

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 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.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

## 1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer			
		naam van de kandidaat			
	<b>onderdeel C</b>				
<b>C1</b>	minutoets maken				
	<b>transport</b>				
	<b>max. score</b>	<b>10</b>			

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
	<b>gerechten bereiden en doorgeven</b>									
<b>C2a</b>	<b>resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken</b>									
	betreedt 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"/>
	rode biet is in gelijke dunne plakjes 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"/>
	sinaasappels zijn op de juiste wijze uitgesneden *		<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 op de juiste manier schoongemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	prei is gewassen en op de juiste wijze fijngesneden *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tomaat is op de juiste wijze geplisseerd en en des 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"/>
	ham en basilicum zijn en julienne 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"/>
	de bosui is in dunne ringen gesneden en de kappertjes zijn fijngesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit zo min mogelijk bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		<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 zoveel 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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>5</b> -1								
	<i>*op een schone en juiste kleur snijplank met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd</i>									
	<b>transport</b>									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>C2b</b>	<b>bereidingstechnieken mise-en-placefase</b>						
	biefjes zijn netjes op de borden gedresseerd, op smaak gebracht met zout en peper en afgedekt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mesclun is gewassen, gedroogd en koel weggezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	yoghurd dressing is volgens de bereidingswijze samengesteld en geroerd tot een gladde massa		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen zijn op de juiste wijze gaar gekookt in water met zout		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	prei en knoflook zijn op juiste moment toegevoegd aan de aardappelen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	stampot op de juiste manier afgemaakt met melk en roomboter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kabeljauw is goed schoon en weggezet		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mediterrane saus is op juiste wijze samengesteld en op smaak gemaakt		<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"/>
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>4</b>					
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	<b>transport</b>							
<b>C2c</b>	<b>doorgeeffase voorgerecht</b>							
	mesclun is aangemaakt met sap van sinaasappel en olijfolie, zout en peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	mesclun en sinaasappelpartjes zijn op de juiste wijze verdeeld over de borden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	dressing wordt apart geserveerd in een saucière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	bietencarpaccio is afgemaakt volgens bestelling van de gast		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle randen van de borden van het voorgerecht zijn schoon		<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>	<b>2</b>						
	<b>doorgeeffase hoofdgerecht</b>							
	sous is verwarmd tot 50 °C en doorgegeven in saucière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	kabeljauw is op de juiste wijze gebakken en licht gekleurd, daarna gearomatiseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	kabeljauw is nagegaard in de oven en is voldoende gaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	stampot is geregenereerd in een oven van 180 °C		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	bord is op de juiste wijze opgemaakt volgens de foto en alle randen zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	alle onderdelen van het hoofdgerecht kunnen tegelijkertijd worden doorgegeven		<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 en komen net uit oven en van het fornuis		<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>	<b>3</b>						
	<b>transport</b>							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>C2e</b>	<b>zelfstandig werken</b>						
	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>	<b>2</b>					
		-1					
<b>C3</b>	<b>terugkijken (zie 1.2)</b>						
	6 vragen goed beantwoord	<b>3</b>					
	5 vragen goed beantwoord	2					
	4 vragen goed beantwoord	1					
	3 of minder vragen goed beantwoord	0					
	<b>totaal onderdeel C</b>	<b>29</b>					

## 1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

### Opdracht C3

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

<b>1</b>	hygiënisch werken
<b>vraag</b>	<b>Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.</b>
<b>antwoord</b>	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"><li>– steeds de juiste kleur en schone snijplank (in combinatie met product) gebruikt</li><li>– producten na bereiding afgedekt in koeling geplaatst</li><li>– werkbank en materialen regelmatig gereinigd</li><li>– de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen - bijvoorbeeld telkens de handen gewassen als dat nodig was</li><li>– afval regelmatig van werkbank verwijderd</li></ul>
<i>opmerking</i>	Bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examiner. <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

<b>2</b>	carpaccio
<b>vraag</b>	<b>Wat vind je goed aan je carpaccio van rode biet?</b>
<b>antwoord</b>	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"><li>– de biet is mooi dun gesneden</li><li>– de salade is goed aangemaakt en smakelijk</li><li>– de sinaasappel is mooi uitgesneden</li><li>– de presentatie van de salade ziet er goed uit</li></ul>
<i>opmerking</i>	Bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examiner. <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

<b>3</b>	snijtechnieken
<b>vraag</b>	<b>Welke snijtechnieken heb je gebruikt bij de mediterrane saus? Noem er 2.</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– sjalot: snipperen</li><li>– basilicum en ham: snijden en julienne</li><li>– tomaat: en des snijden</li></ul>
<i>opmerking</i>	<i>Alleen de eerste twee antwoorden van de kandidaat beoordelen.</i>



<b>4</b>	puree
<b>vraag</b>	<b>Welk type aardappel gebruik je voor de puree?</b>
<b>antwoord</b>	een kruimige aardappelsort, bijvoorbeeld Doré

<b>5</b>	terugkijken
<b>vraag</b>	<b>Wat zou je een volgende keer anders doen bij het maken van het hoofdgerecht?</b>
<b>antwoord</b>	bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> <li>– dan had ik de ingrediënten beter gesneden zoals in het recept stond aangegeven</li> <li>– dan had ik de groenten en de ingrediënten beter gemengd</li> <li>– dan had ik het recept van de saus beter gelezen</li> <li>– dan had ik de vis per stuk of per twee gebakken</li> <li>– dan had ik de vis zorgvuldiger gebakken</li> </ul>
<i>opmerking</i>	Bespreken, eerst de mening van de kandidaat, daarna die van de examinator. <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator.</i>

<b>6a</b>	kabeljauw
<b>vraag</b>	<b>Wat maakt het bakken van kabeljauw lastig?</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– De kabeljauw bevat veel vocht.</li> <li>– De kabeljauw is een vis met een kwetsbare structuur.</li> <li>– Het duurt even voor de kabeljauw een bruine korst krijgt.</li> </ul>

<b>6b</b>	kabeljauw
<b>vraag</b>	<b>Hoe voorkom je dat de kabeljauwfilet uit elkaar valt tijdens het bakken?</b>
<b>antwoord</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bakken in een hete pan met voldoende olie.</li> <li>– Niet teveel filets in een keer bakken.</li> <li>– Zorgen dat de temperatuur niet teveel daalt tijdens het bakken.</li> </ul>

*opmerking*

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