

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.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- De computerscoorbare opdrachten die in Facet zijn uitgevoerd worden automatisch beoordeeld. De opdrachten die niet automatisch kunnen worden beoordeeld, dient u handmatig te beoordelen in de Facet-corrector.
U vermeldt in het beoordelingsschema achter BF de totaalscore van alle opdrachten die de kandidaat voor dit onderdeel in Facet heeft gemaakt.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer				
		naam van de kandidaat				
	onderdeel B					
BF	vragen en opdrachten in Facet (zie 1.2)					
	<i>opmerking</i> <i>de totaalscore overnemen uit de Facet-corrector</i>					
	transport					
	max. score					
						19

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	gerechten bereiden						
	begintijd van de mise-en-placefase						
	B1a						
	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken						
	betreft de examenruimte in schone en complete vakkleiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprika in gelijke delen gesneden, zaadlijsten en witte delen verwijderd en na het grillen in smalle reepjes gesneden *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle verse kruiden zijn volgens receptuur verkleind en verwerkt *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de feta en de courgette zijn grof geraspt en de courgette gemengd met zout en peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de broccoli is in kleine roosjes gesneden, formaat is goed ingeschat zodat er meerdere roosjes in de tomaat passen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aardappelen zijn schoongeboend en hebben dezelfde afmeting als die van de gehalveerde krielaardappelen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	het ei is fijngehakt (al dan niet met eiersnijder) en augurk en brunoise gesneden *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de sjalot is fijn gesnipperd *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4					
	*op een schone en juiste kleur snijplank met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd	-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
B1b	bereidingstechnieken mise-en-placefase									
	grillpan is voldoende verwarmd en paprika's zijn 8 minuten aan de buitenzijde gegrield en op smaak gebracht met zout, peper, olijfolie en citroenrasp		<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 kip is in de hete (≥ 80 °C) bouillon gelegd en deze heeft niet meer gekookt nadat de kipfilet erin is gelegd, de kipfilets zijn gedurende 8-10 minuten gepocheerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	haricot verts en broccoli zijn beetjeaar geblancheerd en teruggekoeld in (ijs)water		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pestodressing op de juiste wijze samengesteld, olijfolie in dunne straal doorgeroerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vocht uit de courgette gedrukt en alle ingrediënten voor de burgers juist gemengd en tot 12 gelijke burgers gevormd		<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 tomaten zijn op de juiste wijze geplisseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kapje en onderkant van de tomaat zijn verwijderd en de tomaat is uitgehold		<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 tomaat is zorgvuldig gevuld, roosjes van de broccoli zijn zichtbaar en de mozzarella is op de broccoli geplaatst		<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 tartaarsaus is juist samengesteld en op smaak gebracht		<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 productiestappen zijn in de juiste volgorde uitgevoerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		<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 juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	5								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1c	werktempo-opdracht						
⌚	eindtijd van de mise-en-placefase						
	totaal gewerkte tijd in minuten						
	stappen 1 tot en met 7 uitgevoerd binnen 130 minuten	2					
	tussen 130 en 145 minuten	1					
	meer dan 145 minuten	0					
	<i>opmerking alleen als de kandidaat voor aspect B1a en B1b samen minimaal 5 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo.</i>						
B1d	doorgeeffase voorgerecht						
	de kipfilet is gaar en op de juiste wijze getrancheerd/de zalm is gelijkwaardig geplukt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de borden van het voorgerecht zijn identiek opgemaakt volgens bestelling van de gast en de foto		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pestodressing doorgegeven in saucière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport	-1					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1e	doorgeeffase hoofdgerecht						
	de burgers zijn aan beide zijdes bruin gebakken en 10 minuten nagegaard op laag vuur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gevulde tomaten zijn 8 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C geplaatst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen zijn gedurende ± 25 minuten gaar geroosterd in een oven van 180 °C (halverwege omgeschept) en de laurier en knoflook zijn verwijderd voor doorgifte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht op de juiste wijze doorgegeven, de randen van alle borden schoon en borden identiek opgemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat proeft altijd met schoon bestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht zijn op het juiste moment opgewarmd/zijn voldoende warm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1f	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>	2					
			-1				
B2	gesprek voeren met examiner (zie 1.2)						
	6 vragen goed beantwoord	3	3				
	5 vragen goed beantwoord		2				
	4 vragen goed beantwoord		1				
	3 of minder vragen goed beantwoord		0				
	totaal onderdeel B	40					

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht BF

Dit onderdeel bevat zowel Facetopdrachten die automatisch gescoord worden als een opdracht die u handmatig dient na te kijken in de Facet-corrector.

Handleidingen bij het gebruik van Facet en de installatie van de pc-app van Facet zijn te vinden op de website van DUO:

<https://www.duo.nl/zakelijk/voortgezet-onderwijs/examens-en-diplomas/facet/>

Corrigeren

Als de afnameplanner de afname vrijgeeft voor correctie, krijgt u als corrector een e-mail. U kunt dan beginnen met corrigeren:

- 1 Log in op de Facet-corrector. U krijgt een overzicht van de afnamegroepen waaraan u bent gekoppeld. Klik op de variant die u wilt corrigeren.
- 2 Selecteer de kandidaten en de vragen die u wilt corrigeren en klik op 'Start correctie'. U kunt instellen of u per kandidaat wilt nakijken of per vraag.
- 3 De te corrigeren vraag verschijnt.
- 4 Beoordeel het antwoord met het correctievoorschrift, onder de knop 'Correctievoorschrift'. Als u alles hebt gecorrigeerd, komt u terug in het correctieoverzicht.

Raadplegen resultaten

De afnameplanner kan de resultaten van de kandidaten inzien.

- 1 Selecteer in het planningsoverzicht de afnamegroep.
- 2 Vraag de resultaten op met de knop 'inzien examen-/toetsresultaten'.
- 3 U ziet de voorlopige eindscores. Deze dienen te worden overgenomen in het beoordelingsschema in paragraaf 1.1 bij opdracht BF.

Opdracht B2

Per kandidaat afwisselend de volgende combinatie van vragen stellen:

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

1	werktempo-opdracht
vraag	De mise-en-placefase moest je binnen een bepaalde tijd afhebben. Is dit gelukt? Zo ja, noem 2 redenen waarom dit is gelukt. Zo niet, noem 2 verbeterpunten waardoor je het een volgende keer wel haalt.
<i>opmerking</i>	Bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna de mening van de examinerator. <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

2	voorgerecht
vraag	De zalm en kipfilet uit het voorgerecht worden gepocheerd. Geef een reden waarom er gekozen is voor deze techniek.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– het vlees blijft mooi zacht– het vlees blijft mooi mals– geen Maillardreactie: het vlees kleurt niet dus de kleur blijft behouden

3	voorgerecht
vraag	Welke andere techniek zou je voor de kip en de zalm kunnen toepassen?
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– roken– sous-vide bereiden– sauteren/bakken

4	pesto-dressing
vraag	Bij de bereiding van de pesto-dressing kreeg je oude kaas. Welke kaas wordt traditioneel in pesto gebruikt?
antwoord	Parmezaanse kaas

5	tartaarsaus
vraag	Welke snijtechnieken heb je gebruikt bij de tartaarsaus? Noem er drie.
antwoord	<ul style="list-style-type: none">– het ei fijnhakken– de peterselie fijnhakken– de augurk en brunoise snijden– de sjalot snipperen
<i>opmerking</i>	<i>Alleen de eerste drie antwoorden beoordelen</i>

6a	tomaat
vraag	Je hebt de tomaat gevuld met broccoli. Aan welke groente is de broccoli verwant?
antwoord	– aan de bloemkool – aan de romanesco

6b	tomaat
vraag	Je hebt de tomaat gevuld met broccoli. Tot welke plantengroep behoort de broccoli?
antwoord	tot de koolsoorten

opmerking

Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.