

De instructie voor de examinator van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met vakspecifieke informatie;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

# 1 Overzicht opdrachten

onderdeel D		richttijd: 165 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	couvert beoordelen en aanpassen	ICT-gebruik: Adobe Acrobat Reader bestelling	1
3	mise-en-place maken in het restaurant	ICT-gebruik: Adobe Acrobat Reader bijlage menukaarten	6
4	gasten ontvangen en menu serveren	ICT-gebruik: Adobe Acrobat Reader bijlage menukaarten	6

\* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

## *Planning afname*

Het examen heeft vier onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden. Wij adviseren de volgende combinaties van onderdelen **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen:

- onderdeel B en C
- onderdeel B en D
- onderdeel C en D

## 2 ICT-gebruik

---

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_HBR_D_bb.mp4
vb_instructie_HBR_D_bb.pdf

<b>bestanden voor de examinerator</b>	<b>opdracht</b>
vb_bestelling_bb.pdf	2
vb_menukaart_bb.pdf	3-4

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### PDF

Druk een exemplaar van het bestand vb\_bestelling\_bb.pdf af. Dit is een bestand voor de examinerator met daarop het menu waarvoor de kandidaat het couvert moet aanpassen.

Indien mogelijk en gewenst, kan de afdruk geplastificeerd worden.

U neemt het afgedrukte exemplaar telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de afdruk weer voor een volgende kandidaat gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

Druk voor de menukaarten het bestand vb\_menukaart\_bb.pdf af. Dit kan in zwart-wit.

Zorg ervoor dat iedere kandidaat die het gerecht gaat serveren beschikt over vier menukaarten. Het is raadzaam de menukaarten te nummeren.

Indien mogelijk en gewenst, kunnen de menukaarten geplastificeerd worden.

U neemt alle menukaarten telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u menukaarten weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht 2

U stelt per kandidaat de volgende materialen (gepoleerd) ter beschikking:

- 4x kleine vork
- 4x klein mes
- 2x toastmesje
- 2x kleine lepel
- 4x grote vork
- 4x groot mes
- 4x dessertlepel
- 4x dessertvork
- 4x dessertmes
- 2x dessertborden
- 2x toastbordjes (side-plates)

#### Opdracht 3

4 menukaarten

Per kandidaat moeten voor het opdekken van de tafel voor 4 personen, beschikbaar zijn:

- de vaste attributen
- glaswerk
- servies
- diverse soorten bestek
- molton en linnen/tafellinnen

#### Opdracht 4

4 menukaarten

U zorgt ervoor dat op een tafel (het broodstation) twee soorten versgebakken grootbrood klaarstaan. Op tafel zet u voldoende broodmandjes (zo veel als er kandidaten gelijktijdig examen doen), een broodplank, een servet en een broodsnijmes klaar. U zorgt er ook voor dat in de keuken tipjes (bakjes) met boter, (olijf)olie en tapenade klaarstaan om op aanvraag doorgegeven te worden door de kandidaat.

## 4 Aanwijzingen

---

### *Volgorde opdrachten*

De volgorde van de opdrachten, met uitzondering van de minitoets, ligt vast.

### *Vorbereiding*

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding verdient het aanbeveling dat u voorafgaand aan het examen de opdrachten zelf maakt.

Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 3 en 4 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

### *Alcoholhoudende dranken*

Er kunnen alcoholhoudende dranken voorgeschreven worden bij de bereiding van de gerechten en bij het serveren. Indien het op uw school niet is toegestaan om alcoholhoudende dranken te laten schenken en verwerken door de kandidaat, kunt u de dranken vervangen door niet-alcoholhoudende dranken.

### *Afname*

#### **Opdracht 1**

Voor de afname van de minitoets wijst u de kandidaat erop dat in deze minitoets zowel vragen over gastheerschap als recreatie voorkomen.

#### **Opdracht 2**

U dekt de tafel voor de leerling met 2 standaardcouverts. De lepel dient een kleine lepel te zijn, geschikt voor een kop soep.



U stelt voor de leerlingen een plateau met gepoleerde materialen ter beschikking. Deze materialen kunt u vinden in paragraaf 3.

Bij aanvang van de opdracht reikt u de afgedrukte bestelling uit aan de kandidaat.

### Opdracht 3 en 4

Bij aanvang van deze opdrachten:

- reikt u de kandidaat vier menukaarten aan
- wijst u de kandidaat erop dat in de bijlage foto's opgenomen zijn van de te serveren gerechten
- vertelt u de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn, omdat dan de gasten arriveren.

Aan het einde van opdracht 4 neemt u de menukaarten weer in.

Het is bij opdracht 3 **niet** toegestaan de materialen voor het maken van de mise-en-place al per kandidaat klaar te zetten; elke kandidaat moet zelf alle materialen, servies en bestek verzamelen. Voor een goed verloop zou u bijvoorbeeld drie van de kandidaten kunnen laten beginnen met het verzamelen van het serviesgoed en de drie andere kandidaten laten beginnen met het verzamelen van het bestek.

Het is wel toegestaan het tafellinnen per tafel klaar te leggen.

### Opdracht 4

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect D4d, de score voor zelfstandig werken, houdt u bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of een bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

U zorgt ervoor dat er voor alle kandidaten die op één moment het examen maken, vier gasten zijn die het menu en diverse dranken bestellen, waaronder een aperitief en een koffie of thee. Aan elke tafel wordt een fles/karaf water (plat of bruisend) op een side-plate geserveerd. Dit water mag kraanwater zijn. Het aperitief en de andere drankjes mogen ook alcoholvrij zijn.

De uitvoering van de opdrachten moet professioneel verlopen. Daarom het dringende advies om **geen** ouders, familie of andere bekenden van de kandidaat aan de tafel te plaatsen in het restaurant.

De wachttijd in het restaurant wordt niet als examentijd gerekend.

## 5 Bronvermeldingen

---

foto's gerechten en couverts / Cito

*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.*