

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 de 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 opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken						
	betreedt de keuken in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gember en knoflook voor de soep correct schoongemaakt en fijngesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bosui correct fijngesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gerookte kip correct en julienne gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen correct verkleind in blokjes van 2 à 3 cm; de hele aardappel gebruikt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peterselie voor de aardappelen correct fijngehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cherrytomaatjes correct gehalveerd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sjalotten voor de salade correct gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauwfilets correct onder koud water gespoeld en drooggedept		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit nooit nog bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4					
	<i>* op een schone (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 toepassen in de mise-en-placefase									
	knoflook en gember voor de soep correct aangefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kerriepoeder voor de soep correct gemyoteerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux voor de soep op juiste wijze bereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux voor de soep op juiste wijze verwerkt met bouillon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen correct geblancheerd, beetgaar, afgegoten, uitgedampt en afgekoeld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sjalot en knoflook voor de tomatensalsa op de juiste wijze gefruit		<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 doperwtensaus op juiste wijze bereid, correct gepureerd en gepasseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauw op juiste wijze gearomatiseerd en omwikkeld met spek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauw afgedekt in koeling gezet na de voorbereiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt continu voor een overzichtelijke en voldoende opgeruimde werkbank		<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 zo veel 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 volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	6								
	transport	-1								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C2c	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase									
	soep kort voor het doorgeven correct 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"/>
	kabeljauw correct aangebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauw correct gegaard in de oven bij juiste temperatuur en niet te lang		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geclarifieerde boter goed verhit voordat aardappelen toegevoegd werden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen op correcte wijze goudbruin gebakken en tijdens het bakken nog niet bestrooid met 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 geregenereerde doperwtensaus heeft de juiste dikte en smaak		<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 zo veel 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 volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C2d	gerechten doorgeven									
	soep heeft de juiste consistentie, dikte en is mooi glad (want goed gepasseerd)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	soep heeft de juiste smaak en temperatuur (≥ 80 °C)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden van de soep identiek opgemaakt (met bosui en met door de gast gekozen garnituur) volgens foto, schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het garnituur voor de soep doorgegeven in de juiste hoeveelheid per persoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	salade van hoofdgerecht correct opgemaakt, side-plates zien er identiek uit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden hoofdgerecht identiek opgemaakt volgens foto (met kabeljauw en doperwtensaus, partje citroen en takje dille), schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rest van doperwtensaus doorgegeven in saucière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen doorgegeven in légumier - op smaak gebracht met zout en bestrooid met peterselie		<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 hoofdgerecht voldoende op temperatuur op moment van doorgeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt hygiënisch zoals op school gebruikelijk is		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft altijd met schoon bestek		<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 volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4								
	transport									

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
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					
		-1					
C3	gesprek met de examinerator (zie 1.2) alle vragen volledig en juist beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	3					
		-1					
	totaal onderdeel C	33					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht C3

Per kandidaat (afwisselend) een van de volgende combinaties van vragen stellen:

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

	Kerrie-kokossoep
vraag 1	Noem drie eisen waaraan de kerrie-kokossoep moet voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– temperatuur bij doorgeven: ≥ 80 °C– juiste dikte in combinatie met de juiste hoeveelheid– heeft gladde structuur– is goed van smaak (niet te flauw, niet te zout, peper juist gebruikt)– heeft de juiste kleur– alle ingrediënten gebruikt
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste drie antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven de soep.
vraag 2	Vind je dat jouw soep aan de genoemde eisen voldoet?
antwoord	
<i>opmerking</i>	<i>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator</i> <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

	Gebakken aardappelen
vraag 3	Noem drie eisen waaraan de gebakken aardappelen moeten voldoen.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– gelijkmatig gesneden aardappelen (gelijke grootte en dikte, blokjes van 2 à 3 cm, alles van de aardappelen gebruikt)– aardappelen hebben na het blancheren de juiste gaarheid (beetgaar)– de aardappelen hebben de juiste, goudbruine kleur (wel goed gebakken, niet verbrand)– temperatuur bij doorgeven: ≥ 65 °C– goed van smaak (niet te flauw, niet te zout; geen peper gebruikt)– niet te weinig, maar zeker niet teveel vet gebruikt bij het bakken van de aardappelen
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste drie antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examiner en kandidaat proeven de gebakken aardappelen.
vraag 4	Vind je dat jouw aardappelen aan de genoemde eisen voldoen?
antwoord	
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

	terugkijken op hygiënisch werken
vraag 5	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – steeds een schone snijplank gebruikt én van de juiste kleur (in combinatie met het te verwerken product) – producten na bereiding afgedekt in koeling geplaatst – werkbank en materialen regelmatig gereinigd – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van werkbank verwijderd
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
vraag 6	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – de snijtechnieken op de juiste wijze toegepast – de messen op de juiste wijze gebruikt – de juiste messen/gereedschappen gebruikt voor de verschillende handelingen – de warmtebron telkens op correcte wijze gebruikt – zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt – in de mise-en-placefase alles netjes afgerond
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>