

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: 225 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

\* 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
vr_instructiefilm_HBR_C_kb.mp4
vr_instructie_HBR_C_kb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_werkvoorbereiding_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**

##### *Aanwijzingen voor het voorgerecht*

Het voorgerecht is heldere tomatenbouillon met tomatenconcassée en peterselie.

De kandidaat heeft de opdracht de concassée te maken van 2 tomaten en bij u in te leveren; u verwerkt de tomatenconcassée in het voorgerecht.

U geeft de tomatenbouillon met tomatenconcassée en met peterselie voor vier gasten door in soepkommen; daarbij geeft u een schaaltje met croutons door. U heeft nodig:

1 l tomatenbouillon
2 el fijngehakte peterselie
schaaltje met croutons

##### *Aanwijzingen voor het hoofdgerecht*

Bij het hoofdgerecht komt een salade die u dient te verzorgen: u zet per kandidaat een kom klaar met komkommersalade voldoende voor vier side-plates. De salade is aangemaakt met French dressing.

U heeft nodig:

komkommer, in halve plakjes
rode peper, fijngesneden
rode ui, gesnipperd
French dressing

Per kandidaat zet u verder nog mise-en-place klaar:

	<b>opmerking</b>
schaaltje met 2 el fijngesneden, verse koriander	
schaaltje met 75 g fijngehakte en gebruneerde cashewnoten	
500 g gekookte pandanrijst, warm	neem pandanrijst zodat de rijst beter plakt bij het dressereren op de borden
4 plukjes dille	
sputzak met opgeklopte slagroom	voldoende voor 4 flinke rozetten; in spuitzak met gekarteld spuitmondje
4 oublie-rolletjes	
8 muntblaadjes	

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

	<b>opmerking</b>
30 g allesbinder	
8 g bladgelatine	
1 bosui	
4 partjes citroen	
15 g currypasta	
50 g gepasteuriseerde eidooier	kandidaat moet dit direct in bekken afwegen
400 g rauwe garnalen	31/40, gepeld, ontdooid, darmkanaal verwijderd
stukje verse gember van 3 cm / ± 15 g	
25 g hazelnootextract	ook bekend onder de naam hazelnootcompound
50 g fijngehakte, gebruneerde hazelnoten	moet gebruneerd en fijngehakt klaarstaan
karamelsaus	per kandidaat ongeveer ½ dl
3 teentjes knoflook	
200 ml kokosmelk	
2 tl kurkumapoeder	
2½ dl melk	
1½ dl olijfolie	om in te bakken, per kandidaat ongeveer 1½ dl
150 g paksoi	± ½ kleine stronk
1 rode paprika	± 200 - 225 gram
75 g peultjes	
3 dl slagroom	
75 g suiker	
50 g taugé	
2 tomaten	± 130 - 150 gram in totaal
50 g ui	
1 tl vanillesuiker	
400 ml visbouillon	
zout en peper	
4 vormpjes	inhoud ± 200 ml per stuk

## 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 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.

### *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**

- 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 50 gram ui.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat kan beschikken over de informatie op de verpakking van allesbinder. Voordat de kandidaat de saus van het hoofdgerecht doorgeeft, controleert u of de saus tot de juiste sausdikte gebonden is met de allesbinder. De kandidaat heeft de opdracht om zelf om deze controle van de sausdikte te vragen.
- U vertelt de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn en vanaf hoe laat de gerechten doorgegeven moeten worden.
- Bij aanvang wijst u de kandidaten erop dat in de bijlage foto's staan van de te bereiden gerechten.
- Voor het voorgerecht zorgt u voor tomatenbouillon; voor het hoofdgerecht zorgt u voor een salade.

### *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 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.*