

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.
- 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			
	onderdeel C				
C1	minutoets maken				
	transport				
	max. score	10			

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C2a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken									
	rode ui voor kipgehakt correct gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schoongemaakte knoflook en olijven voor kipgehakt correct fijngehakt		<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 correct 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"/>
	sjalot voor zalmartaar correct gesnipperd*		<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 voor zalmartaar correct en brunoise 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"/>
	augurk en kappertjes voor zalmartaar correct fijngehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	avocado correct in stukjes gehakt *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	overlangs gehalveerde aardappelen correct in plakjes van ½ cm dik 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"/>
	sugarsnaps gewassen en correct schoongemaakt en draden zijn 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"/>
	paprika correct in dunne repen 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"/>
	gooit nooit nog 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"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4								
	* 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													
C2b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase													
	kipgehakt op juiste wijze aangemaakt		<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"/>
	kipgehaktballetjes zijn gelijkmatig van grootte, afgedekt in koeling 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bieslooksaus op de juiste wijze bereid, goed op smaak en afgedekt koud 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"/>
	alle ingrediënten van de zalmtartaar gemengd en afgedekt koud 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"/>
	aardappelen correct geblancheerd, beetgaar, afgegoten, uitgedampt en afgekoeld		<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"/>
	sugarsnaps en doperwten correct geblancheerd en beetgaar		<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"/>
	kipgehaktballetjes correct lichtbruin aangebakken		<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"/>
	kipgehaktballetjes eerst iets afgekoeld en pas daarna correct aan spiesen geregen		<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"/>
	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"/>	<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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
C2c	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase								
	geclarifieerde boter goed verhit voordat de aardappelen toegevoegd werden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen op correcte wijze goudbruin gebakken in geclarifieerde boter en tijdens het bakken nog niet bestrooid met zout		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipgehaktspiesen op correcte wijze bereid, juiste oventemperatuur en tijd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gemengde groentes op correcte wijze gestoofd in roomboter met beetje water, groentes zijn beetgaar		<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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
C2d	gerechten doorgeven								
	voorgerecht heeft voldoende smaak: niet te flauw, niet te zout		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden met voorgerecht identiek opgemaakt, volgens foto, schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de zalmartaar is op elk bord goed van vorm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden hoofdgerecht identiek opgemaakt volgens foto (met gehaktballetjes, een schep groentes), schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen en rest van groentes in légumiers doorgegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen hoofdgerecht voldoende op temperatuur op moment van doorgeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt hygiënisch zoals op school gebruikelijk is		<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"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3							
	transport								

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2e	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					
C3	terugkijken (zie 1.2) alle vragen volledig en juist beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	3					
		-1					
	totaal onderdeel C	29					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht C3

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

	Zalmtartaar met bieslooksaus
vraag 1	Noem vier eisen waaraan het voorgerecht moet voldoen.
antwoord (voorbeelden)	<ul style="list-style-type: none"> – na bereiding in de mise-en-placefase in koeling weggezet: 0 - 7 °C – juiste dikte van de saus bij het voorgerecht – snipperen, brunoise snijden en hakken op correcte wijze toegepast – zalmtartaar is goed van smaak (niet te flauw, niet te zout, peper) – op ieder bord de juiste hoeveelheid gedresseerd/geportioneerd – alle ingrediënten zijn gebruikt – de borden zijn identiek opgemaakt – de borden hebben schone randen
<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 voorgerecht aan de genoemde eisen voldoet?
<i>opmerking</i>	<p>eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator</p> <p><i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator.</i></p>

	Gebakken aardappelen
vraag 3	Noem vier eisen waaraan de gebakken aardappelen moeten voldoen.
antwoord (voorbeelden)	<ul style="list-style-type: none"> – gelijkmatig gesneden aardappelen (gelijke grootte en dikte van de plakjes, ½ cm dik) – aardappelen hebben na het blancheren de juiste gaarheid (beetgaar) – aardappelen hebben de juiste, goudbruine kleur (wel goed gebakken, niet verbrand) – temperatuur bij doorgeven: ≥ 65 °C – goed van smaak (niet te flauw, niet te zout; geen peper gebruikt) – niet te weinig, maar zeker niet te veel vet gebruikt bij het bakken van de aardappelen
<i>opmerking</i>	<i>alleen de eerste vier antwoorden van de kandidaat beoordelen</i>

	De examiner en kandidaat proeven de gebakken aardappelen.
vraag 4	Vind je dat jouw aardappelen aan de genoemde eisen voldoen?
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</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 – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – bijvoorbeeld bij het verwerken van het gehakt / verwerken van de rauwe zalm – afval regelmatig van werkbank verwijderd
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>

	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
vraag 6	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie voorbeelden waaruit dat blijkt.
antwoord (voorbeelden)	<ul style="list-style-type: none"> – de snijtechnieken op de juiste wijze toegepast – de messen op de juiste wijze gebruikt – de juiste messen/gereedschappen gebruikt voor de verschillende handelingen – de warmtebron telkens op correcte wijze gebruikt – zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt – in de mise-en-placefase alles netjes afgerond
<i>opmerking</i>	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner <i>Score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner.</i>