

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	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.

Planning afname

Het examen heeft vier onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden; binnen dit onderdeel dient u opdracht 2 af te nemen vóór u opdracht 3 afneemt.

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
vr_instructiefilm_HBR_C_kb.mp4
vr_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 dl	kerriesaus (warm)	in een saucière op side-plate; schoolreceptuur
2 dl	knoflooksaus (koud)	in een saucière op side-plate; schoolreceptuur
	mayonaise	voldoende voor 4 gasten, in een schaalje met takje peterselie

4 stuks	ringen Ø 9 cm	bijvoorbeeld appelkoekringen
4 stuks	houten spiesen (± 20 cm)	
2 stuks	bakjes	om van twee gerechten een eetlepel apart te houden

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

		opmerking
800 g	aardappelen	geschild klaarzetten, vastkokend
40 g	augurk	
100 g	avocado	ontpit en geschild klaarzetten in een portie (stuk) van het juiste gewicht
10 g	bieslook	
75 g	geclarifieerde boter	
15 ml	citroensap	
75 g	courgette	stukje van het juiste gewicht klaarzetten
75 g	crème fraîche	
100 g	doperwten	neem diepvries
1 stuks	ei	
10 g	kappertjes	
300 g	kipgehakt	
2 teentjes	knoflook	
30 ml	kookroom	
50 g	mayonaise	
5 g	mosterd	
	olijfolie / roomboter	vetstof om in te bakken
30 g	olijven (zwart)	

40 g	paneermeel	
75 g	paprika (rood)	stukje van het juiste gewicht klaarzetten
	peper	
15 g	peterselie	fijngehakt klaarzetten
15 g	ras el hanout	
25 g	roomboter	
25 g	sjalot	
150 g	sugarsnaps	
2 el	tuinkers	voldoende voor garnering voorgerecht
50 g	ui (rood)	stukje ui van 50 g klaarzetten
300 g	zalmartaar	zet afgewogen klaar
	zout	

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 examinerator 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 zoals een stukje avocado van 100 gram (ontpit en geschild).
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 twee gerechten ongeveer een eetlepel in aparte bakjes om te gebruiken tijdens het gesprek bij opdracht 3.

- Als nagerecht zijn er in dit examen lekkernijen die met koffie geserveerd worden. Het restaurant (dus niet de keuken) zorgt voor de lekkernijen.
De keuze van de lekkernijen en de serveerwijze is aan de school.

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.