

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: 250 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	een minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
3	terugkijken	6 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:

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_HBR_C_bb.mp4
vb_instructie_HBR_C_bb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

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 2

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	opmerking
15 g kappertjes	in tipje
1 takje peterselie	gehakt, in bakje
peterselie/citroen kruidenkorst	bereiding zie paragraaf 4

U dient de volgende materialen voor uzelf klaar te hebben voor het bereiden van het peterselie/citroen kruidenmengsel:

	opmerking
1 citroen	klein
3 el olijfolie	
5 el panko	
30 g peterselie	
1 teen knoflook	
zout en peper	

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

	opmerking
3 st ansjovisfilet	
½ aubergine	
8 blaadjes basilicum	
1 bosui	
1 courgette	
35 g gepasteuriseerd eidooier	
250 g farfalle	
1 tl fijne mosterd	
1 gele paprika	
4 groene olijven	pitloos
5 tl groene pesto	
200 g kalfsfricandeau	
20 g kappertjes	voor de saus
1 laurierblad	
± 1 dl olijfolie	
4 el panko	
½ el Parmezaanse kaas	geraspt
peper	
10 g gehakte peterselie	voor de saus
2 el pijnboomputten	
1 rode paprika	
10 g suiker	
2 takjes tijm	
4 tenen knoflook	
1 tomaat	
400 g tomatenblokjes	
145 g tonijn	uit blik, uitgelekt gewicht, bij voorkeur uit olie
1 ui	
1 el witte wijnazijn	
4 zalmfilets	125 g per stuk, met huid
2½ dl zonnebloemolie	
zout	
4 zwarte olijven	pitloos

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

De opdrachten kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden, met één uitzondering: u dient opdracht 2 af te nemen vóórdat u opdracht 3 afneemt.

Vorbereiding

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding is het aan te raden 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 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 bij opdracht 2.

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.

De kandidaat moet alle ingrediënten zelf verzamelen.

Het is wel de bedoeling dat de examinerer ervoor zorgt dat de ingrediënten klaarstaan zoals in het overzicht van ingrediënten aangegeven is.

Afname

Opdracht 2

- De kandidaat bereidt gerechten 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. Indien u toch de kandidaat zelf ingrediënten wilt laten afwegen dan valt dit buiten de examentijd.
- 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.
- Als nagerecht zijn er in dit examen lekkernijen die met koffie geserveerd worden. Het restaurant (dus niet de keuken) zorgt voor deze lekkernijen. De keuze van lekkernijen en de serveerwijze is aan de school.

Voor de kandidaat zet u een peterselie-citroen-kruidenmengsel klaar. Deze bereid u op de volgende wijze:

peterselie-citroen-kruidenkorst

- 25-30 g peterselie
- 1 teentje knoflook
- 1 kleine citroen
- 5 el panko
- 3 el olijfolie
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Snijd de peterselie en de knoflook fijn en rasp de citroen met een fijne rasp en meng dit door elkaar.
- 2 Meng de panko en de olijfolie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect C2e, 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.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021

CvTE 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 CvTE.