textuur/het mondgevoel <p>score: de eerste 2 antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
V2	frituren						
	<p>Waar moet je zoal op letten als je wilt frituren op een verantwoorde manier?</p> <ul style="list-style-type: none"> - frituren op een niet te hoge temperatuur (max. 175 tot 180 °C) - schoon frituurvet gebruiken - vloeibaar frituurvet gebruiken - na gebruik het frituurvet zeven - niet te veel product tegelijk in het vet doen - gepaneerde producten apart frituren <p>score: de 3 eerste antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T3	algemeen						
	<p>Vind je dat je veilig en duurzaam gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden ter illustratie van je mening.</p> <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T4	algemeen						
	<p>Benoem de criteria waaraan de soep moet voldoen. Vind je dat jouw soep aan die criteria voldoet?</p> <p>exemplarische voorbeelden van de kwaliteit waaraan de soep moet voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de dikte - de consistentie - de temperatuur op het moment van doorgeven (minimaal 80 °C) - geen bloemsmaak (heeft de soep lang genoeg gekookt om bloem gaar te laten worden en de bloemsmaak te verdrijven) - het gepelde ei is gaaf, het ei is hardgekookt - het garnituur is op correcte wijze gesneden - het garnituur is zichtbaar op het bord (ook nadat de soep eraan toegevoegd is) <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat over de kwaliteit van zijn soep komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	combinatie 3	kandidaatnummer					
V1	panna cotta						
	<p>Waarom schraap je het vanillestokje leeg en voeg je niet zo maar het hele vanillestokje toe?</p> <p>Antwoord:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zo geeft de vanille meer smaak af - zo is in het eindproduct beter zichtbaar dat echte vanille gebruikt is bij de bereiding - zo heeft de panna cotta een meer ambachtelijk karakter <p>score: de eerste 2 antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
V2	frituren						
	<p>Waar moet je vooral op letten als je wilt frituren op een verantwoorde manier?</p> <ul style="list-style-type: none"> - frituren op een niet te hoge temperatuur (max. 175 tot 180 °C) - schoon frituurvet gebruiken - vloeibaar frituurvet gebruiken - na gebruik het frituurvet zeven - niet te veel product tegelijk in het vet doen - gepaneerde producten apart frituren <p>score: de 3 eerste antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T3	algemeen						
	<p>Vind je dat je veilig en duurzaam gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden ter illustratie van je mening.</p> <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T4	algemeen						
	<p>Benoem de criteria waaraan de soep moet voldoen. Vind je dat jouw soep aan die criteria voldoet?</p> <p>exemplarische voorbeelden van de kwaliteit waaraan de soep moet voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de dikte - de consistentie - de temperatuur op het moment van doorgeven (minimaal 80 °C) - geen bloemsmak (heeft de soep lang genoeg gekookt om bloem gaar te laten worden en de bloemsmak te verdrijven) - het gepelde ei is gaaf, het ei is hardgekookt - het garnituur is op correcte wijze gesneden - het garnituur is zichtbaar op het bord (ook nadat de soep eraan toegevoegd is) <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat over de kwaliteit van zijn soep komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	combinatie 4	kandidaatnummer					
V1	panna cotta						
	<p>Waarom is de cantuccini niet fijn maar grof gehakt?</p> <ul style="list-style-type: none"> - voor de zichtbaarheid van de cantuccini - voor de textuur/het mondgevoel <p>score: de eerste 2 antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
V2	frituren						
	<p>Hoe weet je of frituurvet nog te gebruiken is?</p> <ul style="list-style-type: none"> - het vet is helder (niet troebel) - het vet heeft een lichte kleur - het vet is dun, niet te stroperig - het vet rookt niet bij verhitting <p>score: de eerste 3 antwoorden die de kandidaat geeft, zijn goed</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T3	algemeen						
	<p>Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden ter illustratie van je mening.</p> <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T4	algemeen						
	<p>Benoem de criteria waaraan de soep moet voldoen. Vind je dat jouw soep aan die criteria voldoet?</p> <p>exemplarische voorbeelden van de kwaliteit waaraan de soep moet voldoen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de dikte - de consistentie - de temperatuur op het moment van doorgeven (minimaal 80 °C) - geen bloemsmaak (heeft de soep lang genoeg gekookt om bloem gaar te laten worden en de bloemsmaak te verdrijven) - het gepelde ei is gaaf, het ei is hardgekookt - het garnituur is op correcte wijze gesneden - het garnituur is zichtbaar op het bord (ook nadat de soep eraan toegevoegd is) <p>score 1 punt: de mening van de kandidaat over de kwaliteit van zijn soep komt overeen met de mening van de examinator; de kandidaat gebruikt relevante en ware argumenten om zijn mening te onderbouwen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

opdracht C2

vraag 1

Wat kan de gastheer verbeteren in zijn handelen direct bij binnenkomst van de gast?
Geef twee voorbeelden.

- niet eerst op zijn horloge kijken
- door op zijn horloge te kijken lijkt hij iemand te zijn van de klok en dat komt niet zo gastvrij over
- hij zou niet (herhaaldelijk) tegen de gast moeten zeggen dat het restaurant eigenlijk pas om 6 uur opengaat
- hij kan beter geen persoonlijke dingen zeggen aan de telefoon

vraag 2

Geef 4 voorbeelden van het handelen van de gastheer waarbij hij goed omgaat met wensen van de gast.

- gast alvast binnenlaten
- jas ophangen
- gast placeren
- drankje aanbieden
- kaarsjes aansteken
- broodbestelling opnemen
- bestelling drankjes voor de rest van het gezelschap al opnemen

vraag 3

Welke emotie toont de gast aan het eind van het filmpje?

- zij is flink teleurgesteld
- zij is enigszins boos
- zij is redelijk tevreden *
- zij is erg enthousiast

Motiveer je antwoord met een voorbeeld uit het filmpje.
een voorbeeld van een juiste motivatie:
zij zegt: komt het toch nog allemaal goed

**Opmerking:*

alle andere gekozen antwoorden zijn fout

opdracht C3

variant a

Ligt het linnen juist op tafel?	nee, fout
Staan de vaste attributen op de juiste plaats en in de juiste volgorde?	ja, goed
Zijn de voorgerechten juist ingedekt?	nee, fout
Is het hoofdgerecht juist ingedekt?	nee, fout
Ligt het kopbestek juist ingedekt?	nee, fout
Is het juiste glas ingedekt op de juiste plaats?	nee, fout

variant b

Ligt het linnen juist op tafel?	nee, fout
Staan de vaste attributen op de juiste plaats en in de juiste volgorde?	ja, goed
Zijn de voorgerechten juist ingedekt?	nee, fout
Is het hoofdgerecht juist ingedekt?	ja, goed
Ligt het kopbestek juist ingedekt?	nee, fout
Is het juiste glas ingedekt op de juiste plaats?	nee, fout

Moet je nog wat bijdekken nadat het voorgerecht gedebarrasseerd is?

Antwoord: nee, er hoeft niets bijgedekt te worden

Wat moet je afruimen nadat je het hoofdgerecht gedebarrasseerd hebt?

Antwoord: de menage

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.