

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, worden handmatig beoordeeld 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					
	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													
☺	begintijd van de mise-en-placefase													
	menu bereiden en doorgeven													
B1a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken mise-en-placefase													
	betreft de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ui (voor de soep) is gelijkmatig gesnipperd en de gember is geschild vóór het hakken*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 zijn in gelijke grove stukken gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kappertjes en augurk (voor de remouladesaus) zijn gelijkmatig fijngenhakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bieslook is op de juiste wijze fijn gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	(voor de salade) de draden van de bleekseiderij correct verwijderd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	courgette is op de juiste wijze tot gelijkmatige brunoise van juiste grootte gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprika, rode ui en bosui zijn op de juiste wijze tot het juiste eindresultaat gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 per onjuist of onvolledig aspect	4												
	<i>opmerking</i> * op een schone (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														
	ui en gember zijn voldoende aangefruit zonder te kleuren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	staafmixer is op correcte wijze gebruikt bij het pureren van de soep		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	korianderroom is voldoende dik en goed gemengd met fijngesneden koriander		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 zijn goed gemengd met rozemarijn, knoflook en olie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	remouladesaus is op de juiste wijze bereid en op smaak gemaakt, koel en afgedekt weggezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	dressing voor de rauwkostsalade is op de juiste wijze bereid en op smaak gemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 frituurbeslag is klontvrij en goed van dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	4													
⊕	eindtijd van de mise-en-placefase														
	totaal gewerkte tijd in minuten														
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
<u>B1c</u>	werktempo-opdracht						
	stappen 1 tot en met 6 uit de werkplanning uitgevoerd binnen 120 minuten EN minimaal 5 punten bij B1a en B1b samen	2					
	stappen 1 tot en met 6 uit de werkplanning uitgevoerd binnen 135 minuten EN minimaal 5 punten bij B1a en B1b samen	1					
	gebruikte tijd: meer dan 135 minuten OF minder dan 5 punten bij B1a en B1b samen	0					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
B1d	gerechten doorgeven										
	aardappelen zijn meteen bij de start van de doorgeeffase in de oven 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"/>	<input type="checkbox"/>
	korianderroom en kokosroom volgens wens gasten in de borden gedresseerd		<input type="checkbox"/>	<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 dikte, smaak en temperatuur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauwfilet is afgespoeld onder koud water en drooggedept		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauwfilet is vóór het doorhalen op de juiste wijze door de bloem gehaald		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauwfilet is meteen na het doorhalen goudbruin en gaar gefrituurd		<input type="checkbox"/>	<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 de juiste wijze op warm bord gedresseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	remouladesaus in saucière doorgegeven vóór doorgeven borden hoofdgerecht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	dressing door de rauwkost gemengd; dan eerst de veldsla en daarna de rauwkost in de schaal gedresseerd (zoals op de foto)		<input type="checkbox"/>	<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 componenten hoofdgerecht tegelijk klaar om door te geven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	hoofdgerechten zijn in voldoende mate identiek en gegarneerd met citroen en dille		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle randen van doorgegeven servies zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of onvolledig aspect</i>	6									
	transport										

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
B1e	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					
	terugkijken						
B2a	noemt vier juiste eisen waaraan het gerecht moet voldoen	1					
B2b	de mening van de kandidaat en de examinerator over de kwaliteit van het gerecht komen overeen	1					
B2c	heeft de verdiepvraag over hygiënisch werken OF over systematisch en veilig werken correct beantwoord	1					
	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) 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

	wortelsoep en korianderroom
vraag 1	Noem vier eisen waaraan de wortelsoep en de korianderroom moeten voldoen.
antwoord (voorbeelden)	<ul style="list-style-type: none">– temperatuur van de soep > 80 °C bij het doorgeven– soep heeft juiste dikte in combinatie met de juiste hoeveelheid– soep heeft gladde structuur– goed van smaak (niet te flauw of te zout, peper gebruikt in juiste mate)– soep heeft de juiste kleur– korianderroom voldoende dik opgeslagen– koriander mooi fijn gesneden
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en de kandidaat proeven het voorgerecht.
vraag 2	Vind je dat jouw wortelsoep en korianderroom aan deze eisen voldoen?
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

	rauwkostsalade met dressing
vraag 3	Noem vier eisen waaraan de rauwkostsalade met dressing moet voldoen.
antwoord (voorbeelden)	<ul style="list-style-type: none">– de draden van de bleekselderij zijn verwijderd– bleekselderij is in fijne boogjes gesneden– alle ingrediënten zijn in de juiste afmeting gesneden (paprika en ui zijn netjes dun gesneden) waardoor je tijdens het eten alle ingrediënten proeft– alle ingrediënten zijn goed met elkaar gemengd– goed van smaak (niet te flauw of te zout, peper gebruikt in de juiste mate)– dressing is goed door de rauwkostsalade gemengd– rauwkostsalade is goed in de schaal gedresseerd
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examinerator en kandidaat proeven de rauwkostsalade met dressing.
vraag 4	Vind je dat jouw rauwkostsalade met dressing aan de genoemde eisen voldoet?
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

	terugkijken op hygiënisch werken
vraag 5	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord (voorbeelden)	<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; en voor aanvang gedesinfecteerd – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen - bijvoorbeeld telkens de handen gewassen als dat nodig was – afval regelmatig van werkbank verwijderd
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>

	terugkijken op systematisch en veilig werken
vraag 6	Vind je dat je systematisch en veilig gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord (voorbeelden)	<ul style="list-style-type: none"> – ingrediënten voor soep allemaal gesneden vóór het beginnen met de bereiding van de soep – bloem, beslag, peper en zout allemaal klaargezet vóór het doorhalen van de vis – ingrediënten van remouladesaus eerst gesneden en pas daarna alles gemengd met de mayonaise – ingrediënten en materialen per recept verzameld en pas daarna gestart met bereiden – messen en gereedschappen juist gebruikt – veilig gewerkt met vuur – veilig gewerkt met elektriciteit – ervoor gezorgd dat de vloer schoon was om uitglijden te voorkomen
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i>