

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	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
3	terugkijken	bijlage 3 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; binnen dit onderdeel dient u opdracht 2 af te nemen vóór u opdracht 3 afneemt.

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_bb.mp4
vr_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
100 g	wortel	en brunoise, gaar en koud klaarzetten
	mayonaise	voldoende voor 4 gasten, in schaaltje met takje peterselie

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

		opmerking
800 g	aardappelen	geschild klaarzetten, vastkokend
3 stuks	ansjovisfilets	
48 g	bloem	
1 stuks	bosui	
75 g	geclarifieerde boter	
250 g	cherrytomaatjes	
4 partjes	citroen	in partjes klaarzetten
75 g	crème fraîche	
4 takjes	dille	takjes klaarzetten
175 g	doperwten	neem diepvries
1 stukje	gember	vers, per kandidaat is ± 20 g nodig
8 dl	groentebouillon	koud klaarzetten
500 g	kabeljauwfilet	verdeeld in 4 stukken van 125 g klaarzetten
10 g	kappertjes	
4 plakjes	katenspek	
5 g	kerriepoeder	
80 g	gerookte kipfilet	vleeswaar, plakken ± 2 mm dik
2 teentjes	knoflook	
4 dl	kokosmelk	
	olijfolie / roomboter	om in te bakken
	peper	
5 g	peterselie	
65 g	roomboter	
25 g	rucola	
75 g	sjalotjes	3 stuks samen ongeveer 75 gram
100 ml	visbouillon	koud klaarzetten
100 ml	droge, witte wijn	
	zout	

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten 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 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 examinerator 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 zoals een stukje gember van ± 20 g en citroen in partjes.
Indien u de kandidaat zelf de overige 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.
- De kandidaat bewaart van twee gerechten ongeveer een eetlepel in aparte bakjes om te gebruiken tijdens het gesprek bij opdracht 3.
- 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.

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
3	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.