

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 en mondelinge vragen.
- 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.
- 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	minutoets maken					
	transport					
	max. score					10

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	menu bereiden en doorgeven						
C2a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken						
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snijdt de bosui in dunne ringen en de olijven in plakjes*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snijdt de courgette en de aubergine op de juiste wijze in plakjes van ± 1 cm*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snijdt de paprika in dunne reepjes*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	snippert de ui op de juiste wijze grof*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de tomaat is op de juiste wijze geplisseerd (ingekruist, in gekookt water, teruggekoeld en vel verwijderd)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft de zaadlijsten van de tomaat verwijderd en de tomaat in reepjes gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft de knoflook schoongemaakt en fijn gehakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit nooit bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	5					
	<i>*op een schone en juiste kleur snijplank met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C2b	bereidingstechnieken mise-en-placefase									
	de mayonaise is op de juiste wijze bereid en mayonaise heeft de juiste dikte		<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 m.b.v. de staafmixer en de juiste ingrediënten een gladde saus gemaakt (voorgerecht)		<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 op juiste wijze de kruidenkorst gemaakt met panko, pijnboompitten, olijfolie en Parmezaanse 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"/>
	de pasta is al dente gekookt en is koud afgespoeld		<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 ratatouille is op de juiste wijze en in de juiste volgorde gemaakt		<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 ratatouille is gaar, maar niet te zacht gestoofd		<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 ratatouille is 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"/>
	de laurier en tijm zijn verwijderd		<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 gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		<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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	6								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2c	doorgeeffase voorgerecht						
	de borden zijn op de juiste wijze opgemaakt met de plakjes fricandeau en fijngehakte peterselie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de borden zijn identiek opgemaakt en alle randen zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de garnering is op de juiste wijze over de tipjes verdeeld en samen met de saus op schaal doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de saus is doorgegeven in een saucière		<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									
C2d	doorgeeffase hoofdgerecht									
	de pasta en ratatouille zijn gemengd en verwarmd		<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 zalmfilets zijn gekruid met peper en zout		<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 juiste kruidenkorsten zijn over de zalmfilets 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"/>
	de zalm is juist gegaard in de oven (180 °C gedurende 20 minuten)		<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 zalm is samen met de ratatouille-pasta over de borden verdeeld en gegarneerd met basilicum en tomaat		<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 borden zijn identiek en alle randen 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"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht zijn op het juiste moment opgewarmd/zijn voldoende warm en komen net uit 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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4								
C2e	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								
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C3	terugkijken (zie 1.2)						
	6 vragen goed beantwoord	3	3				
	5 vragen goed beantwoord		2				
	4 vragen goed beantwoord		1				
	3 of minder vragen goed beantwoord		0				
	totaal onderdeel C	33					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht C3

Stel per kandidaat afwisselend de volgende vragen:

kandidaat 1	kandidaat 2
1-2-3-4-5-6a	1-2-3-4-5-6b

1	mayonaise
vraag	Waarom is het zo belangrijk dat je bij het maken van de mayonaise de olie er druppelsgewijs aan toevoegt?
antwoord	Wanneer de olie er in één keer of te snel bij gevoegd wordt komt de binding niet tot stand.

2	mayonaise
vraag	Wat is er fout gegaan als je mayonaise geschild is?
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– je hebt de olie te snel toegevoegd– er is een te groot temperatuurverschil tussen de ingrediënten

3	pasta
vraag	Waarom moet de pasta, na het koken koud gespoeld worden?
Antwoord	<ul style="list-style-type: none">– om het garingsproces te stoppen– om het zetmeel van de pasta te spoelen, zodat de pasta niet gaat plakken

4	ratatouille
vraag	Waarom moet je de tomaat van de ratatouille plisseren?
antwoord	Het velletje van de tomaat is niet lekker om te eten. Het is taaier en dat past niet bij dit zachte gerecht.

5	ratatouille
vraag	Waarom haal je de tijm en het laurierblad voor het serveren uit de ratatouille?
antwoord	Deze kruiden hebben dan hun smaak al afgegeven en zijn niet lekker om te eten.

6a	terugkijken
vraag	Wat ging goed en wat zou je een volgende keer anders doen bij het maken van het voorgerecht?
antwoord	bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examinerator
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

6b	terugkijken
vraag	Wat ging goed en wat zou je een volgende keer anders doen bij het maken van het hoofdgerecht?
antwoord	bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examinerator
<i>opmerking</i>	<i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

opmerking

Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.