



Consumptief-horeca: vakspecifieke informatie centraal examen 2018

Deze informatie maakt deel uit van de Septembermededeling van het College voor Toetsen en Examens (het CvTE) (zie Examenblad.nl).

Veranderingen t.o.v. 2018 zijn geel gemarkeerd.

BB, KB en GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2018 NB de syllabus is leidend (niet de educatieve methode)
bijzonderheden	<i>Status van het correctievoorschrift: regelgeving</i> Het CvTE 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. Als de corrector van mening is dat het correctievoorschrift een onvolkomenheid bevat neemt hij contact op met het Examenloket (examenloket@duo.nl).
richtlijnen:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>De instructie voor de examinerator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel 5.7.3 'Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling' (www.examenblad.nl).</p> <p>Bij de afname moeten de richtlijnen voor het omgaan met examentijd in acht genomen worden. Zie hiervoor bij onderdeel 5.7.3. het doorklikdocument: 'Richtlijnen examentijd cspe'.</p> <p>Bij de A zending ¹⁾ van het cspe wordt een 'grijze vlekken exemplaar' van het examenboekje op de scholen bezorgd. In een grijze vlekken exemplaar is alleen de informatie zichtbaar die noodzakelijk is voor de voorbereiding op de afname van het cspe. De informatie die bij de voorbereiding niet nodig is, is onleesbaar gemaakt door deze met een grijze vlek te bedekken.</p> <p>Het is van belang dat de examinerator alle opgaven uit het leerlingenboekje zelf maakt voordat hij start met de afname van het cspe. Daarom mag de examinerator maximaal tien werkdagen voorafgaand aan de daadwerkelijke start van de afname van het cspe een leerlingenboekje uit zending B ²⁾ inzien en zelf de opgaven maken.</p> <p>¹⁾ Zending A van het cspe wordt 12 februari 2019 op de school bezorgd. Aan de hand van zending A (zie 5.7.2 van de Septembermededeling) kunnen examineratoren en examensecretaris de organisatie van het cspe tot in detail afstemmen.</p> <p>²⁾ Zending B bevat de papieren examendocumenten in kandidaataantallen (zie 5.7.2 van de Septembermededeling).</p>
afnameperiode:	1 april t/m 21 juni 2019 (rooster van het College voor Toetsen en Examens)
examenduur:	zie 5.7.5 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	De minitoetsen worden uitsluitend afgenomen in Facet.

	<p><i>Keuze van varianten</i> Facet kiest zelf een variant. Voor een tweede afname, bijvoorbeeld bij een herkansing of na een ongeldigverklaring door inspectie, moet in Facet wel worden aangegeven dat het om een tweede zitting gaat. Facet kiest dan automatisch een andere variant. Als het om een tweede afname gaat, mag dezelfde kandidaat niet onder een andere naam in Facet worden ingevoerd.</p> <p><i>Verklanking</i> Alle varianten van alle minitoetsen zijn verklankbaar in Facet. Bij het maken van een afnameplanning in Facet moet door middel van een vinkje aangegeven worden welke kandidaten recht hebben op verklanking. De mogelijkheid om tekst te laten verklanken mag niet voor alle leerlingen gebruikt worden. Kandidaten die gebruik willen maken van verklanking dienen te beschikken over een hoofdtelefoon.</p> <p><i>Proef op de Som is noodzakelijk</i> Het is noodzakelijk om de Proef op de Som te nemen. Dat wil zeggen van tevoren alle aspecten van een afname oefenen aan de hand van voorbeeldminitoetsen. Zo komen leerlingen niet voor het eerst bij de echte minitoetsen met Facet in aanraking en oefenen de examensecretaris en de docent met het plannen van de afnames en het overbrengen van de scores naar het beoordelingsschema.</p> <p><i>Voorbeeldminitoetsen in Facet</i> Uiterlijk in januari staan de voorbeeldminitoetsen klaar als package in Facet. Als het zover is ontvangt de examensecretaris daarover een bericht van DUO/Facet.</p>
--	---

Specifiek BB en KB

producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde productgroepen. Deze productgroepen zijn hieronder vermeld.
-------------------------	---

Productgroepen cspe BB, cspe KB

De examinering van de exameneenheden wordt beperkt tot de volgende productgroepen

Voorgerecht	Groep 2: soepen Groep 4: vegetarische voorgerechten (ovo-lacto-vegetarisch)
Hoofdgerecht	Groep 1: hoofdschotel van vis
Nagerecht	Groep 2: warme zoete nagerechten met of zonder passende saus en Groep 3: (fruitsalade)

In de syllabus Consumptief Horeca 2018 zijn de productgroepen omschreven

Specifiek GL

NB	Er is één identiek cspe GL voor de vakken horeca, bakken en consumptief-breed.
technieken, producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde technieken en groepen van producten. Deze technieken en productgroepen zijn aan het eind van dit document vermeld.
voorbeeld cspe GL 2019: 2018, 2017 en 2016	zie: Cito

Technieken, en productgroepen cspe GL

De examinering van de exameneenheden COG/K/5 en COG/K/6 wordt beperkt tot de volgende technieken en productgroepen:

Technieken bakken én horeca:

wassen, afwegen, afmeten, schillen, samenstellen, zeven	K/6	eindterm 1
snijden, verdelen	K/6	eindterm 2
snijden, spuiten, modelleren, uitrollen, uitsteken, vullen, samenvoegen	K/6	eindterm 3
mengen, kneden, roeren	K/6	eindterm 4
koken, (roer-)bakken, rijzen, verwarmen, koelen, frituren	K/6	eindterm 5

De toetsing van de technieken in bovenstaande tabel is beperkt tot de aangewezen productgroepen.

Productgroepen cspe GL consumptief

Horeca	Groep 1: vis
Bakken	Groep 1: gistdeeg of zetdeeg

De examinering van de theorie van de exameneenheden COG/K5 en COG/K6 is breder dan de examinering van de praktijk in verband met het wat meer theoretische karakter van de gemengde leerweg. De theorie blijft beperkt tot 2 van de 4 genoemde groepen horeca en 2 van de 3 genoemde groepen bakken.

In 2018 betreft dit:

Horeca	Groep 1: vis Groep 2: slachtvlees
Bakken	Groep 1: gistdeeg of zetdeeg Groep 2: korstdeeg