

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](http://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: 230 minuten
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	twee bakkerijproducten maken	bijlage	6
3	terugkijken	8 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 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_B_kb.mp4
vb_instructie_HBR_B_kb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht 2

overzicht grondstoffen bakkerij

De examinerator zorgt ervoor dat per kandidaat de volgende grondstoffen beschikbaar zijn:

90 g	bakvaste chocoladedruppels
325 g	basterdsuiker
325 g	boter
20 g	cacaopoeder
400 g	harde wenerdeeg
425 g	heelei
250 g	kokospijs (staat klaar)*
100 g	monchou
275 g	patentbloem
250 g	slagroom
200 g	water
3 g	zout

*recept voor kokospijs dat klaar moet staan	
170 g	amandelspijs
30 g	kokos
50 g	water

#### voor de afwerking

100 g	grof gehakte gebruneerde pecannoten
400 g	kersenvulling
25 st	chocoladegalettes
	decoreerpoeder
	mengsel van decoreerpoeder en cacao*

\*verhouding 2:1 decoreerpoeder en cacao

Indien u geen gebruik maakt van kant-en-klaar harde wenerdeeg kunt u van deze ingrediënten (per kandidaat) harde wenerdeeg bereiden:

110 g	patentbloem
110 g	Zeeuwse bloem
150 g	boter
100 g	basterdsuiker
12 g	ei
3 g	zout
8 g	citroenrasp
4 g	samengesteld bakpoeder

**materialen**

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

16 bakringen Ø 8,5 cm (2,5 cm hoogte)

2x glad spuitmondje nr. 12, 1x glad spuitmondje nr. 9, 1x kartelspuitmondje nr. 10

## 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.

### **Opdracht 2**

Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 2 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn.

De kandidaat maakt twee soorten bakkerijproducten.

- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur die in paragraaf 3 genoemd worden, beschikbaar zijn. Daarnaast dienen alle gebruikelijke gereedschappen, materialen en apparaten beschikbaar te zijn voor elke kandidaat.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's zijn opgenomen van de te bereiden producten.
- De kandidaat moet alle grondstoffen zelf afwegen, conditioneren en bewaren. Maar als examinator zorgt u ervoor dat de grondstoffen geconditioneerd zijn op bakkerijtemperatuur waar dat nodig is.
- U zorgt ervoor dat
  - elke kandidaat kan beschikken over een oven met de juiste condities.
  - de wasemschuif op het juiste moment geopend wordt.
  - het harde wenerdeeg klaarligt voor de kandidaat.
  - de kokospijs klaarligt voor de kandidaat.
  - de kandidaat kan beschikken over de juiste materialen en ruimte op een werkbank, om de vervaardigde producten te kunnen presenteren op de wijze die op school gebruikelijk is.
- Er is uitgegaan van een bakplaat van 40 x 60 cm.
- U kunt ook een vergelijkbare variant van de chocoladegalettes gebruiken.

**Let op:** tijdens het bakken van de producten die gestoomd moeten worden, mag de oven niet tussentijds geopend worden door andere kandidaten.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B2h, de score voor zelfstandig werken geldt: u houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

### **Opdracht 3**

Voor deze praktijkopdracht zijn er varianten in de vorm van verschillende combinaties van vragen, zie het correctievoorschrift bij 1.2. U bepaalt welke variant van vragen u aan de kandidaat voorlegt; u wisselt het gebruik van de varianten zo veel mogelijk af.

## 5 Bronvermeldingen

---

foto's bakkerijproducten / 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.*