

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					
A1	minutoets	10				
A2	lunchkaart juist ingevuld (zie 4.2) bij 1 fout bij 2 fouten in alle andere gevallen	4 4 2 1 0				
A3	alle tijden in de kolommen vertrektijd en geplande aankomsttijd zijn correct ingevuld (zie 4.2)	1				
A4a	aantal fietsen met versnelling en aantal elektrische fietsen juist berekend (zie 4.2) de juiste datum vermeld (31-08-2018)	1				
A4b	tabel fietsverhuur voor elke verhuurder voor elk onderwerp juist ingevuld (zie 4.2)	1				
A4c	de juiste fietsverhuurder gekozen (zie 4.2)	1				
	<i>opmerking: doorwerkfouten niet aanrekenen</i>					
	transport					

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	nieuwsflits (zie 4.2)										
A5a	<p>passende slogan geformuleerd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minimaal 6 en maximaal 15 woorden gebruikt - minimaal 2 van de volgende woorden gebruikt: sportief, bedrijfsuitje, samen, gezellig, winnaar, actief, prijs, teamdag - is geformuleerd als een slogan 	1									
A5b	<p>de datum (31-08 of 31-08-2018 / 31 augustus of 31 augustus 2018) is genoteerd en de begin- en eindtijd zijn genoteerd (van 10.00 uur tot 17.00 uur)</p> <p>het verzamelpunt (bedrijfskantine) garage Renard is genoteerd</p> <p>heeft een passend kledingadvies gegeven</p> <p>2 juiste afbeeldingen ingevoegd: vier fietsen tegen muur en broodje filet american</p> <p>de namen van de 2 soepen en 3 broodjes correct gespeld</p> <p><i>opmerking:</i> <i>doorwerkfouten qua keuze van de soep en broodjes niet aanrekenen</i></p> <p>alle aspecten juist</p>		<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"/>
A5c	<p>aanmelden kan tot vrijdag 24-08-2018</p> <p>aanmeldstrook met ruimte voor naam, telefoonnummer, keuze voor soep en broodje</p> <p>alle aspecten juist</p> <p>transport</p>	1	<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"/>

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A5d	lettertype Cambria, tekengrootte 10, vet en tekstkleur zwart gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slogantekst gecentreerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voettekst ingevoegd met naam, kandidaatnummer en afnamedatum en met de optie standaard-leeg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1					
	instructiegesprek						
A6a	communicatie						
	spreekt luid en duidelijk		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	begroet de teamcaptain op correcte wijze (professioneel)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft een voldoende heldere en begrijpelijke uitleg over de vijf vakken op de instructiekaart		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	brengt de informatie op enthousiaste wijze over		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spreekt de teamcaptain consequent met u aan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	neemt op correcte wijze afscheid van de teamcaptain		<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												
A6b	inhoud van de gegeven informatie												
	legt de knooppunten op heldere wijze uit		<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"/>
	benoemt alle veiligheidsregels		<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"/>
	geeft de juiste vertrektijd aan voor groep 4 (vak 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	wijst tijdens de uitleg de pictogrammen aan op de fietsroute		<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"/>
	geeft van elk pictogram de concrete betekenis aan		<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"/>
	geeft aan dat de vouchers bij knooppunt 12 voor koffie/thee met gebak zijn; bij knooppunt 70 voor koffie/thee/fris of ijscoupe		<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 juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2											
A6c	vraagt uit zichzelf en op het juiste moment of de teamcaptain de uitleg en antwoorden goed begrepen heeft / controleert of de teamcaptain de uitleg en antwoorden goed begrepen heeft	1											
A6d	geeft juiste antwoorden op de 3 vragen van de teamcaptain (zie 4.2)	1											
	transport												

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer			
	transport					
	winnaar bepalen (zie 4.2)					
A7a	punten voor fietstijd juist toegekend	1				
A7b	alle scores voor de groepsopdrachten juist ingevuld	2				
A7c	<ul style="list-style-type: none"> – bonuspunten juist toegekend – de totaalscores correct berekend – de juiste winnaar aangewezen 	1				
	<i>opmerking:</i> <i>hierbij rekening houden met een eerder gemaakte fout</i>					
	bedrijfsresultaten Eventz (zie 4.2)					
A8a	tabel kosten lunch en koffiepauzes juist ingevuld	1				
A8b	omzet Eventz juist berekend	1				
A8c	berekening wat Eventz overgehouden heeft: <ul style="list-style-type: none"> – de borg juist verwerkt – juist bedrag van kosten koffiepauzes en lunch overgenomen – de optelling van de kosten is juist – de juiste som gemaakt van omzet minus alle kosten 	1				
A9	de omzetten van de bedrijfsfeesten en van de kinderfeesten zijn vermeld in euro's vraag a: omzet bedrijfsfeesten in tweede kwartaal is € 25.000,- vraag b: de jaaromzet van de kinderfeesten is € 114.000,- vraag c: de beste omzet in juli, augustus en september is behaald met bedrijfsfeesten					
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2				
	totaal onderdeel A	37				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	ONDERDEEL B													
B1	minitoets	10												
	producten maken in de bakkerij: voorbereiding													
B2a	de grondstoffen voor de koekjes zijn in de juiste hoeveelheden afgewogen		<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"/>
	bloem, bakpoeder, boter en suiker op correcte wijze geconditioneerd		<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"/>
	grondstoffen voor afwerken taart zijn in de juiste hoeveelheden afgewogen		<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 bakplaten voor de koekjes zijn schoongemaakt en voorzien van siliconenpapier		<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"/>
	wast het fruit 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	verkleint het fruit 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit geen nog bruikbaar fruit in de afvalbak		<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 slagroom is op correcte wijze lobbij geslagen		<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, mascarpone en fruffi zijn op correcte wijze vermengd		<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"/>
	werkte netjes, overzichtelijk en volgens de schoolregels bij het afwegen van de grondstoffen		<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>	4 -1													
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	productie chocoladekoekjes												
B2b	verwerkt de grondstoffen 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kruimeldeeg is glad en homogeen		<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"/>
	verdeelt het kruimeldeeg op correcte wijze in 2 delen		<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"/>
	rolt het deeg op correcte wijze op tot juiste pillen		<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"/>
	dekt het deeg af met plastic en plaatst in de koeling		<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"/>
	snijdt de pillen met een korstmes op correcte wijze in 50 koekjes m.b.v. een meetlat		<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"/>
	plaatst de koekjes op correcte wijze in verband op de bakplaat		<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 werkbank zag er voldoende overzichtelijk en opgeruimd uit tijdens de productie		<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"/>
	gooide geen nog bruikbare grondstoffen in de afvalbak		<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 -1											
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	vruchten-mascarponeartaart afwerken										
B2c	het kapsel is op correcte wijze met het juiste mes in 3 plakken 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"/>
	de Zwitserse room is op correcte wijze op de onderste deegplak aangebracht		<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 tweede kapselplak is op correcte wijze getrempeerd		<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 tweede kapselplak is op correcte wijze met mascarponevulling bedekt		<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"/>
	bovenste kapselplak is op correcte wijze getrempeerd		<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 hele taart is op correcte wijze gemaskeerd met een laagje abrikozenjam met behulp van een glaceermes		<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 gehele zijkant is op correcte wijze aangezet met amandelschaafsel		<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 op correcte wijze gegeleerd		<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"/>
	8 mooie rozetten mascarponevulling opgespoten		<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 werkbank was voldoende overzichtelijk en opgeruimd tijdens het productieproces		<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 voldaan aan de HACCP bij het verwerken van de Zwitserse room		<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 alle handelingen uitgevoerd 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft de gereedschappen op een vakkundige manier gebruikt		<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										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	resultaat en kwaliteit koekjes en vruchten-mascarponetaart								
B2d	de taart is goed gemaskeerd met jam en aangezet met amandelschaafsel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het fruit is gedresseerd zoals op de foto		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het fruit is dun en gelijkmatig afgegeleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de vruchten-mascarponetaart is uitstekend verkoopbaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koekjes hebben de juiste kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koekjes hebben de juiste smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de koekjes zijn verkoopbaar		<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 -1							
transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	verdiepingsvragen en terugkijken (zie 4.2)									
B3a	verdiepingsvragen over de producten, per combinatie:									
	de eerste vraag		<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 tweede vraag		<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 derde vraag		<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 vragen volledig juist beantwoord <i>per onvoldoende beantwoorde vraag</i>	2								
	terugkijken									
B3b	terugkijken op één van de twee producten, per combinatie: (de examinerator kiest het product)									
	de eerste vraag: noemt 3 relevante criteria (alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen)		<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 tweede vraag: de examinerator is het eens met het oordeel van de kandidaat		<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 vragen volledig juist beantwoord <i>per onvoldoende beantwoorde vraag</i>	2								
	totaal onderdeel B	29								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	ONDERDEEL C													
C1	minitoets	10												
	warenkennis (zie 4.2)													
C2a	de tabel levering is volledig en correct ingevuld <i>per fout</i>	2 <i>-1</i>												
C2b	– alle grondstoffen zijn genoemd die je kunt accepteren zonder de temperatuur te controleren – er staan geen grondstoffen bij waarvan je de temperatuur wel moet controleren	1												
C2c	de tabel met namen van kruiden en specerijen is volledig en correct ingevuld <i>per fout</i>	2 <i>-1</i>												
	werkplanningsofdracht (zie 4.2)													
C3	in de mise-en-placefase staan de juiste stappen		<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"/>
	in de doorgeeffase staan de juiste stappen		<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"/>
	op de eerste of tweede plaats in mise-en-placefase staat bavarois bereiden		<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"/>
	op de eerste of tweede plaats in mise-en-placefase staat witte-koolsalade bereiden		<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 doorgeeffase begint met aardappels in de oven plaatsen		<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"/>
	eerst witte-koolsalade doorgeven en daarna pas de rest van het hoofdgerecht		<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"/>
	eerst bavarois in harde Wenerbodem spuiten, pas daarna garneren		<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 juist <i>per fout</i>	2 <i>-1</i>												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	menu bereiden en doorgeven								
	(taartje harde Wener met) sinaasappelbavarois en werktempo								
☉	Noteer hier de begintijd (van opdracht 4) van iedere kandidaat.	begintijd:							
☉	Noteer hier de eindtijd (van opdracht 4) van iedere kandidaat.	eindtijd:							
	beoordeling kwaliteit (taartje harde Wener met) sinaasappelbavarois								
C4a	slagroom correct opgeslagen tot yoghurt dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gelatine correct verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	compositie op het juiste moment gemengd met slagroommengsel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	compositie op de correcte wijze gemengd met slagroommengsel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft het puntje aan de spuitzak laten zitten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bavarois op correcte wijze in spuitzak gedaan		<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 -1							
	werktempo								
C4b	gebruikte tijd: 25 minuten (en 2 of 3 punten bij C4a)	2							
	gebruikte tijd: 30 minuten (en 2 of 3 punten bij C4a)	1							
	gebruikte tijd: meer dan 30 minuten	0							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	resultaat uitvoeren van schoonmaak- en snijtechnieken						
<u>C4c</u>	paprika is op de correcte wijze ontdaan van de zaadlijsten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprika met het juiste mes in gelijke 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"/>
	de ui (voor de soep) is goed schoongemaakt en met het juiste mes en op de correcte wijze gesnipperd en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bieslook is met het juiste mes fijngesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	champignons zijn op correcte wijze schoongeborsteld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	champignons zijn met het juiste mes en 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"/>
	de ui (voor garnituur hamburger) is goed schoongemaakt en met het juiste mes op correcte wijze in ringen van 2 mm gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappels zijn ontdaan van oneffenheden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peen is goed schoongemaakt met het juiste mes en op correcte wijze in 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"/>
	de sinaasappel is met het juiste mes correct uitgesneden (het witte laagje is in voldoende mate verwijderd) en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er zijn minimaal 8 bruikbare partjes sinaasappel uitgesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	5					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	resultaat bereiding						
C4d	paprika en ui zijn op correcte wijze gefruit en gesmoord, ui is glazig		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	soep is op correcte wijze en voldoende gepureerd met de staafmixer		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de staafmixer is vakkundig en veilig gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de soep is op correcte wijze gepasseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de hamburgers zijn op correcte wijze gegrild en hebben mooie bruine kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de uienringen zijn glazig en de champignons zijn gaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de aardappels zijn in de oven regelmatig omgeschept		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de dressing voor de witte-koolsalade is op correcte wijze gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit geen nog bruikbare grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle ingrediënten zoals vermeld in de receptuur zijn verwerkt bij de bereiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	treft altijd de juiste maatregelen om kruisbesmetting te voorkomen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	5 -1					
		transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
	transport														
	doorgeven gerechten														
C4e	soep is warm (≥ 80 °C) en in een schone kan 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle gerechten zijn op smaak gebracht		<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 vier borden van het hoofdgerecht zijn identiek en correct opgemaakt en alle randen zijn helemaal 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	de onderdelen van het hoofdgerecht zijn allemaal voldoende warm		<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"/>	
	proeft altijd met schoon bestek		<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"/>	
	zorgt continu voor een voldoende overzichtelijke en opgeruimde werkbank		<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 saucières met sauzen voor het nagerecht hebben schone randen		<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 vier borden van het nagerecht zijn identiek en correct opgemaakt en alle randen zijn helemaal 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3	-1												
	totaal onderdeel C		35												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	ONDERDEEL D							
	filmfragment (zie 4.2)							
D1	vraag 1 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	vraag 3 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>	<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 -1						
	fouten in opgedekte couverts (zie 4.2)							
D2a	de zes vragen in de tabel zijn juist beantwoord <i>per onjuist of ontbrekend antwoord</i>	2 -1						
D2b	de twee open vragen zijn juist beantwoord: – nee (er hoeft niets bijgedekt te worden) – de menage afruimen	1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	mise-en-place maken in het restaurant													
D3a	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de servetten correct en identiek gevouwen en symmetrisch 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	op tafel ligt het juiste bestek op de juiste plaats, passend bij het menu		<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"/>
	op tafel staan de juiste glazen 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de 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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de correcte 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	plateau/transportbord op correcte 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"/>	<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"/>	<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													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
D3b	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:							
	2x uitserveerbestek (voor brood en aardappels)		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	2x koffielepel (voor olie en zout)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1x kleine lepel voor basilicumroom voorgerecht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4x saladevork		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3x sauslouches (1x hoofdgerecht en 2x nagerecht)		<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														
	gastvrije houding, informeren, bestellingen opnemen en bedrijfscultuur														
D4a	placeert de gasten 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	geeft duidelijke uitleg over de keuze die de gasten hebben voor het voorgerecht (basilicumroom) en de saus bij 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"/>	<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"/>	<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 correcte wijze op signalen van de gasten, maakt daarbij oogcontact en maakt een praatje		<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"/>
	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"/>	<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 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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									
	aperitief, brood en voorgerecht									
D4b	werkt in deze volgorde: aperitief serveren (bakjes met zeezout, boter en olijfolie inzetten), brood snijden - serveren, broodmandje inzetten		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	vraagt elke gast welk brood hij/zij wenst en serveert vanaf de linkerzijde van de gast het eerste sneetje brood uit		<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 aperitief consequent vanaf de rechterzijde 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"/>
	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert de basilicumroom 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"/>
	debarrasseert het voorgerecht, brood, boter, zeezout, (olijf)olie, 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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2 -1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	hoofdgerecht en nagerecht serveren									
<u>D4c</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"/>
	dekt de saladevorken in 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"/>	<input type="checkbox"/>
	zet de side-plates met salade in vanaf de linkerzijde		<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 hoofdgerecht 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"/>
	serveert de saus van het hoofdgerecht uit met saucière en sauslouches vanaf de linkerzijde		<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 aardappels 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"/>
	debarasseert 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"/>
	vraagt naar de keuze van de gast voor saus bij 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"/>
	serveert de saus van het nagerecht uit met saucière en sauslouches vanaf de linkerzijde		<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								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	dranken serveren en debarrasseren							
D4d	geeft de gasten juiste informatie over de dranken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau		<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 correcte manier		<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"/>	
	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"/>	
	houdt de glazen op hygiënisch correcte wijze vast		<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"/>	
	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"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2						
	rekening bijhouden en aanbieden							
D4e	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"/>	
	heeft de rekening correct opgemaakt		<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"/>	
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2						
	totaal onderdeel D	19						

scoreoverzicht per onderdeel	max. score	kandidaatnummer					
		naam van de kandidaat					
onderdeel A	37						
onderdeel B	29						
onderdeel C	35						
onderdeel D	19						
totaal examen	120						

4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

opdracht A2

Lunchkaart restaurant Het Verzetje	geschikt voor		
	lactose-intolerantie	vlees	vegetarisch
SOEPEN € 5,50			
POMODORI (tomatensoep) op basis van groentebouillon, met basilicum en opgeklopte room			✓
HELDERE VISSOEP op basis van visbouillon, rijk gevuld met vis en schaaldieren, geserveerd met croutons	✓		
BONENSOEP Marokkaanse soep op basis van groentebouillon, met tomaten, kikkererwten, linzen en selderij	✓		✓
BROCCOLI-COURGETTESOEP op basis van rundvleesbouillon met krokante spekjes		✓	
BROODJES € 9,95			
VITELLO zachtgegaard kalfsvlees, zoetzure groente, zongedroogde tomaat, pesto en huisgemaakte tonijnmayonaise	✓	✓	
HOLLANDSE GARNALEN Hollandse garnalen met gemengde salade met yoghurt dressing, gekookt ei			
GRAVAD LAX gemarineerde zalm, verse roomkaas met bieslook, venkelsalade en basilicummayonaise			
HUISGEMAAKTE FILET AMERICAIN geserveerd met een salade met een luchtige kwark dressing		✓	
OOSTERSE LEKKERNIJ hummus (gemaakt van kikkererwten), kruidenboter, geroosterde paprika en avocado			✓
CONCLUSIE:			
<ul style="list-style-type: none"> – de twee geschikte soepen zijn: bonensoep en broccoli-courgettesoep – de drie geschikte broodjes zijn: vitello, huisgemaakte filet americain en oosterse lekkernij 			

opdracht A3

groep	vertrektijd vanaf de garage	geplande aankomsttijd bij Het Verzetje
1	10.30	12.00
2	10.40	12.10
3	10.50	12.20
4	11.05	12.35
5	11.15	12.45

opdracht A4

	De Doorzetter	De Trapper	De Tegenwind
geopend op datum: 31-08-2018	✓	✓	✓
	beschikbaarheid gewenste fietsen		
11 damesfietsen met versnelling	✓	✓	✓
9 herenfietsen met versnelling			
8 elektrische fietsen	✓	✓	✓
1 tandem	✓	✓	✓
1 aanhanger voor een fiets	✓	✓	✓
	overige wensen		
levering op locatie	✓	✓	✓
verzekering mogelijk		✓	✓
totale borg max. € 800,00	✓		✓
afkopen eigen risico mogelijk			✓

conclusie: de fietsen huren bij *De Tegenwind*

Opmerking

bij de conclusie zo nodig rekening houden met een eerder gemaakte fout bij het invullen van de tabel

NIEUWSFLITS

Doe gezellig mee aan het sportieve
bedrijfsuitje!

Belangrijk
datum: 31 - 08 - 2018
tijd: 10.00 - 17.00 uur
verzamelpunt: (bedrijfskantine) garage
Renard
kledingadvies: sportieve kleding en een
regenpak



Lunch

De lunch bestaat uit soep en broodjes.

soorten soep:

1. genoemde soep bij A2
2. genoemde soep bij A2

soorten broodjes:

1. genoemde broodje bij A2
2. genoemde broodje bij A2
3. genoemde broodje bij A2



Aanmelden kan tot vrijdag 24 - 08 - 2018.

Vul deze aanmeldstrook in en lever hem bij de receptie in de postbus in.

naam:

keuze soep:

telefoonnummer:

keuze broodje:

Vul deze aanmeldstrook in en lever hem bij de receptie in de postbus in.

opdracht A6

variant a

- Zijn er vaste tijden voor de koffiepauzes en de lunch?
correctie: voor de koffiepauzes niet, voor de lunch wel
- Zijn er mogelijkheden om naar de wc te gaan?
correctie: ja bij knooppunt 12, 58 en 70
- Wat kunnen we doen als we een lekke band niet gemaakt krijgen?
correctie: het noodnummer bellen

variant b

- Stel voor dat we verkeerd fietsen, missen we dan groepsopdrachten?
correctie: ja, eventueel bij knooppunten 59, 60 en 72
- Wat kunnen we doen als we een lekke band niet gemaakt krijgen?
correctie: het noodnummer bellen
- Bij welk knooppuntnummer eindigt de fietstocht?
correctie: bij knooppunt 26

variant c

- Zijn er vaste tijden voor de koffiepauzes en de lunch?
correctie: voor de koffiepauzes niet, voor de lunch wel
- Wat kunnen we doen als we een lekke band niet gemaakt krijgen?
correctie: het noodnummer bellen
- Wat is het eerste knooppunt na de lunch?
correctie: knooppunt 59

opdracht A7

uitwerking winnaar bepalen

Kandidaatnaam:	cv
Kandidaatnummer:	234

fietstijd

groep	vertrektijd	werkelijke aankomsttijd	punten
1	10:30	12:10	1
2	10:40	12:12	4
3	10:50	12:20	5
4	11:05	12:41	3
5	11:15	12:52	2

groepsopdrachten

groep	dienbladrace	quiz	penalty's
1	3	5	5
2	2	3	3
3	4	1	4
4	5	2	2
5	1	4	1

einduitslag

groep	fietstijd	dienbladrace	quiz	penalty's	bonuspunten	totaalscore
1	1 punt	1:28 min	0 fout	allemaal raak	2	16
		3 punten	5 punten	5 punten		
2	4 punten	89 seconden	7 goed	16 doelpunten	0	12
		2 punten	3 punten	3 punten		
3	5 punten	1:26 min	5 goed	18 doelpunten	0	14
		4 punten	1 punt	4 punten		
4	3 punten	83 seconden	4 fout	5 gemist	0	12
		5 punten	2 punten	2 punten		
5	2 punten	1:30 min	8 goed	14 doelpunten	0	8
		1 punt	4 punten	1 punt		

De winnaar is

groep 1

*Opmerking**met een eventuele doorwerkfout meerekenen*

opdracht A8

Reken uit wat Eventz voor de lunch en koffiepauzes voor de hele groep moet betalen.

onderwerp	aantal	prijs/stuk	totaalkosten
koffiepauzes	60	€ 3,50	€ 210,00
lunch	30	€ 16,50	€ 495,00
		subtotaal	€ 705,00
		korting lunch	€ 49,50
		totaal	€ 655,50

Opmerking

met een eventuele doorwerkfout meerekenen

Hoeveel was de omzet voor Eventz?

30 deelnemers x € 80,00 = € 2400,00

Noteer de kosten voor de koffiepauzes en de lunch.

	bedrag
borg voor fietsuur	€ 725,00
fietsuur	€ 360,00
kosten koffiepauzes en lunch	€ 655,50
materialen voor groepsopdrachten	€ 50,00
beker voor de winnaar groepsopdrachten	€ 15,00
personeelskosten Eventz	€ 260,00

Hoeveel heeft Eventz overgehouden aan het organiseren van de personeelsdag voor Renard?

€ 2400 - € 1340,50 = € 1059,50 (omzet minus de kosten)

Opmerking

met een eventuele doorwerkfout meerekenen

opdracht B3

Verdiepingsvragen en terugkijkvragen

verdiepingsvragen			
combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3	combinatie 4
A1	A1	A2	A1
A3	A2	A3	A3
B1	B2	B1	B2

terugkijken: de examiner kiest per kandidaat het product:

- stel de 2 vragen bij de koekjes (T1, T2)

óf

- stel de 2 vragen bij de taart (T3, T4)

combinatie 1		kandidaatnummer					
chocoladekoekjes							
A1	Waarom laat je de deegpillen minimaal 50 minuten koelen (koelkast) voordat je ze verder verwerkt? (2 antwoorden) <ul style="list-style-type: none"> – het deeg (boter) wordt door de temperatuur steviger en hierdoor behouden de koekjes tijdens het snijden beter hun vorm – het deeg is beter verwerkbaar 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A3	Aan welke hoofdgrondstoffen heb je de hulpgrondstoffen toegevoegd? (2 antwoorden) <ul style="list-style-type: none"> – aan de bloem het bakpoeder – het zout aan de boter of aan de suiker – de vanillesuiker aan de suiker – heelei aan de boter-suikermassa 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B1 vruchten-mascaronetaart							
	Waarom maskeer je de taart? Geef 1 reden. <ul style="list-style-type: none"> – kapsel droogt niet uit – vruchten hechten zich aan de taart 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

combinatie 2		kandidaatnummer					
chocoladekoekjes							
A1	<p>Waarom laat je de deegpillen minimaal 50 minuten koelen (koelkast) voordat je ze verder verwerkt? (2 antwoorden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – het deeg (boter) wordt door de temperatuur steviger en hierdoor behouden de koekjes tijdens het snijden beter hun vorm – het deeg is beter verwerkbaar 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A2	<p>Wat gebeurt er met het kruimeldeeg als je het te lang kneedt en wat moet je dan doen?</p> <ul style="list-style-type: none"> – het deeg wordt te slap / te zacht en is daardoor moeilijker verwerkbaar / moeilijker uit te rollen tot een pil – daardoor moet het weer de koeling in en duurt het productieproces langer 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B2	vruchten-mascaronetaart						
	<p>Waarom verwarm je de afdekgelei tot een temperatuur van 85 °C? Geef 2 redenen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – te koude afdekgelei is te dik en daardoor moeilijk aan te brengen – als de gelei te koud is, komt er een te dikke laag op de taart wat onsmakelijk gebak geeft – te warme afdekgelei geeft schuimvorming, zodat de gelei deels ondoorzichtig wordt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

combinatie 3		kandidaatnummer					
chocoladekoekjes							
A2	<p>Wat gebeurt er met het kruimeldeeg als je het te lang kneedt en wat moet je dan doen?</p> <ul style="list-style-type: none"> – het deeg wordt te slap / te zacht en is daardoor moeilijker verwerkbaar / moeilijker uit te rollen tot een pil – daardoor moet het weer de koeling in en duurt het productieproces langer 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A3	<p>Aan welke hoofdgrondstoffen heb je de hulpgrondstoffen toegevoegd? (2 antwoorden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – aan de bloem het bakpoeder – het zout aan de boter of aan de suiker – de vanillesuiker aan de suiker – heelei aan de boter-suikermassa 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B1	vruchten-mascaronetaart						
	<p>Waarom maskeer je de taart? Geef 1 reden.</p> <ul style="list-style-type: none"> – kapsel droogt niet uit – vruchten hechten zich aan de taart 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

combinatie 4		kandidaatnummer					
chocoladekoekjes							
A1	<p>Waarom laat je de deegpillen minimaal 50 minuten koelen (koelkast) voordat je ze verder verwerkt? (2 antwoorden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – het deeg (boter) wordt door de temperatuur steviger en hierdoor behouden de koekjes tijdens het snijden beter hun vorm – het deeg is beter verwerkbaar 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A3	<p>Aan welke hoofdgrondstoffen heb je de hulpgrondstoffen toegevoegd? (2 antwoorden)</p> <ul style="list-style-type: none"> – aan de bloem het bakpoeder – het zout aan de boter of aan de suiker – de vanillesuiker aan de suiker – heelei aan de boter-suikermassa 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B2	vruchten-mascaronetaart						
	<p>Waarom verwarm je de afdekgelei tot een temperatuur van 85 °C? Geef 2 redenen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – te koude afdekgelei is te dik en daardoor moeilijk aan te brengen – als de gelei te koud is, komt er een te dikke laag op de taart wat onsmakelijk gebak geeft – te warme afdekgelei geeft schuimvorming, zodat de gelei deels ondoorzichtig wordt 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Terugkijken: de examiner kiest per kandidaat het product:

– stel de 2 vragen bij de koekjes (T1, T2)

óf

– stel de 2 vragen bij de taart (T3, T4)

		kandidaatnummer					
chocoladekoekjes							
T1	Aan welke criteria moeten de koekjes voldoen? – kleur, vorm, gelijkheid, gaarheid, minimum aantal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T2	In hoeverre voldoet jouw product daaraan? koekje doorbreken, bekijken en proeven; mening van kandidaat en examiner bespreken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vruchten-mascaronetaart							
T3	Aan welke criteria moet de taart voldoen? – bovenkant mooi vlak – de kapselplakken mooi gelijkmatig gesneden – de vulling mooi gelijkmatig verdeeld – goed gemaskeerd – de gehele zijkant aangezet met amandelschaafsel – de taart gelijkmatig en niet te dik afgegeleerd – de vruchten gelijkmatig verdeeld – goede smaak	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T4	In hoeverre voldoet jouw taart daaraan? Taartpunt eruit snijden, bekijken en proeven; mening van kandidaat en examiner bespreken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

opdracht C2

warenkennis

variant a

levering				
		waar opslaan		
	t.h.t. / t.g.t. controleren wel / niet	diepvries	magazijn	koelcel (4 - 7 °C)
yoghurt	wel			✓
gewassen veldsla	wel			✓
vloeibaar frituurvet	wel		✓	
mangosorbetijs	wel	✓		
custard	wel		✓	
kist aardappels (Eigenheimers)	niet		✓	
gepasteuriseerd eiwit	wel			✓
pot zilveruitjes	wel		✓	
net rode uien	niet		✓	

Welke van deze grondstoffen kun je accepteren zonder dat je bij binnenkomst de temperatuur ervan controleert?

[vloeibaar frituurvet, kist aardappels, custard, rode uien, zilveruitjes]

kruiden en specerijen	
nummer	naam
6	nootmuskaat
2	bieslook
5	rozemarijn
4	tijm
9	laurier

variant b

levering				
		waar opslaan		
	t.h.t. / t.g.t. controleren wel / niet	diepvries	magazijn	koelcel (4 - 7 °C)
kwark	wel			✓
gewassen rucola	wel			✓
aardappelzetmeel	wel		✓	
olijfolie	wel		✓	
boerenroomijs	wel	✓		
gepasteuriseerde slagroom	wel			✓
kist aardappels (Roseval)	niet		✓	
streng knoflook	niet		✓	
koksroom	wel			✓

Welke van deze grondstoffen kun je accepteren zonder dat je bij binnenkomst de temperatuur ervan controleert?

[aardappelzetmeel, olijfolie, kist aardappels, streng knoflook]

kruiden en specerijen	
nummer	naam
10	kruidnagel
2	bieslook
7	foelie
3	basilicum
5	rozemarijn

opdracht C3
werkplanning

werkzaamheden
mise-en-placefase
sinaasappelbavarois bereiden en koel wegzetten
witte-koolsalade bereiden
<i>paprikasoep bereiden</i>
aardappels voorbereiden (tot in gastronorm)
sinaasappel uitsnijden
garnituur hamburgers voorbereiden
doorgeeffase
aardappels in de oven plaatsen om te garen
paprikasoep regenereren en doorgeven
borden met wittekool-salade opmaken
garnituur hamburgers bereiden
hamburgers grillen en warmhouden
witte-koolsalade doorgeven
hoofdgerecht doorgeven
bavarois in harde Wenerbodems spuiten
nagerecht garneren
nagerecht doorgeven

opdracht D1

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 D2

variant a

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

opdracht D2

variant b

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

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.