

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	kandidaatnummer			
		naam van de kandidaat			
	onderdeel C				
C1	minifoets maken				
	transport				
	max. score	10			

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	een werkplanning maken (zie 1.2)						
C2a	mise-en-placefase						
	in de mise-en-placefase staan de juiste stappen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ui eerst snijden, dan aanfruiten en daarna afblussen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de aardappelen eerst snijden, daarna blancheren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de schnitzel aromatiseren voor het paneren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de haricot verts eerst schoonmaken, daarna blancheren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kerrie eerst myoteren, daarna de mayonaise samenstellen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2					
C2b	doorgeeffase						
	in de doorgeeffase staan de juiste stappen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle stappen in de doorgeeffase staan in de juiste volgorde						
	<i>opmerking</i> <i>indien de kandidaat eerst de haricot verts fruit en daarna de aardappel bakt rekent u dit ook goed</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer																
	transport																		
	gerechten bereiden en doorgeven																		
	begintijd van de mise-en-placefase																		
	C3a																		
	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken																		
	betreft de examenruimte in schone en complete vakkleiding																		
	uien schoongemaakt (gepeld en wortelaanzet verwijderd) en in gelijke dunne halve ringen gesneden*																		
	tijm is op de juiste wijze gerist																		
	casinobrood op juiste wijze in blokjes van 1 cm x 1 cm gesneden*																		
	aardappelen op juiste wijze geschild zonder nog bruikbare stukken aardappel in de afvalbak te gooien																		
	aardappelen op de juiste wijze schoongemaakt, gehalveerd in de lengte en in plakjes van 0,5 cm gesneden*																		
	haricot verts op de juiste wijze schoongemaakt																		
	sjalot is fijngesnipperd																		
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4																	
	*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 mise-en-placefase									
	uiensoep is volgens de bereidingswijze samengesteld; uien zijn aangefruit, afgeblust en gelijkmatig gegaard		<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 croutons zijn goudbruin gebakken en gegratineerd met de kaas		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappels op de juiste wijze beetgaar geblancheerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipfilet is gearomatiseerd voor 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"/>
	kipfilet is op de juiste wijze in de juiste volgorde 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"/>
	haricot verts zijn beetgaar geblancheerd en gemengd met olijfolie en knofflook		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kerrie en de sjalot zijn voldoende aangefruit en gemyoteerd en afgeblust met wijn		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mayonaise en crème fraîche pas toegevoegd na afkoelen van het mengsel		<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 voor de mayonaise zijn voldoende gemengd en alle ingrediënten zijn verwerkt		<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 de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat versplijt geen gas, elektriciteit en/of water en gaat altijd veilig om met vuur en elektriciteit		<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 juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5								
	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 uit de werkplanning uitgevoerd binnen 115 minuten en minimaal 7 punten bij C3a en C3b samen 2 – stappen 1 tot en met 5 uit de werkplanning uitgevoerd binnen 125 minuten en minimaal 6 punten bij C3a en C3b samen 1 – meer dan 125 minuten of minder dan 6 punten bij C3a en C3b samen 0	2								
C3d	doorgeeffase voorgerecht									
	uiensoep is op smaak gebracht en heeft de juiste temperatuur (≥ 80 °C)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat proeft de soep 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"/>
	uiensoep is op de juiste wijze verdeeld over vier koppen met schone randen; elke kop bevat evenveel soep		<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 uiensoep wordt geserveerd met bosui		<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 croutons en pancetta worden apart 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"/>
	de croutons zijn losgemaakt van elkaar; vormen niet één blok door de gesmolten kaas		<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 juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C3e	doorgeeffase hoofdgerecht en nagerecht									
	de schnitzel is gebakken in de vetstof, gegaard in een oven en heeft de juiste kleur en gaarheid		<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 aardappelen zijn in de vetstof gebakken, met zout bestrooid en hebben de juiste kleur en gaarheid		<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 haricot verts zijn aangefruit, hebben de juiste gaarheid en zijn op smaak gebracht met zout en peper		<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 zijn op het juiste moment opgewarmd/zijn voldoende warm, komen net uit de oven en van het fornuis		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het hoofdgerecht is op de juiste wijze opgemaakt		<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 zijn op de juiste wijze doorgegeven		<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 randen van de borden van het hoofdgerecht en nagerecht zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hazelnoten zijn fijngenhakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	nagerecht is opgemaakt volgens de foto; de hazelnoten, slagroom en karamelsaus zijn gelijkmatig over de borden verdeeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat zorgt altijd voor een voldoende opgeruimde en overzichtelijke 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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
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. <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	3					
	totaal onderdeel C	35					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht C2

voorbeelduitwerking

werkplanning

mise-en-placefase

- 1 uien snijden
- 2 uien aanfruiten
- 3 uien afblussen
- 4 croutons maken
- 5 aardappelen snijden
- 6 aardappelen blancheren
- 7 schnitzel aromatiseren
- 8 schnitzel paneren
- 9 haricot verts schoonmaken
- 10 haricot verts blancheren
- 11 kerrie myoteren
- 12 mayonaise samenstellen

doorgeeffase

- 13 soep verwarmen
- 14 voorgerecht doorgeven
- 15 schnitzel bakken
- 16 schnitzel garen in de oven
- 17 aardappelen bakken
- 18 haricot verts fruiten
- 19 hoofdgerecht doorgeven
- 20 hazelnoten hakken
- 21 nagerecht opmaken
- 22 nagerecht doorgeven