

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 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 examinator.
- 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 examinator 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 examinator daartoe een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen.

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

2 Algemene regels

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

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

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

NB

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

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

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

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

Verduidelijking

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

Een fout

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

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

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

3 Vakspecifieke regels

Voor dit examen zijn geen vakspecifieke regels vastgesteld.

4 Beoordelingsmodel

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

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

4.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
	ONDERDEEL A		naam van de kandidaat			
	sfeerimpressie en motivatie schrijven					
	sfeerimpressie (zie 4.2)					
A1a	6 afbeeldingen zijn juist gekozen, komen overeen met het thema tapas (exclusief afbeelding naam restaurant) en alles staat op 1 pagina <i>opmerking: de afbeeldingen 4, 5, 7, 13, 14, 15 en 16 zijn fout</i>	1				
A1b	de sfeerimpressie is overzichtelijk en aantrekkelijk en bevat de afbeelding met de naam van het restaurant, deze staat in het midden van het document	1				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	motivatie schrijven (zie 4.2)													
A1c	de regels aan en onderwerp zijn juist ingevuld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de e-mail bevat een zakelijke aanhef en afsluiting		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 kandidaat stelt zichzelf voor en vertelt kort iets over opleiding/achtergrond		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 e-mail bevat een korte omschrijving van het bedrijf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staat duidelijk met minstens één inhoudelijk argument vermeld waarom de kandidaat een plek in de Foodhallen wil		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staat duidelijk vermeld waarom het bedrijf goed past binnen de Foodhallen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er wordt gerefereerd aan de sfeerimpressie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 of ontbrekend aspect</i>	3												
A1d	de zinnen zijn grammaticaal juist en bevatten niet meer dan 2 spelfouten	1												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	materialen bestellen (zie 4.2)										
A2	tafels: tafel rechthoek standaard 2 personen 16 keer gekozen, en tafel rechthoek standaard 4 personen 12 keer gekozen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stoelen: stoel Ara zonder armleuning 80 keer gekozen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tafellinnen: servetten linnen 25/25, 4 keer gekozen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	glaswerk: waterglas groen 4 keer gekozen en wijnglas Bordeaux 10 keer gekozen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	glaswerk: waterkaraf Plaza ½ liter 16 keer gekozen, en waterkaraf Plaza 1 liter 12 keer gekozen										
	<i>opmerking: indien tafels verkeerd gekozen zijn, met de karaf meerekenen met eerder gemaakte fout</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bestek: set mes en vork medium 160 keer gekozen			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	servies: plat bord porselein 22 cm 100 keer gekozen, en schaalige terracotta 16 cm 240 keer gekozen			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	overig: garderoberek 100 haken 1 keer gekozen			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	overig: plantenbak met wielotjes 6 keer gekozen			<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 of ontbrekend aspect</i>	6 -1										
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	berekeningen maken							
A3	vraag 1a: het totaalbedrag restauranthuur bedraagt € 2035,80		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraag 1b: de huurkosten per betalende gast bedragen € 8,48/ € 8,50		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraag 2a: de verwachte omzet bedraagt € 11 400,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraag 2b: de inkoopwaarde van de omzet bedraagt € 3312,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	vraag 2c: de brutowinst bedraagt € 8088,00		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4 -1						
	<i>opmerking: correctie voor doorwerkfouten</i>							
	een menukaart samenstellen (zie 4.2)							
	verse kruiden							
A4a	alle juiste verse kruiden zijn bij de juiste gerechten geplaatst <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	menukaart								
A4b	er staan 8 verschillende gerechten op de menukaart		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staan minimaal 2 visgerechten, 2 vleesgerechten en 2 vegetarische gerechten op de kaart		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staan minimaal 2 gerechten op de kaart geschikt voor mensen met een glutenallergie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er staan minimaal 2 gerechten op de kaart geschikt voor mensen met een schaaldierallergie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de juiste allergenensymbolen voor glutenallergie zijn bij de juiste gerechten geplaatst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de juiste allergenensymbolen voor kippenei-allergie zijn bij de juiste gerechten geplaatst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het juiste allergenensymbool voor schaaldierallergie is bij het juiste gerecht geplaatst								
	<i>opmerking: alleen indien de gamba's ala plancha op de menukaart staan</i>								
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	6 -1							
	totaal onderdeel A	24							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	ONDERDEEL B								
B1	minitoets	15							
	een werkplanning maken (zie 4.2)								
B2	alle vragen juist beantwoord <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2							
	gerechten bereiden en doorgeven								
	bereiding fruittaartje en werktempo								
🌐	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.	begintijd:							
🌐	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.	eindtijd:							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	resultaat bereiding fruittaartje						
B3a	de kandidaat heeft:						
	de examenruimte in schone vakkleding betreden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 vrucht vlot, veilig en vaardig in halve plakjes gesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 vrucht uitgeboord (pommes parisiëneboor)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 vrucht vlot, veilig en vaardig uitgesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle fruitsoorten gebruikt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5 cakeplakjes met de juiste steker netjes uitgestoken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de banketbakkersroom zorgvuldig tot vijf gelijke bollen opgespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	al het fruit netjes op het taartje gelegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5 identieke taartjes gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2 -1					
	werktempo						
B3b	gebruikte tijd: minder dan 18 minuten en 1 of 2 punten bij B3a	2					
	gebruikte tijd: 18 tot en met 20 minuten en 1 of 2 punten bij B3a	1					
	gebruikte tijd: meer dan 20 minuten of minder dan 1 punt bij B3a	0					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	resultaat bereiding voorgerecht										
B3c	de sperziebonen zijn op de juiste wijze schoongemaakt, gehalveerd en geblancheerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het visvlees van de makreel is grof geplukt en vrij van graten		<input type="checkbox"/>	<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 paprika is met het juiste mes op de juiste wijze en julienne (van 3 cm) gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de olijven zijn met het juiste mes op de juiste wijze in ringen gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de sperziebonen, makreel, olijven en paprika zijn losjes door elkaar gemengd en aangemaakt met olijfolie en zwarte peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat 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"/>
	kandidaat zorgt altijd voor een voldoende opgeruimde en overzichtelijke 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"/>
	kandidaat gebruikt altijd de juiste hoeveelheden van de ingrediënten en gooit nooit 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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2 -1									
	resultaat bereiding hoofdgerecht										
B3d	de sjalot is met het juiste mes op de juiste 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de knoflook, kastanjechampignons, winterwortel en knolselderij zijn volgens aanwijzingen met het juiste mes op de juiste wijze gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	transport										

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	de kippendijen zijn met het juiste mes in gelijke grove 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 kippendijen zijn op de juiste wijze gesauteerd, sjalot en knoflook zijn toegevoegd en gearomatiseerd met zout en peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de overige groenten, zilveruitjes en kruiden zijn 10 minuten meegebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geheel afgeblust met de gevogeltebouillon en 35-45 minuten met de deksel op de pan gestoofd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	na het stoven zijn de tijm en laurier verwijderd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de bospenen zijn op de juiste wijze geschild of geschrapt en 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 bospenen zijn op de juiste wijze geblancheerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het sinaasappelsap is ingekookt tot 1/2 dl en hieraan is achteraf boter en zout toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de rijst is op de juiste wijze gaar gekookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de rijsttimbaaltjes zijn ingevet, gevuld en aangedrukt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat kiest altijd de juiste kleur snijplank/zorgt altijd voor een schone snijplank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat versplit geen gas, elektriciteit en/of water		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5 -1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	gerechten doorgeven									
B3e	de cocktails zijn op de juiste wijze samengesteld en gegarneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er worden vier identieke cocktails doorgegeven in schone glazen met een schaalijpe pestomayonaise		<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 bospeen is geglanceerd in de sinaasappelboter en glimt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vóór het opwarmen van de pot-au-feu zijn de jonge veldenwtjes toegevoegd		<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 rijst behoudt zijn vorm na het lossen		<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 onderdelen van het hoofdgerecht zijn op het juiste moment opgewarmd/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"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht worden op de voorgeschreven wijze 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"/>
	vier borden van het hoofdgerecht zijn identiek opgemaakt met een schone rand		<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 nagerechten worden samengesteld (keuze gast) en op borden met schone randen meegegeven		<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 appel op het nagerecht is niet bruin gekleurd		<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 of ontbrekend aspect</i>	4								
	transport	-1								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	ONDERDEEL C								
C1	minitoets	15							
	praktijksituatie beoordelen (zie 4.2)								
C2	de kandidaat geeft 2 juiste voorbeelden waaruit blijkt dat de gastvrouw de gasten bij binnenkomst op een gastvrije manier heeft ontvangen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat geeft 2 juiste voorbeelden waaruit blijkt dat de gastvrouw de dranken op een professionele wijze opneemt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat geeft aan of/hoe de gastvrouw rekening houdt met de privacy van de gasten en licht dit toe met een juist voorbeeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat geeft juist aan wat de gastvrouw minder goed deed tijdens het opnemen van het eten en benoemt hoe zij dit beter had kunnen doen		<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 of ontbrekend aspect</i>	3							
	transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	dranken inschenken									
<u>C3</u>	de kandidaat: heeft de dranken in de juiste volgorde gemaakt variant a: binnenlands gedistilleerd, sinas, flesje bier, cappuccino variant b: buitenlands gedistilleerd, cassis, flesje bier, espresso serveert eerst de koffiesoort, daarna de koude frisdrank en als laatste het flesje bier schenkt de juiste hoeveelheid van de koude frisdrank uit het flesje in het glas op het juiste moment variant a: serveert de cappuccino met een lepelkje en suiker (zonder extra (koffie)melk) variant b: serveert de espresso met een lepelkje en suiker (zonder koffiemelk) <i>opmerking:</i> <i>indien de kandidaat de espresso met een glaasje water serveert, rekent u dit goed</i> heeft van de gedistilleerde drank de juiste hoeveelheid ingeschonken heeft overal de juiste glazen/het juiste kopje geserveerd alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	transport									
		2								
		-1								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	mise-en-place maken in het restaurant									
C4a	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, tafellinnen ligt correct, alle vaste attributen aanwezig en in de juiste volgorde op tafel		<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 kandidaat 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"/>
	de kandidaat heeft de servetten 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"/>	<input type="checkbox"/>
	op tafel ligt het juiste bestek 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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat 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"/>
	de kandidaat heeft 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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2 -1								
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C4b	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:						
	2x uitserveerbestek voor brood en pot-au-feu		<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"/>
	2x cocktaillepel (voor olie, tapenade)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1x kleine lepel/cocktaillepel (pestomayonaise)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist	1					
	gastvrije houding en zich aanpassen aan bedrijfscultuur						
C5a	placeert de gasten op correcte wijze		<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 keuze (keuze ijs bij nagerecht)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	neemt de keuze van elke gast voor vanille-ijs of aardbeien-roomijs correct op en geeft deze correct door aan de keuken		<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"/>
	zorgt continu voor een opgeruimde en overzichtelijke werkplek		<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"/>
	biedt een correct opgemaakte rekening op het juiste moment en juiste wijze aan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	neemt op gepaste wijze afscheid van de gasten (jassen, deur, tot ziens)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt na afloop goed mee aan het op orde brengen van het restaurant (mastiek)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2 -1					
	transport						

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	aperitief, boter en voorgerecht serveren								
C5b	serveert het aperitief op de juiste wijze en in de juiste serveervolgorde bij de gasten		<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"/>
	werkt in deze volgorde: aperitief serveren (tipjes met boter, olijfolie en tapenade 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"/>
	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"/>
	plaatst de cocktailglazen op gueridon en serveert de pestomayonaise uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet de cocktail vanaf de rechterzijde van de gast in, 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"/>
	debarrasseert brood, boter, tapenade, olijfolie, side-plate en voorgerecht 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 of ontbrekend aspect</i>	3 -1							
	transport								

opd.	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert het hoofdgerecht vanaf de rechterzijde, 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"/>
	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet de borden met het gekozen nagerecht 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2 -1											
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	dranken serveren en debarasseren										
<u>C5d</u>	serveert en debarraseert alle dranken met 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"/>
	vraagt elke gast of hij water wil en plaatst daarna de fles/karaf met (kraan)water op side-plate op tafel		<input type="checkbox"/>	<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 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"/>
	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"/>
	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"/>
	serveert alle consumpties in de juiste hoeveelheid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	debarraseert lege glazen en flesjes op tijd		<input type="checkbox"/>	<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 naar wens koffie of thee na het nagerecht met het juiste koffie-/theeservies zoals gebruikelijk op school		<input type="checkbox"/>	<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 of ontbrekend aspect</i>	3									
	zelfstandig werken										
<u>C5e</u>	werkt steeds vlot en georganiseerd en heeft geen bijsturing nodig en/of stelt zelf geen hulpvraag <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	3									
	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

voorbeelduitwerking



Barcelona



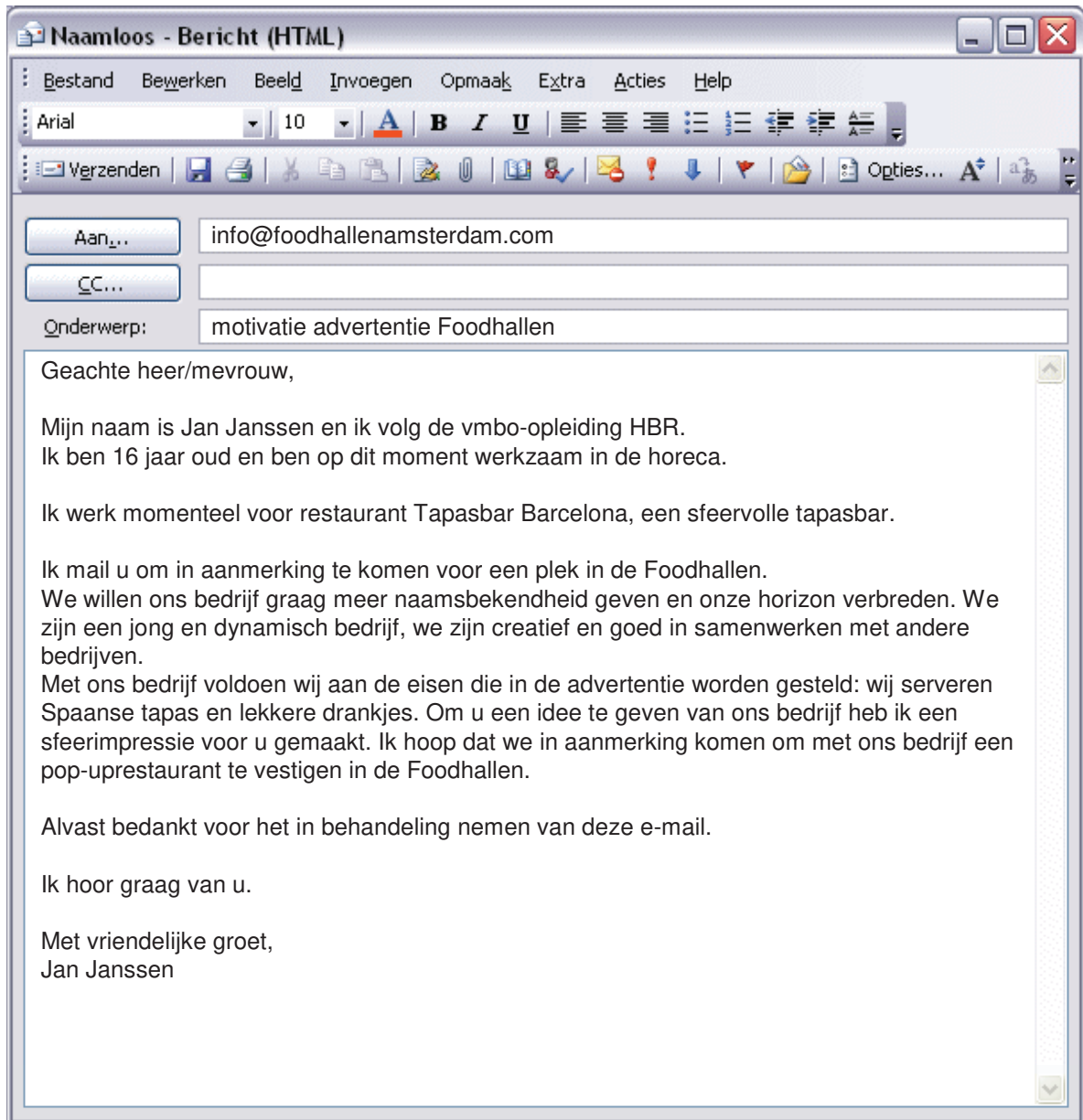
Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	1234



voorbeelduitwerking

Kandidaatnaam: correctievoorschrift

Kandidaatnummer: 1234



Print

opdracht A2

bestellijst

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	1234

Bestellijst**Meubilair**

artikel	eenheid	prijs per eenheid	aantal	totaal
tafel rechthoek standaard (2 personen)	per stuk	€ 10,30	16	€ 164,80
tafel rechthoek standaard (4 personen)	per stuk	€ 12,80	12	€ 153,60
stoel Ara zonder armleuning (stapelbaar)	per stuk	€ 3,10	80	€ 248,00

Tafellinnen

artikel	eenheid	prijs per eenheid	aantal	totaal
servetten linnen (25/25 cm)	20 stuks	€ 22,00	4	€ 88,00

Glaswerk

artikel	eenheid	prijs per eenheid	aantal	totaal
waterglas groen (32 cl)	20 stuks	€ 4,20	4	€ 16,80
wijnglas Bordeaux (28 cl)	8 stuks	€ 6,40	10	€ 64,00
waterkaraf Plaza (½ liter)	1 stuks	€ 1,25	16	€ 20,00
waterkaraf Plaza (1 liter)	1 stuks	€ 1,75	12	€ 21,00

Bestek

artikel	eenheid	prijs per eenheid	aantal	totaal
mes en vork medium	per set	€ 0,32	160	€ 51,20

Servies

artikel	eenheid	prijs per eenheid	aantal	totaal
plat bord porselein (ø 22 cm)	per stuk	€ 0,25	100	€ 25,00
schaaltje terracotta (ø 16 cm)	per stuk	€ 0,65	240	€ 156,00

Overig

artikel	eenheid	prijs per eenheid	aantal	totaal
garderoberek 100 haken	per stuk	€ 24,50	1	€ 24,50
plantenbak met wieltes	per stuk	€ 9,50	6	€ 57,00

totaal € 1.089,90

opdracht A4
gerechtenmap
menukaart: voorbeelduitwerking
kruiden: juiste uitwerking

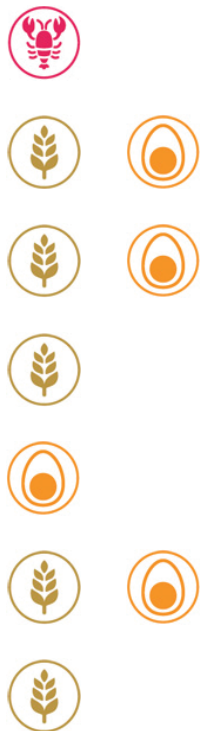
Kandidaatnaam: correctievoorschrift
 Kandidaatnummer: 1234

Barcelona

menukaart


allergeneninformatie

- gamba's ala plancha*
- spiesje van gegrilde gamba's*
- pez espada*
- gepaneerde zwaardvis*
- calamares*
- gefrituurde inktvisringen*
- pintxo jambon iberico*
- ibericoham*
- tortilla con tocino*
- tortilla met spek*
- albondigas*
- lamsgehaktballetjes*
- gazpacho*
- koude Spaanse tomatensoep*
- aceitunas*
- gevulde olijven*



Gerechten	Kruiden
aceitunas (gevulde olijven)	-
albondigas (lamsgehaktballetjes)	Oregano
alcachofa (gevulde artisjokken)	-
anchoas (ansjovisrolletjes)	Peterselie
calamares (gefrituurde inktvisringen)	-
croquetas (kroketje van groene asperges)	Peterselie
cuerpo de barr (kippenpootjes)	Tijm
ensalada italiana (Italiaans spiesje)	Basilicum
gamba's ala plancha (spiesje van gegrilde gamba's)	-
gazpacho (koude Spaanse tomatensoep)	-
pa amb tomaquet (gegrilde knoflooktoast)	-
pez espada (gepaneerde zwaardvis)	-
pintxo jambon iberico (ibericoham)	-
tortilla con tocino (tortilla met spek)	-

Nakijkdocument allergeneninformatie vb_gerechtenmap_gl

gerecht			
aceitunas gevulde olijven			
albondigas lamsgehaktballetjes			
alcachofa gevulde artisjokken			
anchoas ansjovisrolletjes			
calamares gefrituurde inktvisringen			
croquetas kroketje van groene aperges			
cuerpo de barr kippenpootjes			
ensalada italiana Italiaans spiesje			
gamba's a la plancha spiesje van gegrilde gamba's			
gazpacho koude Spaanse tomatensoep			
pa amb tomaquet gegrilde knoflooktoast			
pez espada gepaneerde zwaardvis			
pintxo jambon iberico ibericoham			
tortilla con tocino tortilla met spek			

opdracht B2
werkplanning

vraag 1

Met welk gerecht zou jij in de werkplanning in de mise-en-place-fase beginnen? Geef een toelichting.

Antwoord:

De pot-au-feu, want die heeft de meeste bereidingstijd nodig.

vraag 2

Met welk gerecht begin je aan de doorgeeffase?

Antwoord:

Met de cocktail.

vraag 3

Welke onderdelen van de recepten hoef jij niet zelf te maken?

Antwoord:

*Alle onderdelen die vermeld staan onder het kopje 'mise-en-place staat klaar'.
(of benoeming van de onderdelen die al klaar staan)*

Opmerking:

Indien kandidaat een ander antwoord geeft dan genoemd staat en wat vakinhoudelijk aantoonbaar juist is, rekent u dit ook goed.

opdracht B4

gesprek met de examiner

U stelt de kandidaat de volgende vragen over het dessert:

- 1 Waarom gebruik je deze verkleintechieken juist bij deze vruchten?
Kandidaat geeft een duidelijke toelichting.
- 2 In welke volgorde heb je het fruit gesneden?
Kandidaat benoemt de juiste volgorde.
- 3 Wat is de overeenkomst tussen beide ijssoorten?
Beide ijssoorten zijn gemaakt op basis van room en eidooier.
- 4 Hoe voorkom je dat de appel bruin wordt als je deze hebt gesneden?
De kandidaat noemt het gebruik van het sap van de sinaasappel.
- 5 Was je binnen de aangegeven tijd klaar?
Zo ja; wat heb je gedaan waardoor het binnen de tijd lukte?
Zo nee; wat was de oorzaak dat het niet binnen de tijd is gelukt?
Kandidaat geeft een juiste tijdsindicatie met verklaring.
- 6 Wat is jouw mening over het eindresultaat?
Kandidaat geeft een onderbouwde mening.

Opmerking:

indien kandidaat bij vraag 3 en/of vraag 4 een ander antwoord geeft dan genoemd staat en wat vakinhoudelijk aantoonbaar juist is rekent u dit ook goed

opdracht C2

voorbeeld van juiste antwoorden

vraag 1

mogelijke voorbeelden van gastvrije ontvangst bij binnenkomst*

De gastvrouw maakt direct contact met gasten/begroet de gasten op een vriendelijke manier.

De gastvrouw vraagt naar de reservering van de gasten.

De gastvrouw neemt de jassen aan.

De gastvrouw gaat de gasten voor naar de tafel.

De gastvrouw schuift de stoel van de dame aan.

vraag 2

mogelijke voorbeelden van op professionele wijze bestelling dranken opnemen*

De gastvrouw vraagt eerst de dame en daarna de heer naar drankkeuze.

De gastvrouw zet de drankjes vanaf de juiste zijde en in de juiste volgorde in.

De gastvrouw vraagt op een vriendelijke manier wat de gasten willen drinken.

vraag 3

mogelijke voorbeelden waaruit blijkt dat de gastvrouw wel/geen rekening houdt met de privacy van de gast *

De gastvrouw neemt geen gepaste afstand, terwijl de gasten de menukaart bekijken.

De gastvrouw geeft de gasten geen tijd om rustig naar het menu te kijken.

vraag 4

mogelijke voorbeelden van wat minder goed ging bij opnemen van de bestelling van het eten en hoe het beter had gekund*

De gastvrouw weet niet wat de soep van de dag is, ze kan er beter voor zorgen dat ze aan het begin van de dag weet wat er precies op het menu staat die dag.

De gastvrouw zegt: "Nee dat weet ik niet", ze had meteen aan moeten geven dat ze het ging navragen.

De gastvrouw reageert onverschillig als ze niet weet wat de dagsoep is.

De gastvrouw dekt geen lepels in voor ze soep serveert.

* of woorden van gelijke strekking

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 de pagina over de normering van de centrale examens voortgezet onderwijs op www.cito.nl 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 22 mei voor Cito geaccordeerd zijn, kunnen betrokken worden bij de normering.

De examinatoren van de profielvak-cspe's kunnen daarna tot en met vrijdag 12 juli Wolf-gegevens inzenden. Over die Wolf-groepen die na 3 juni worden ingezonden, zendt Cito nog groepsrapportages retour, al is het mogelijk dat die uw school pas na de zomervakantie bereiken.

7 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.