

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 B		richttijd: 215 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
4	terugkijken	bijlage 3 mondelinge vragen**	1

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

** In het correctievoorschrift vindt u de vragen die u mondeling aan de kandidaat stelt en het antwoordmodel.

Planning afname

Het examen heeft drie onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden. Wij adviseren de onderdelen B en C **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_B_gl.mp4
vr_instructie_HBR_B_gl.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_werkvoorbereiding_gl.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

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	opmerking
1 dl limoendressing	olijfolie, limoensap, zout en peper
160 g mangochutney	koud, klaarzetten in saucière
paneerstraatje met paneermix	paneermix (1 deel paneermeel, 1 deel geraspte Parmezaanse kaas, beetje tijm), ± 200 g eiwit, ± 100 g bloem
friteuse / fritespan	op temperatuur, klaar om te gebruiken

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

	opmerking
1 dl olijfolie	voldoende om drie keer iets in te bakken
4 aardbeien	
1 avocado	
6 takjes verse basilicum	
2 bosuitjes	
50 g cashewnoten	
1 stukje courgette	stukje van ± 100 gram
1 el cress	Adsina of Melissa, voor garnering
100 g doperwten	neem diepvries
20 gamba's	gepeld, ontdooid; darmkanaal verwijderd; 21/25
30 g granola	
500 g Griekse yoghurt	
4 el honing	
10 kappertjes	
4 kipschnitzels à 100 g	ongepaneerd, zo nodig pletten
1 teen knoflook	
2 tl fijngehakte knoflook	fijngehakt klaarzetten
80 g zwarte olijven, gehalveerd	gehalveerd klaarzetten
½ rode paprika	
1 rode ui	
½ dl rode wijn	
250 g roodfruit	neem diepvries (ontdooid klaarzetten)
200 g gare gele rijst (koud)	afgekoelde, gare rijst klaarzetten
1 takje verse rozemarijn	
1 tl sambal	
2 sjalotten	
100 g gemengde sla, gewassen	gewassen klaarzetten
400 g tomatenblokjes	
60 g gesnipperde ui	fijngesnipperd klaarzetten
80 g verkleinde venkel	en dés gesneden klaarzetten
100 g waspeen	
zout en peper	
2 bakjes	om van twee gerechten één eetlepel te bewaren

Opdracht 4

per kandidaat de twee bakjes met een eetlepel van de gemaakte gerechten

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 B3f, 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.

Opdracht 3

- De kandidaat bereidt de gerechten van een driegangsmenu 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 stukje courgette van 100 gram.
- 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.
- U wijst de kandidaat erop dat de frituur klaarstaat en op de juiste temperatuur voorverwarmd is.

Werktempo-opdracht

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdrachten koken afgenomen over de gehele mise-en-placefase bij opdracht 3. 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

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.