

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](http://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 D		richttijd: 165 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	telefoongesprek beoordelen	ICT-gebruik: mediaplayer ICT-gebruik: Adobe Acrobat Reader offerte uitwerkbijlage	
3	mise-en-place maken in het restaurant	ICT-gebruik: Adobe Acrobat Reader bijlage menukaarten	6
4	gasten ontvangen en menu serveren	ICT-gebruik: Adobe Acrobat Reader bijlage menukaarten	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:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_HBR_D_bb.mp4
vb_instructie_HBR_D_bb.pdf

<b>bestanden voor de kandidaat</b>	<b>opdracht</b>
vb_gesprek_bb.mp3	2

<b>bestanden voor de examinerator</b>	<b>opdracht</b>
vb_offerte_bb.pdf	2
vb_menukaart_bb.pdf	3-4

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk vb\_offerte\_bb.pdf af. Zorg ervoor dat iedere kandidaat over een eigen exemplaar beschikt.

U neemt het afgedrukte exemplaar telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de afdruk weer voor een volgende kandidaat gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

Druk voor de menukaarten het bestand vb\_menukaart\_bb.pdf af. Dit kan in zwart-wit. Zorg ervoor dat iedere kandidaat die gaat serveren beschikt over vier menukaarten. Het is raadzaam de menukaarten te nummeren.

Indien mogelijk en gewenst, kunnen de menukaarten geplastificeerd worden.

U neemt alle afgedrukte exemplaren telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de afdrukken weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht 2

koptelefoon

#### Opdracht 3

4 menukaarten

Per kandidaat moeten voor het opdekken van de tafel voor 4 personen, beschikbaar zijn:

- de vaste attributen
- glaswerk
- servies
- diverse soorten bestek
- molton en linnen/tafellinnen

#### Opdracht 4

4 menukaarten

U zorgt ervoor dat op een tafel (het broodstation) twee soorten versgebakken grootbrood klaarstaan. Op tafel zet u voldoende broodmandjes (zo veel als er kandidaten gelijktijdig examen doen), een broodplank, een servet en een broodsnijmes klaar. U zorgt er ook voor dat in de keuken tipjes (bakjes) met roomboter, (olijf)olie en tapenade klaarstaan om op aanvraag doorgegeven te worden door de kandidaat.

In dit examen komt er geen nagerecht vanuit de keuken. In plaats van het nagerecht krijgen de gasten lekkernijen geserveerd met koffie. U zorgt er als school voor dat er lekkernijen beschikbaar zijn voor de kandidaat in het restaurant. Het is aan de school om hier een serveerwijze in te bepalen en dit kenbaar te maken aan de kandidaat.

## 4 Aanwijzingen

---

### *Volgorde opdrachten*

De volgorde van de opdrachten ligt vast, met uitzondering van de minitoets.

### *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 3 en 4 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier menukaarten heeft. U neemt alle menukaarten telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de menukaarten weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

### *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 en verwerken door de kandidaat, kunt u de dranken vervangen door niet-alcoholhoudende dranken.

### **Opdracht 1**

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

### **Opdracht 2**

Reik de kandidaat de afdruk van vb\_offerte\_bb uit.

Reik de kandidaat de uitwerkbijlage uit. Na afloop van deze opdracht dient u de uitwerkbijlage ook direct weer in te nemen.

### **Opdracht 3 en 4**

Bij aanvang van deze opdrachten:

- reikt u de kandidaat vier afdrukken uit van het bestand vb\_menukaart\_bb;
- wijst u de kandidaat erop dat in de bijlage foto's opgenomen zijn van de te serveren gerechten;
- vertelt u de kandidaat waar de lekkernijen uit bestaan en hoe deze geserveerd moeten worden;
- vertelt u de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn, omdat dan de gasten arriveren.

Aan het einde van opdracht 4 neemt u de menukaarten weer in.

Het is bij opdracht 3 **niet** toegestaan de materialen voor het maken van de mise-en-place al per kandidaat klaar te zetten; elke kandidaat moet zelf alle materialen, al het servies en alle bestek verzamelen. Voor een goed verloop zou u bijvoorbeeld drie van de kandidaten kunnen laten beginnen met serviesgoed verzamelen en de drie andere kandidaten laten beginnen met bestek verzamelen.

Het is wel toegestaan het tafellinnen per tafel klaar te leggen. De kandidaat moet het tafellinnen zelf op tafel leggen.

#### **Opdracht 4**

De kandidaat moet gedurende de hele opdracht zelfstandig werken. Bij aspect D4d, de score voor zelfstandig werken, houdt u 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.

U zorgt ervoor dat er voor alle kandidaten die op één moment het examen maken, vier gasten zijn die het menu en diverse dranken bestellen, waaronder een aperitief. Naderhand krijgen gasten lekkernijen met koffie geserveerd. Aan elke tafel wordt een fles/karaf water (plat of bruisend) op een side-plate geserveerd. Dit water mag kraanwater zijn. Het aperitief en de andere drankjes mogen ook alcoholvrij zijn.

De uitvoering van de opdrachten moet professioneel verlopen. Daarom het dringende advies om **geen** ouders, familie of andere bekenden van de kandidaat aan de tafel te plaatsen in het restaurant.

De wachttijd in het restaurant wordt **niet** als examentijd gerekend.

## **5 Bronvermeldingen**

---

<b>opdracht</b>	<b>bronvermelding afbeeldingen en media</b>
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021
3	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021
4	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.*