

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 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.
- 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								
B1	onderdeel B minitoets maken	15									
B2	werk voorbereiden (zie 1.2) in de doorgeef fase staan de juiste stappen de panevolgorde is correct ingevuld (eerst aromatiseren, door bloem - ei - paneermeelmengsel halen) eerst 'de ingrediënten voor de saus aanfruitsen', pas daarna 'de tomatensaus afblussen met rode wijn' en daarna 'de tomatensaus pureren' eerst 'de avocado verkleinen en mengen met de limoendressing', pas daarna 'de salade over de borden verdelen' en pas daarna 'de gamba's bakken' 'het rijstgerecht portioneren' wordt direct gevolgd door 'het hoofdgerecht doorgeven' alle aspecten juist <i>per onjuist of onvolledig antwoord</i>	3									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	menu bereiden en doorgeven									
	begintijd van de mise-en-placefase									
B3a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken mise-en-placefase									
	waspeen in gelijke 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"/>
	(voor de rijst) paprika en courgette 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"/>
	(voor de salade) rode ui in dunne halve ringen en bosui in dunne ringen 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"/>
	(voor de salade) cashewnoten gelijkmatig klein gehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(voor de rijst) sjalotten gelijkmatig en fijn gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(voor de tomatensaus) rozemarijn voldoende fijnggehakt*		<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 <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3								
	<i>opmerking</i> * op een <i>schone (juiste kleur) snijplank met de juiste gereedschappen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd</i>	-1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B3b	bereidingstechnieken mise-en-placefase									
	schnitzels op juiste wijze gearomatiseerd vóór het paneren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schnitzels paneren in juiste volgorde uitgevoerd (bloem-ei-paneermeel)		<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 schnitzels correct gepaneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schnitzels direct na paneren koel en afgedekt 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"/>
	ingrediënten voor tomatensaus correct aangefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tomatensaus heeft 5 minuten zacht gestoofd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	staafmixer op correcte wijze gebruikt bij pureren tomatensaus en roodfruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	honing gelijkmatig door yoghurt gemengd		<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 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"/>	<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						
B3c	werktempo-opdracht						
	eindtijd van de mise-en-placefase						
	totaal gewerkte tijd						
	stappen 1 tot en met 5 van de mise-en-placefase uitgevoerd – binnen 100 minuten – binnen 115 minuten – in meer dan 115 minuten	2					
	<i>opmerking</i> <i>Alleen als de kandidaat voor de aspecten B3a en B3b samen minimaal 5 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo.</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3d	bereidingstechnieken doorgeeffase						
	basilicum correct verwerkt en stukjes avocado direct gemengd met limoendressing		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gamba's op juiste wijze gebakken en gearomatiseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sjalotten voor hoofdgerecht correct gefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	waspeen en venkel voor hoofdgerecht correct geroerbakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gele rijst is op smaak gebracht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rijst is voldoende warm, op juiste wijze op borden geportioneerd en gedresseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schnitzels hebben na het frituren juiste kleur, temperatuur en gaarheid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tomatensaus heeft juiste dikte, smaak, temperatuur en gelijkmatige structuur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	nagerechten zijn correct opgebouwd (eerst saus, dan yoghurt; bovenop aardbeien, saus, cress, granola)		<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								
B3e	werkwijze doorgeeffase								
	borden met voorgerecht zijn in voldoende mate identiek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gebruikt de frituur 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 componenten van het hoofdgerecht tegelijk 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"/>
	alle randen van doorgegeven servies en glaswerk zijn schoon		<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"/>
	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"/>
	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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2							
	transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B3f	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. <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	3					
	terugkijken (zie 1.2)						
B4a	noemt vier relevante eisen waaraan het gerecht moet voldoen	1					
B4b	de mening van de kandidaat en de examinerator over de kwaliteit van het gerecht komen overeen	1					
B4c	heeft de vraag over hygiënisch werken of de vraag over veilig en overzichtelijk werken correct beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	2					
	totaal onderdeel B	40					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht B2

werk voorbereiden

werkplanning

mise-en-placefase

- 1 de groenten voor het rijstgerecht voorbereiden
- 2 de rode ui in halve ringen snijden
- 3 de schnitzels aromatiseren
- 4 de schnitzels door de bloem halen
- 5 de schnitzels door losgeklopt ei halen
- 6 de schnitzels door het kruiden-kaas-paneermeelmengsel halen
- 7 de ingrediënten voor de tomatensaus aanfruiten
- 8 de tomatensaus afblussen met rode wijn
- 9 de tomatensaus pureren
- 10 het zomerfruit pureren

doorgeeffase

- 11 de avocado verkleinen en mengen met de limoendressing
- 12 de salade van het voorgerecht over de borden verdelen
- 13 de gamba's bakken
- 14 het voorgerecht doorgeven
- 15 de groenten voor het rijstgerecht roerbakken
- 16 de schnitzels frituren
- 17 de tomatensaus regenereren
- 18 het rijstgerecht portioneren
- 19 het hoofdgerecht doorgeven
- 20 de aardbeien verkleinen
- 21 het nagerecht doorgeven

Opdracht B4

Per kandidaat (afwisselend) een van de volgende combinaties van vragen stellen:

kandidaat 1	kandidaat 2	kandidaat 3	kandidaat 4
1-2-5	3-4-5	1-2-6	3-4-6

	tomatensaus
vraag 1	Noem vier eisen waaraan de tomatensaus moet voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– temperatuur: ≥ 65 °C– juiste dikte in combinatie met de juiste hoeveelheid– heeft gladde structuur– is goed van smaak (niet te flauw, niet te zout, peper juist gebruikt)– heeft de juiste kleur– alle ingrediënten gebruikt
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examiner en de kandidaat proeven de saus.
vraag 2	Vind je dat jouw tomatensaus aan de genoemde eisen voldoet?
antwoord	
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examiner bespreken.</i>

	gele rijst met groenten
vraag 3	Noem vier eisen waaraan de gele rijst met groenten moet voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– gelijkmatig gesneden groenten (gelijkmatige brunoise paprika en courgette, gelijkmatige plakjes wortel, gelijkmatig gesnipperde sjalotten)– de groenten hebben de juiste gaarheid (beetgaar)– de groenten hebben de juiste kleur (wel gebakken, niet verbrand)– temperatuur: ≥ 65 °C– is goed van smaak (niet te flauw, niet te zout; peper juist gebruikt)– niet te veel vet gebruikt bij het fruiten en bij het verwarmen van de rijst met groenten
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examiner en kandidaat proeven de gele rijst met groenten.
vraag 4	Vind je dat jouw gele rijst met groenten aan de genoemde eisen voldoet?
antwoord	
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examiner bespreken.</i>

	terugkijken op hygiënisch werken
vraag 5	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – steeds juiste schone snijplank gebruikt – producten na bereiding afgedekt in koeling geplaatst – regelmatig werkbank en materialen gereinigd – één ‘natte’ en één ‘droge’ hand tijdens paneren – juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van werkbank verwijderd
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examinator bespreken.</i>

	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
vraag 6	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – op de juiste wijze met staafmixer gewerkt – op de juiste wijze de messen gebruikt/het juiste mes voor de handelingen gebruikt – de warmtebron telkens op juiste stand gezet – de frituur op veilige wijze gebruikt – alles vooraf klaargezet voor het frituren – op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens stappenplan gewerkt
<i>opmerking</i>	<i>Eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna de mening van de examinator bespreken.</i>