

Het correctievoorschrift van een profielvak-cspe bestaat uit:

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

Inhoud beoordelingsmodel van dit onderdeel:

- 1 Beoordelingsmodel
 - 1.1 Beoordelingsschema
 - 1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

1 Beoordelingsmodel

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 1.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 1.2).


- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan zo nodig de richtlijnen voor de beoordeling van opdrachten.
- 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.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
C1	onderdeel C minutoets maken	10				
C2a	werk voorbereiden (zie 1.2) de kandidaat heeft de juiste nummers gekozen <i>per fout gekozen of ontbrekend nummer</i> <i>opmerking</i> <i>alleen de eerste 9 antwoorden op de afdruk van de kandidaat beoordelen</i>	4				
C2b	vijf juiste gereedschappen en/of materialen genoemd <i>per onjuist of ontbrekend gereedschap/materiaal</i> <i>opmerking</i> <i>alleen de eerste vijf gereedschappen/materialen beoordelen</i>	2				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	gerechten bereiden en doorgeven									
	begintijd van de mise-en-placefase									
	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken									
	peren correct geschild en in de lengte gehalveerd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	harde kern van de peren op correcte wijze verwijderd met pommes-parisienneboor*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tomaten op correcte wijze geplisseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geplisseerde tomaten correct en brunoise 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"/>
	bosui correct fijngesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	garnalen met koud water gespoeld en drooggedept		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	garnalen in juiste hoeveelheid aan spiesen geregen		<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"/>
	alle aspecten volledig juist *op een schone (juiste kleur) snijplank met de juiste gereedschappen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd	6								
	<i>opmerking</i> *op een schone (juiste kleur) snijplank met de juiste gereedschappen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd	-1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C3b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase									
	de bladgelatine op de juiste wijze verwerkt bij de panna cotta		<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 chocolade is volledig opgelost in de warme room bij de panna cotta		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	panna cotta eerst gekoeld en daarna de glazen op de juiste wijze gevuld en afgedekt en gekoeld weggezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peren correct gepocheerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat gepocheerde peren op correcte wijze afkoelen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spaghetti: niet in de mise-en-placefase gekookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft kookroom met citroensap goed verhit maar niet laten koken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bewaart de garnalen in de marinade op de juiste 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"/>
	zorgt continu voor een overzichtelijke en voldoende opgeruimde werkbank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zo veel als mogelijk gehouden aan de volgorde van het stappenplan		<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>	6								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C3c	werktempo-opdracht						
	eindtijd van de mise-en-placefase						
	totaal gewerkte tijd						
	stappen 1 tot en met 5 van de mise-en-placefase uitgevoerd	2					
	– binnen 100 minuten	2					
	– binnen 115 minuten	1					
	– in meer dan 115 minuten	0					
	<i>opmerking</i> <i>Alleen als de kandidaat voor aspecten C3a en C3b samen minimaal 9 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo.</i>						
C3d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase						
	spaghetti correct beetbaar gekookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	garnalen correct gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle ingrediënten voor de romige Citroenspaghetti verwerkt en op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de afgekoelde peren op correcte wijze tot waaiers gesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hanteert de spuitzak met slagroom op correcte wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van het stappenplan		<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>	4					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C3e	gerechten doorgeven									
	spaghetti met gamalen correct gegarneerd met bosui, citroen en dille		<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 spiesen direct na het bakken geserveerd		<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 voldoende op temperatuur bij het doorgeven		<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 identiek opgemaakt volgens de foto en met 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 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"/>
	vier identieke en mooie rozetten slagroom gespoten van voldoende grootte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	borden met het nagerecht identiek opgemaakt volgens foto en met 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"/>
	werkt hygiënisch bij het maken van de nagerechten zoals op school gebruikelijk is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft altijd met schoon bestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4								
		-1								
C3f	zelfstandig werken									
	De kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden en doorgeven van de gerechten; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag.	3								
	<i>per hulpvraag of bijsturing</i>	-1								
	totaal onderdeel C	41								

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht C2

Gekozen producten:

afbeelding 2
afbeelding 4
afbeelding 5
afbeelding 7
afbeelding 8
afbeelding 10
afbeelding 12
afbeelding 13
afbeelding 16

5 juiste gereedschappen/materialen genoemd voor de bereiding van gepocheerde peren in de mise-en-placefase, bijvoorbeeld:

pan, pommes-parisienneboor, dunschiller, koksmes/officemes, schuimspaan, snijplank, schaal/bord, vork, maatbeker, eetlepel