

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

In dit onderdeel maakt de kandidaat een aantal opdrachten in Facet. Hiervoor staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.

Het Facet-deel kan de volgende inhoud bevatten:

- informatie-films voor de kandidaat
- vragen die automatisch gescoord worden, bijvoorbeeld minitoetsvragen
- vragen/opdrachten die u handmatig dient te beoordelen in de Facet-corrector.

Overzicht

In onderstaande tabel bij opdracht BF staat omschreven waar de toets in Facet uit bestaat voor dit onderdeel.

De kandidaat doet na afloop van het Facet-deel de praktijkopdrachten die bij dit onderdeel horen.

onderdeel B		richttijd: 215 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
BF	minitoetsvragen werkvoorbereidingsopdracht ***	ICT-gebruik: Facet bijlage	
1	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
2	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.

*** handmatig beoordelen in de Facet-corrector

Planning afname

Het examen heeft drie onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden; binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten echter wel vast.

Wij adviseren de onderdelen B en C **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_B_gl.mp4
vr_instructie_HBR_B_gl.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht BF

koptelefoon

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.

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	opmerking
1 dl opgeslagen kokosroom	blik kokosmelk 24 uur in koeling, dikke gedeelte uit blik scheppen en opslaan

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

	opmerking
1 augurk	maat D
8 pijpjes bieslook	
1 stengel bleekselderij	
200 g bloem	
bloem om door te halen	
2 pijpjes bosui	
1 citroen	
100 g courgette	(stukje van 100 g klaarzetten)
1 takje dille	voldoende om er 4 plukjes van te maken
1 ei	
35 g verse gember	zet stukjes van 35 g klaar
800 ml groentebouillon	koud klaarzetten
4 kabeljauwfilets	100 gram per stuk, dunne (staart-) stukken

1 el kappertjes	
2 tenen knoflook	
2 takjes koriander	
1 limoen	
40 g mais	uitgelekt gewicht, uit blik
300 g mayonaise	
1 takje munt	
1½ dl olijfolie	
peper	
6 radijsjes	
¼ rode paprika	
½ rode ui	
600 g roseval-aardappelen	zet gewassen aardappelen klaar
1 takje rozemarijn	
1 dl sinaasappelsap	
1 sjalot	
1 dl slagroom (ongezoet)	
1 ui	
25 g veldsla	zet gewassen veldsla klaar
220 g witbier	kan met of zonder alcohol
600 g wortel	zet in stift gesneden wortelen klaar; al dan niet zo ingekocht
zeezout	
zout	
oliefrituur	175 °C

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast.

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 1 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

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.

Onderdeel B De keuken

Dit onderdeel bestaat uit een gedeelte in Facet en een praktijkgedeelte. De kandidaat voert eerst opdrachten uit in Facet. Daarna logt de kandidaat uit en maakt hij de praktijkopdrachten aan de hand van het praktijkopdrachtenboekje.

Opdracht BF

Afname

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Een kandidaat maakt de opdrachten in Facet en de overige opdrachten van het onderdeel op dezelfde dag.

U deelt de bijlage met recepturen pas uit als de kandidaat klaar is met het toetsdeel van de minitoets en gaat beginnen aan de opdrachten in Facet.

Let op: de kandidaat gebruikt de bijlage ook bij opdracht 1 van het praktijkopdrachtenboekje. In verband met de geheimhouding is het niet de bedoeling dat de kandidaat met de bijlage door de school loopt. Als een kandidaat zich door de school moet verplaatsen tussen de Facetopdracht en de praktijkopdrachten dan neemt u de bijlage eerst in. Deze reikt u dan opnieuw uit in het praktijklokaal.

Fallback

Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050 – 599 9925.

Mocht de afname daarna alsnog niet lukken, dan kan uw school terugvallen op de fallback-versie van dit onderdeel.

Deze fallback-versie bestaat uit bijvoorbeeld:

- een los toetspakket van de minitoetsvragen (in te plannen in Facet)
- een document met schermafdrukken van de overige opdrachten
- losse ICT-applicaties

Het fallback-materiaal vindt u op de portal waar ook de overige ICT-bestanden staan.

Meer informatie vindt u in de Septembermededeling bij de vakspecifieke mededelingen.

Opdracht 1 Gerechten bereiden en doorgeven

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn.

- 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 ongeveer 35 gram en gewassen aardappelen. 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 enkele gerechten en garnituren een beetje in aparte bakjes om te gebruiken tijdens het gesprek bij opdracht 2.
- 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.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat de werktempo-opdracht de gehele mise-en-placefase beslaat.

werktempo-opdracht

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdrachten koken afgenomen over de gehele mise-en-placefase. Bij deze opdracht beoordeelt u de kandidaat op nauwkeurig werken en werktempo.

Werkwijze:

- Laat de kandidaat eerst de instructie en de hele opdracht lezen.
- Wees er alert op dat de kandidaat pas begint met de werktempo-opdracht als u toestemming gegeven hebt om te starten.
- Tijdens deze opdracht moet de kandidaat binnen de gestelde tijd de gehele mise-en-placefase uitvoeren om punten te kunnen halen voor het werktempo.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat al het benodigde gereedschap heeft klaarliggen.
- U heeft een horloge/stopwatch nodig om bij te houden hoelang een kandidaat nodig heeft voor de uitvoering van de opdracht.
- U zorgt ervoor dat elke kandidaat ook zelf de tijd bij kan houden.

- U noteert de begintijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U laat de kandidaat weten dat hij de werktempo-opdracht af moet maken, ook als de maximale tijd verstreken is.
- U geeft tijdens de uitvoering van de opdracht aan wanneer de kandidaat nog \pm 5 minuten over heeft.
- De eindtijd is wanneer de kandidaat meldt dat hij klaar is met de totale mise-en-place.
- U noteert de eindtijd en de totaal gewerkte tijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U laat de kandidaat weten dat hij de werktempo-opdracht af moet maken, ook als de maximale tijd verstreken is.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B1e, 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
BF	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2021
BF	David Tadevosian / shutterstock.com
BF	www.emga.com
1	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.