

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 C		richttijd: 225 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	werk voorbereiden	ICT-gebruik: Excel bijlage	
3	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	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:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_C_bb.mp4
vr_instructie_HBR_C_bb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_vorbereiden_bb.xlsm	2

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Macrobeveiliging

Veel Word- en Excel-bestanden voor de praktische opdrachten bevatten macro's.

In zowel Word als Excel moeten daarom alle macro's worden ingeschakeld.

In de Handleiding Applicaties die op de dvd met digitale bestanden te vinden is, staat beschreven hoe u dit kunt (laten) doen.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Thermometer

Iedere kandidaat moet bij de uitvoering van de opdrachten kunnen beschikken over een thermometer waarmee hij de temperatuur van ingrediënten en gerechten kan meten.

Opdracht 3

Aanwijzingen voor het voorgerecht

Het voorgerecht is heldere tomatenbouillon met tomatenconcassée en peterselie.

De kandidaat heeft de opdracht de concassée te maken van 2 tomaten en bij u in te leveren; u verwerkt de tomatenconcassée in het voorgerecht.

U geeft de tomatenbouillon met tomatenconcassée en met peterselie voor vier gasten door in soepkommen; daarbij geeft u een schaaltje met croutons door. U heeft nodig:

1 l tomatenbouillon
2 el fijngehakte peterselie
schaaltje met croutons

Aanwijzingen voor het hoofdgerecht

Bij het hoofdgerecht komt er een salade, die u dient te verzorgen. U zet per kandidaat een kom klaar met de salade voldoende voor vier side-plates.

U heeft nodig:

75 g mesclun
10 radijsjes, in plakjes
1 rode ui (50 gram), in dunne halve ringen
1 dl yoghurt dressing, in saucière
1 dl French dressing, in saucière

Per kandidaat zet u verder nog mise-en-place klaar:

	opmerking
1 tl citroenrasp	van ½ citroen (de kandidaat kan deze halve citroen gebruiken om uit te persen)
2 el fijngehakte dille	
4 schijfjes citroen	
4 takjes dille	
geschaafde chocolade voldoende voor 2 el	
4 muntblaadjes	
opgeslagen slagroom	voldoende voor 4 flinke rozetten, in spuitzak met gekarteld spuitmondje

U zorgt ervoor dat per kandidaat de volgende materialen en ingrediënten beschikbaar zijn (recepturen voor vier personen):

	opmerking
25 g amandelcompound	
1 bosui	
100 g pure chocolade	gebruik druppels
1 el citroensap	
½ citroen	daar mag u de schil al van geraspt hebben
600 g rauwe garnalen	gepeld, ontdooid, darmkanaal verwijderd; garnalen 16/20; zorg ervoor dat elke kandidaat voor vier personen 24 garnalen heeft
6 g bladgelatine	
2 handperen	bijvoorbeeld Conferenceperen
gemalen kaneel	
1 el ketjap	
2 teentjes knoflook	
300 ml kookroom	
250 ml melk	
(olijf)olie	om in te bakken
1 dl olijfolie	om in te marineren
½ tl oregano (gedroogd)	
verse peterselie	voldoende voor 2 el fijngehakte peterselie
250 ml slagroom	
250 g spaghetti	
90 g suiker	
2 tomaten	totaal ongeveer 130-150 gram
1 tl tomatenpuree	
½ dl zoete witte wijn	
zout en peper	
4 glazen	inhoud ± 150 ml per stuk
8 spiesen van ± 20 cm lengte	indien u houten spiesen gebruikt, zorgt u ervoor dat deze voldoende in water geweekt zijn

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 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

De kandidaat moet bij de uitvoering van opdracht 3 zelfstandig werken. Bij aspect C3f, de score voor zelfstandig werken, geldt: u houdt 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.

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 of verwerken door de kandidaat, kunt u de dranken vervangen door niet-alcoholhoudende dranken.

Afname

Opdracht 3

- De kandidaat bereidt de gerechten van een driegangenmenu voor vier personen.
- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur beschikbaar zijn. U zet de juiste ingrediënten voor de kandidaten in afgemeten porties klaar, bijvoorbeeld een halve ui.
- U vertelt de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn en vanaf hoe laat de gerechten doorgegeven moeten worden.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's staan van de te bereiden gerechten.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat de werktempo-opdracht de gehele mise-en-place fase beslaat.
- Voor het voorgerecht zorgt u voor tomatenbouillon; voor het hoofdgerecht zorgt u voor een gemengde salade met twee soorten dressing.

Werktempo-opdracht

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdrachten koken afgenomen over de gehele mise-en-placefase. Bij deze opdracht beoordeelt u de kandidaat op nauwkeurig werken en werktempo.

Werkwijze

- Laat de kandidaat eerst de instructie en de hele opdracht lezen.
- Wees er alert op dat de kandidaat pas begint met de werktempo-opdracht als u toestemming hebt gegeven om te starten.
- Tijdens deze opdracht moet de kandidaat binnen de gestelde tijd de gehele mise-en-placefase uitvoeren om punten te kunnen halen voor het werktempo.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat al het benodigde gereedschap heeft klaarliggen.
- U heeft een horloge/stopwatch nodig om bij te houden hoe lang een kandidaat nodig heeft voor de uitvoering van de opdracht.
- U zorgt ervoor dat elke kandidaat ook zelf de tijd kan bijhouden.
- U noteert de begintijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U geeft tijdens de uitvoering van de opdracht aan wanneer de kandidaat nog \pm 5 minuten over heeft.
- De eindtijd is wanneer de kandidaat meldt dat hij klaar is met de totale mise-en-place.
- U noteert de eindtijd en de totaal gewerkte tijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U laat de kandidaat weten dat hij de werktempo-opdracht af moet maken, ook als de maximale tijd verstreken is.

5 Bronvermeldingen

foto's gerechten / Cito
mahirart / Shutterstock.com
Maks Narodenko / Shutterstock.com
MRS.Siwaporn / Shutterstock.com
Hong Vo / Shutterstock.com
mahirart / Shutterstock.com
Valentina Proskurina / Shutterstock.com
Nuttapong / Shutterstock.com
Peter Zijlstra / Shutterstock.com
bigacis / Shutterstock.com
Oleksandr Lysenko / Shutterstock.com
ZoranOrcik / Shutterstock.com
Artem Kutsenko / Shutterstock.com
Miguel G. Saavedra / Shutterstock.com
Abramova Elena / Shutterstock.com
Oleksandr Lysenko / Shutterstock.com
ZaZa Studio / Shutterstock.com
Jiang Hongyan / Shutterstock.com
Nataly studio / Shutterstock.com
Peter Zijlstra / Shutterstock.com

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.