

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 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					
	frituurvet adviseren (zie 4.2)					
A1a	schema juist ingevuld <i>per fout</i>	3 -1				
A1b	advies uitbrengen op basis van meeste eisen waaraan voldaan wordt	1				
	kosten berekenen (zie 4.2)					
A2	berekening juist € 103,34 <i>opmerking:</i> <i>met een eventueel eerder gemaakte foute keuze van merk frituurvet, meerekenen</i>	2				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	reviews beoordelen (zie 4.2)								
A3a	bij elke review juiste P in het schema genoteerd <i>per fout</i>	2 -1							
A3b	de p's die een negatieve beoordeling krijgen: product, presentatie en promotie	1							
	suggesties voor verbetering (zie 4.2)								
A3c	2 juiste suggesties voor verbetering product genoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 juiste suggesties voor verbetering presentatie genoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 juiste suggesties voor verbetering promotie genoemd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 juiste combinaties van p met 2 verbeteringsuggesties	3							
	2 juiste combinaties van p met 2 verbeteringsuggesties	2							
	1 juiste combinatie van p met 2 verbeteringsuggesties	1							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	recept kapsalon beoordelen (zie 4.2)									
A4a	juiste foto's gekozen <i>per fout</i>	2	-1							
A4b	drie vragen juist beantwoord <i>per fout</i>	2	-1							
A4c	vijf juiste allergenen (alleen de eerste vijf allergenen beoordelen die de kandidaat vermeld heeft)	1								
	personeelsrooster maken (zie 4.2)									
A5	het rooster voldoet aan de gestelde eisen <i>per fout</i>	3	-1							
	bedrijfsresultaten beoordelen (zie 4.2)									
A6	alle antwoorden juist <i>per fout antwoord</i>	4	-1							
	totaal onderdeel A	24								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	ONDERDEEL B									
B1	minitoets	15								
	werkplanning maken (zie 4.2)									
	mise-en-place-fase									
B2a	marinade voor de kiwi's maken voordat de kiwi's geschild worden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	groenten hoofdgerecht eerst schoonmaken en pas daarna verkleinen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	groenten hoofdgerecht eerst verkleinen en pas daarna mengen met de specerijen en olie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de juiste stappen staan in de mise-en-placefase		<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								
	doorgeeffase									
B2b	eerst salade afwerken en pas daarna de borden met voorgerecht opmaken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tussen groenten hoofdgerecht in de oven zetten en rijst koken is ten minste 1 andere stap uit de bereiding ingepland		<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 de rijst koken en pas daarna de kip grillen		<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 rijst afgieten en pas daarna de saus opwarmen		<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 rijst afgieten en pas daarna de groenten uit de oven halen		<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								
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer																	
	transport																			
	menu bereiden en doorgeven																			
🕒	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.	begintijd:																		
🕒	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.	eindtijd:																		
	paprikasaus maken en werktempo																			
B3a	de boter voor de paprikasaus is precies goed verhit en niet te 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 paprikapoeder is op de juiste wijze gemyoteerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de roux is op de juiste wijze gegaard		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 bouillon is gelijkmatig 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 saus is vrij van klontjes roux		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 dikte van de saus klopt met de hoeveelheid gemaakte roux		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 crème fraîche is correct verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 saus heeft geen duidelijk aanwezige bloemsmaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 -1																		
	werktempo																			
B3b	gebruikte tijd: minder dan 15 minuten en 2 of 3 punten bij B3a	2																		
	gebruikte tijd: 15 tot en met 20 minuten en 2 of 3 punten bij B3a	1																		
	gebruikte tijd: meer dan 20 minuten	0																		
	transport																			

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	vlees voorbereiden													
B3c	de kip is overal even dik door het platslaan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 platgeslagen kip afgedekt bewaard 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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	1												
	bereidingstechnieken hoofdgerecht													
B3d	alle groenten voor het hoofdgerecht zijn gewassen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 groenten voor het hoofdgerecht zijn op correcte wijze geschild zonder onnodig verlies		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 ovingroenten zijn op de juiste wijze met het juiste mes in gelijkmatige reepjes van 1x1x5 of 1/2x1/2x5 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ovingroenten zijn goed gemengd met de specerijen en olie en staan op tijd in de oven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de paprika voor de warme saus is met het juiste mes in een mooie brunoise 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de paprika voor de warme saus is op de juiste wijze beetgaar gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de rijst is gekookt in ruim water met zout en op het juiste moment		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 grill(pan) op juiste wijze gebruikt bij het grillen van de kipfilets		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	duidelijk zichtbaar ruitpatroon gegrild op de kipfilet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 nooit nog bruikbare delen van 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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	4												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer																	
	transport																			
	bereidingstechnieken voorgerecht en nagerecht																			
B3e	de marinade voor de kiwi's is mooi glad en alle ingrediënten zijn opgelost		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kiwi's zijn netjes geschild zonder onnodig verlies		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 kiwi's zijn over de lengte gehalveerd en elke helft is in 6 plakjes gesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de sla is gewassen en weer gedroogd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de sla is goed gecontroleerd op verkleurde en verlepte blaadjes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 verse groene kruiden zijn op de juiste manier verkleind met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 ingrediënten voor de dressing zijn verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 staafmixer is op de juiste professionele wijze 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de zalm is correct verkleind met het juiste mes, op een schone plank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 zalm is afgedekt in een bakje bewaard 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"/>	<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 fout of ontbrekend aspect</i>	4 -1																			
	transport																			

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	gerechten doorgeven									
B3f	de borden met salade van het voorgerecht hebben schone randen en zijn identiek		<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 salade op de borden is hoog opgemaakt		<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 is gaar en op het juiste moment klaar om door te geven		<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 saus is rustig opgewarmd en niet aangebrand; de brunoise van paprika is 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 ovengroenten hebben de juiste gaarheid		<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 kip is gaar maar niet droog		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle componenten van het hoofdgerecht zijn voldoende warm op de borden		<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 warme sauzen 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"/>
	de chocoladebollen zijn op het bord vastgezet met chocolade		<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 borden met de nagerechten zien er identiek uit; zijn opgemaakt conform het voorbeeld op de foto; de borden 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"/>
alle ingrediënten van het nagerecht zijn verwerkt		<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 fout of ontbrekend aspect</i>	4 -1									
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	verdieping en terugkijken (zie 4.2)									
B4a	noemt voldoende eisen waaraan het gerecht moet voldoen <i>per onjuist of ontbrekend antwoord</i>	2								
B4b	de mening van de kandidaat en van de examiner over de kwaliteit van het gerecht komen overeen	1								
B4c	de mening van de kandidaat en de examiner over hygiënisch / veilig en overzichtelijk werken komen overeen	1								
	totaal onderdeel B	41								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	ONDERDEEL C								
C1	minitoets	15							
	praktijksituatie beoordelen (zie 4.2)								
C2	vraag 1 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle vragen volledig juist beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	2							
	transport								
		-1							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	dranken inschenken									
C3	dranken en glazen variant a:									
	juiste combinatie tumbler en whisky en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste combinatie psv-glas en port en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste combinatie flute en prosecco en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste combinatie wijnglas en wijn en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	dranken en glazen variant b:									
	juiste combinatie schwenker en cognac en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	juiste combinatie jeneverglas en jonge jenever en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
juiste combinatie buitenlandseikeurglas en likeur en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
juiste combinatie psv-glas en sherry en hoeveelheid juist		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>		3 -1								
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	mise-en-place maken								
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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3 -1							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
C4b	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:								
	1 x uitserveerbestek (brood)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 x botermesje		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3 x cocktaillepel (voor olie, tapenade, en sesamzaadjes)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2 x sauslouches		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist	1							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	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 keuzes (sesamzaadjes bij voorgerecht, keuze sauzen bij hoofdgerecht)		<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 correct opgemaakte rekening op 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, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	aperitief, brood 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt in deze volgorde: aperitief serveren (bakjes met boter, tapenade 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	plaats de borden op gueridon en serveert de sesamzaadjes 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"/>
	zet de borden met het voorgerecht 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"/>	<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"/>	<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													
	hoofdgerecht en nagerecht serveren													
C5c	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	vraagt de gast naar keuze saus en serveert de saus 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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert het nagerecht 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3 -1												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	dranken serveren en debarrasseren									
C5d	serveert en debarrasseert 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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	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"/>
	debarrasseert 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"/>
	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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2 -1								
	zelfstandig werken									
C5e	werkt steeds vlot en georganiseerd en heeft geen bijsturing nodig en/of stelt zelf geen hulpvraag	2								
	<i>per hulpvraag of bijsturing</i>	-1								
	totaal onderdeel C	36								

scoreoverzicht per onderdeel	max. score	kandidaatnummer					
		naam van de kandidaat					
onderdeel A	24						
onderdeel B	41						
onderdeel C	36						
totaal examen	101						

4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

opdracht A1

	merk		
	Lemio	Saffier Blauw	Arnhems Glorie
kJ / 100 ml	3700	3700	3700
aantal additieven	1	1	2
verzadigd vet	32	34	32
enkelvoudig onverzadigd vet	38	30	60
MOV (meervoudig onverzadigd vet)	30	36	8
aangesloten bij 'verantwoord frituren'	ja	nee	ja
biologisch	nee	ja	ja
inkoopprijs per liter	€ 2,55	€ 2,29	€ 2,39

alles correct ingevuld 3 punten; per fout -1

merk	aantal eisen waaraan het merk voldoet	aanbevelen ja/nee
Lemio	3	nee
Saffier Blauw	3	nee
Arnhems Glorie	4	ja
Het merk dat ik adviseer is: Arnhems Glorie		

(helemaal correct ingevuld 1 punt)

Opmerking

Bij het beoordelen van de tweede tabel rekening houden met de eventuele fout(en) die de kandidaat gemaakt heeft bij het invullen van de eerste tabel.

opdracht A2

aantal liter frituurvet	$3 \times 15 = 45$
prijs per liter frituurvet	Arnhems Glorie € 2,39 indien bij opdracht 1 Lemio gekozen was: € 2,55 indien bij opdracht 1 Saffier gekozen was: € 2,29
verlies aan frituurvet door bakken	$600 \text{ porties} \times 21 \text{ ml} = 12,6 \text{ liter vet}$
opbrengst oud frituurvet	$45 - 12,6 = 32,4 \text{ liter}$ $32,4 \times 0,13 = € 4,21$
kosten vervangen van het frituurvet	$45 \times 2,39 - 4,21 = € 103,34$ indien bij opdracht 1 Lemio gekozen was: $45 \times 2,55 - 4,21 = € 110,54$ indien bij opdracht 1 Saffier gekozen was: $45 \times 2,29 - 4,21 = € 98,84$

Opmerking

Hier staan drie uitkomsten voor het geval de kandidaat een verkeerd merk koos; met een eventueel verkeerde keuze van het merk frituurvet meerekenen.

opdracht A3

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	234

Review	P - marketingmix
1	product
2	personeel
3	plaats
4	prijs
5	Presentatie
6	promotie
7	product
8	plaats

Welke P's krijgen van sommige gasten van de Fritesstudio een negatieve beoordeling?
product, presentatie, promotie

Geef per P twee suggesties voor verbetering voor de Fritesstudio.

Product:
temperatuur controleren andere aardappel gebruiken langer frituren niet zo veel tegelijk frituren

Presentatie
hygiëne verbeteren duidelijke instructie geven aan het personeel meer personeel beschikbaar stellen voor schoonmaak en presentatie manager moet controleren

Promotie
website regelmatig updaten de gast service bieden door toch de aanbiedingsprijs te hanteren

Opmerking

Indien de kandidaat een andere suggestie geeft voor verbetering en die is vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit ook goed.

opdracht A4

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	234

ingrediënten	grondstoffen
kip	kip 5
aardappel	aardappel 1
kaas	kaas 1
sla	sla 4, 5
saus	saus 1, 3, 4, 8
citrus	citrus 5
kruiden	shoarmakruiden

vraag1
om zetmeel te verwijderen

vraag2
140 °C

vraag3
175 °C

allergenen
ei
melk
mosterd
selderij
soja

opdracht A5

voorbeelduitwerking personeelsrooster

Kandidaatnaam: correctievoorschrift

Kandidaatnummer: 234

personeelsrooster voor week 21

dag		di			wo			do			vr			za		
begin	einde	k	f	b	k	f	b	k	f	b	k	f	b	k	f	b
10:00	11:00	J	H	T	J	S	T	J	S	T	J	H	T	L	H	S
11:00	12:00	J	H	T	J	S	T	J	S	T	J	H	T	L	H	S
12:00	13:00	J	H	T	J	S	T	J	S	T	J	H	T	L	H	S
13:00	14:00	J	H	T	J	S	T	J	S	T	J	H	S	L	H	S
14:00	15:00	J	M	L	J	M	L	J	M	L	J	H	S	L	H	S
15:00	16:00	J	M	L	J	M	L	J	M	L	J	H	S	L	H	S
16:00	17:00	J	M	L	J	M	L	J	M	L	J	M	L	J	M	L
17:00	18:00	J	M	L	J	M	L	J	M	L	J	M	L	J	M	L
18:00	19:00	C	M	L	C	M	L	C	M	L	C	M	L	J	M	C
19:00	20:00	C	M	L	C	M	L	C	M	L	C	M	L	J	M	C
20:00	21:00	C	M	L	C	M	L	C	M	L	C	M	L	J	M	C
21:00	22:00	C	M	L	C	M	L	C	M	L	C	M	L	J	M	C
22:00	23:00										C	M	L	J	M	C
23:00	00:00										C	M	L	J	M	C

- ▶ **fulltimers**
- ▶ J Jacques
- ▶ L Ludo
- ▶ M Marijke
- ▶ **parttimers**
- ▶ C Cees
- ▶ T Thijmen
- ▶ S Sergio
- ▶ H Hans

- ▶ cellen wissen

opdracht A6

jaarcijfers

Bereken de inkoopkosten van 1 portie frites met saus.

Vermeld ook de berekening.

totale omzet €122771,25 : € 3,75 = 32739 porties

inkoopprijs € 6993,00 : 32739 = [€ 0,21]

Bereken de afzet van de frisdranken voor 2018.

Vermeld ook de berekening.

[€ 76.760,00 : € 2,50 = 30704 stuks]

Bereken de brutowinst voor de alcoholhoudende dranken in 2018

Vermeld ook de berekening.

€ 68.376 + € 48.615 = € 116.991,00 omzet

€ 4057,20 + 2992,50 = € 7049,70 inkoopwaarde van de omzet

€ 116.991,00 - € 7049,70 = € 109.941,30 brutowinst

Bereken de nettowinst voor 2018 van de Fritesstudio.

Vermeld ook de berekening.

Totale omzet - totale kosten

€ 618.710,15 - € 354.428,50 = € 264.281,65 nettowinst

opdracht B2

voorbeelduitwerking werkplanning

Kandidaatnaam: correctievoorschrift
Kandidaatnummer: 234

werkplanning

mise-en-placefase

- 1 paprikasaus maken
- 2 marinade voor de kiwi's maken
- 3 kiwi's schillen, opdelen en marinieren
- 4 sla wassen en drogen
- 5 groenten hoofdgerecht schoonmaken
- 6 groenten hoofdgerecht verkleinen
- 7 groenten hoofdgerecht mengen met specerijen en olie
- 8 dressing voor de salade maken
- 9 zalm verkleinen en forel portioneren
- 10 kip platslaan en bewaren

doorgeeffase

- 11 water voor rijst aan de kook brengen
- 12 groenten hoofdgerecht in de oven zetten
- 13 salade afwerken
- 14 rijst koken
- 15 borden voorgerecht opmaken en doorgeven
- 16 kip grillen (en warmhouden in de oven)
- 17 rijst afgieten en warm houden
- 18 paprikabrunoise verwerken en saus opwarmen
- 19 groenten uit de oven halen
- 20 sauzen doorgeven in saucières
- 21 borden hoofdgerecht opmaken en doorgeven
- 22 nagerecht afwerken en doorgeven

opdracht B4

terugkijkvragen en verdiepingsvragen

combinaties:

combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3	combinatie 4
A1	A2	A3	A1
T1	T1	T2	T2

De examinerator kiest het gerecht waarop teruggekeken wordt.

	combinatie 1	kandidaatnummer					
A1	dressings						
	Aan welke eisen moet de zoetzure dilledressing van het voorgerecht voldoen? (2 eisen) exemplarisch – alle ingrediënten verwerkt – de sjalot en dés gesneden – mooi glad – op smaak	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vind je dat jouw zoetzure dilledressing aan deze eisen voldoet? Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinerator. score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A2	paprikasaus						
	Aan welke eisen moet de paprikasaus voldoen? (2 eisen) exemplarisch – juiste dikte – geen bloemsmak / juiste smaak – juiste smaak – alle ingrediënten verwerkt – juiste hoeveelheid	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Vind je dat je saus aan deze eisen voldoet? Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinerator. score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A3	terugkijken op de ovingroenten						
	<p>Aan welke eisen moeten de ovingroenten voldoen?</p> <p>(4 eisen) exemplarisch</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle ingrediënten verwerkt - groenten goed geschild - in juist formaat gesneden (1 x 1 x 5 en ½ x ½ x 5) - niet te veel olie op de groenten - juiste gaarheid - juiste kleur - regelmatig omgescheept in de oven 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<p>Vind je dat jouw ovingroenten aan deze eisen voldoen?</p> <p>Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinator.</p> <p>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T1	terugkijken op hygiënisch werken						
	<p>Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt?</p> <p>Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.</p> <p>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
T2	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken						
	<p>Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt?</p> <p>Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.</p> <p>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

opdracht C2

Praktijksituatie beoordelen
voorbeelden van juiste antwoorden

vraag 1

Is er een moment geweest waarop de gastvrouw aan upselling deed?

Zo ja: welk moment was dat?

ja, toen de gastvrouw vroeg of de gasten nog een nagerecht willen bestellen

Zo nee: wat zou een geschikt moment geweest zijn?

nee, een geschikt moment was geweest bij het opnemen van de bestelling van koffie en thee:

- *vragen of de gasten ook een digestief bij de koffie willen;*
- *vragen of de gasten ook een bonbonarrangement willen;*
- *bij het vragen naar of de gasten koffie of thee willen, meteen ook allerlei soorten koffie noemen*

Vraag 2

Heeft de gastvrouw ingespeeld op de wensen van de gast? Motiveer je antwoord met een voorbeeld uit het filmfragment.

[Ja: even wachten met koffie en thee opnemen tot de gasten hun wijn op hebben]

Vraag 3

Vind jij het een juiste werkwijze de gast te vragen mee te lopen naar de bar om een theesmaak te kiezen? Motiveer je antwoord.

nee,

- *beter was geweest om als gastvrouw zelf na te vragen welke smaken beschikbaar zijn;*
- *beter was geweest een collega erbij te roepen;*
- *beter was geweest de theesoorten aan tafel aan te bieden zodat de gast haar keuze kan maken*

Opmerking

Elk antwoord met 'ja, dat is een juiste werkwijze' is per se fout, ongeacht de motivatie.

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.