

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 C		richttijd: 250 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	minitoets maken	ICT-gebruik: Facet	
2	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
3	terugkijken	6 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.

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
vb_instructiefilm_HBR_C_kb.mp4
vb_instructie_HBR_C_kb.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

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.

Opdracht 2

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	opmerking
2 el gebrande zonnebloempitten	
100 g zachte geitenkaas	verkruimeld (bijvoorbeeld van De Bokkesprong)

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

	opmerking
500 g aardappelen	geschikt voor stampot
1 banaansjalot	
4 blaadjes basilicum	
1 el bieslook	vers gesneden
1 bosui	
1 el citroensap	
2 handsinaasappels	
1 el honing	
4 st kabeljauwfilet	rugstuk, 120 g per stuk, zonder vel
10 g kappertjes	
½ limoen	zowel sap als rasp nodig
1 dl melk	
50 g mesclun	
1 tl mosterd	
± 2 dl olijfolie	
100 g oude kaas	bijvoorbeeld Reypenaer, 1 jaar gerijpt
peper	uit molen
1 plak rauwe ham	
200 g prei	
4 rode bieten	gekookt
1 el roomboter + 10 g	
4 takjes kervel	
2 tenen knoflook	
1 tomaat	
200 g volle yoghurt	
zout	uit molen

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

De opdrachten kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden, met één uitzondering: u dient opdracht 2 af te nemen vóórdat u opdracht 3 afneemt.

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

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn bij opdracht 2.

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.

De kandidaat moet alle ingrediënten zelf verzamelen.

Het is wel de bedoeling dat de examinerer ervoor zorgt dat de ingrediënten klaarstaan zoals in het overzicht van ingrediënten aangegeven is.

Afname

Opdracht 1

Voor de afname van de minitoets wijst u de kandidaat erop dat in deze minitoets zowel vragen over koken als over gastheerschap voorkomen.

Opdracht 2

- 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. Indien u toch de kandidaat zelf 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.
- Voor de oude kaas bij het voorgerecht adviseren we Reypenaer, 1 jaar gerijpt. We adviseren de leerling een grote brok kaas te geven om schaafwonden bij het raspen te voorkomen.
- 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.

Voor het voorgerecht heeft de kandidaat gekookte bieten nodig. Deze bereid u voorafgaand aan het examen:

Ingrediënten per kandidaat

- 400 g bieten (van gelijke grootte)
- azijn
- zout

Bereidingswijze

- 1 Kook de bieten in ± 90 minuten beetgaar in ruim water met een snufje zout en een scheutje azijn. De bieten mogen nog een beetje stevig zijn om er mooie plakken van te kunnen snijden voor de carpaccio.
- 2 Laat de bieten afkoelen in het kookvocht.
- 3 Ontdoe de bieten van de schil wanneer deze volledig zijn afgekoeld.

Indien u gebruik wil maken van voorgekookte bieten, let er dan op dat deze van gelijke grootte zijn en dat ze niet te zacht zijn om in dunne plakjes te kunnen snijden.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect C2e, 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
2	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.