

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

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_D_bb.mp4
vr_instructie_HBR_D_bb.pdf

bestanden voor de kandidaat	opdracht
vr_filmfragment_HBR_bb.mp4	2

bestanden voor de examinerator	opdracht
vr_menukaart_bb.pdf	3-4

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk het bestand vr_menukaart_bb.pdf af. U kiest het formaat dat op school gebruikelijk is voor menukaarten.

Zorg ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier exemplaren heeft. De afdrukken kunnen in zwart-wit. Het is raadzaam de exemplaren te nummeren.

Indien mogelijk en gewenst, kunnen de afdrukken geplastificeerd worden.

U neemt alle afgedrukte exemplaren telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zo 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

vier menukaarten

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

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

Opdracht 4

vier menukaarten

U zorgt ervoor dat op een tafel, het zogenaamde 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 zodat de kandidaat ze op aanvraag door kan geven.

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 opdrachten kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden, met één uitzondering: u dient opdracht 3 af te nemen vóórdat u opdracht 4 afneemt.

Vorbereiding

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding verdient het aanbeveling 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 of verwerken door de kandidaat, kunt u de dranken vervangen door niet-alcoholhoudende dranken.

Afname

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 3 en 4

Bij aanvang van deze opdrachten:

- reikt u de kandidaat vier menukaarten aan (zie bestand voor de examinerator)
- 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 ze 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.

Opdracht 3

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 uitvoering van opdracht 4 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

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021 i.s.m. wijnbar Cru Tilburg
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.