

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: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	werkplanning maken	ICT-gebruik: Excel bijlage 1	
3	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage 1 bijlage 2	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
vb_instructiefilm_HBR_C_kb.mp4
vb_instructie_HBR_C_kb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vb_werkplanning_kb.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

U zorgt dat per afnamemoment op een centraal punt klaarstaat:

- 2 x paneerstraatje (bloem, ei, paneermix*)

*De paneermix bestaat uit cornflakes en panko in gelijke verhouding.

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	opmerking
4 plakken gebakken pancetta*	
50 g gekarameliseerde hazelnoten	
50 g geklopte slagroom	om te garneren
25 g gesneden bosui	
1 dl karamelsaus	kant-en-klaar
1½ l runderbouillon	

***Bereidingswijze pancetta**

benodigdheden: 4 dunne plakken pancetta per kandidaat.

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Laat de pancetta (afhankelijk van de dikte van de plakken) ± 10 minuten bakken op een bakplaat.
- 3 Laat de pancetta afkoelen en snijd in kleine reepjes.

U zorgt ervoor dat elke kandidaat kan beschikken over de volgende ingrediënten:

	opmerking
50 g boter	
4 el cognac	
1 el crème fraîche	
250 g haricot verts	
4 bollen hazelnootroomijs	
1 el honing	
1 tl kerriepoeder	
4 kipfilets	150 g per stuk op 1 cm dikte
2 el mayonaise	
9 el olijfolie	
paprikapoeder	
2 plakken Casinobrood wit	zonder korst
1 sjalot	
25 g tarwebloem	
2 takjes verse tijm	
2 teentjes knoflook	
600 g uien	
1 kilo vastkokende aardappelen	Ø ± 5 cm
1 tl versgemalen peper	
vetstof	om in te bakken
1 dl witte wijn	
1 el zonnebloemolie	
zout en peper	
45 g Zwitserse gruyère	geraspt

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).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn bij opdracht 3.

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 1

Voor de afname van de minitoets wijst u de kandidaat erop dat in deze minitoets zowel vragen over koken als gastheerschap voorkomen.

Opdracht 3

- U deelt bijlage 2 pas uit bij aanvang van 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 kunnen worden.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's zijn opgenomen 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 hoofdgerecht gebruikt u vastkokende aardappelen met een doorsnede van ± 5 cm.
- Het blancheren van de aardappelen en haricot verts mag ook met een steamer gedaan worden.
- De karamelsaus is kant-en-klaar.

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 gegeven hebt 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 bij kan houden.
- U noteert de begintijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U geeft tijdens de uitvoering van de opdracht aan wanneer de kandidaat nog ± 5 minuten over heeft.
- De eindtijd is wanneer de kandidaat u 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.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel 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.

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.