

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.
- 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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
	onderdeel D					
	praktijksituatie beoordelen (zie 1.2)					
D1a	vraag a: twee juiste voorbeelden gegeven	1				
D1b	vraag b: een juist voorbeeld gegeven van levensmiddelenhygiëne en een juist voorbeeld gegeven van sociale hygiëne	1				
D1c	vraag c: juiste vakterm gegeven	1				
D1d	vraag d: juist voorbeeld gegeven	1				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	mise-en-place maken in het restaurant						
D2a	linnen met de juiste techniek op de juiste wijze op tafel en/of gueridon gelegd (molton en tafellaken)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de servetten correct en identiek gevouwen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	couverts juist gekozen en goed gepoleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	couverts zijn in de juiste volgorde geplaatst en symmetrisch ingedekt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de correcte en hygiënische manier vast en gebruikt plateau/dienblad en transportbord op de juiste momenten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, alle vaste attributen schoon en aanwezig en staan in de juiste volgorde op tafel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt steeds in een logische volgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	2					
	<i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	-1					
		transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
D2b	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:						
	1x botermesje/boterspatel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3x cocktaillepel (voor olie/tapenade/mayonaise)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3x uitserveerbestek (voor brood/groentes/aardappelen)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1x sauslouche (voorgerecht)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2x sauslouche (hoofdgerecht)		<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>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	gasten ontvangen en menu serveren						
D3a	gastvrije houding, communicatie, bestelling opnemen en bedrijfscultuur						
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voert tijdens de lunch / het diner gesprekken met de gasten op een gepaste en natuurlijke manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft aandacht aan en vraagt aandacht van de gasten op geschikte momenten en op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	communiqueert verstaanbaar (voldoende luid), beleefd en maakt oogcontact met iedereen aan tafel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een gepaste houding: service-gericht, enthousiast en positief		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	anticipeert en handelt pro-actief		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de werkplek netjes achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen	4					
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	2					
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	1					
	de kandidaat voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren	0					
	<i>opmerking</i>						
	<i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
D3b	gerechten serveren										
	zet voor het brood eerst tipjes tapenade, roomboter en olijfolie in met het juiste bestek		<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"/>
	serveert brood uit in juiste volgorde en vanaf links		<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"/>
	zet de borden van het voorgerecht in vanaf rechts in de juiste serveervolgorde		<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"/>
	zet de bieslooksaus in met het juiste bestek en op een side-plate		<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"/>
	zet de borden met het hoofdgerecht op de gueridon en serveert naar keuze van de gast de saus op het bord en zet de borden in vanaf rechts in de juiste serveervolgorde		<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"/>
	zet de rest van de sauzen in met het juiste bestek en op een side-plate		<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"/>
	zet de gemengde groentes, gebakken aardappelen, mayonaise in met het juiste bestek en op side-plate		<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"/>
	de tafel is netjes afgeruimd voordat de lekkernijen met koffie geserveerd worden		<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"/>
	serveert de lekkernijen van het nagerecht op correcte wijze; serveerwijze keuze van school		<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"/>
	debarrasseert vanaf rechts, behalve de side-plate(s) vanaf links		<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							
D3c	dranken serveren							
	serveert dranken op correcte wijze in de juiste volgorde en vanaf rechts		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt er tijdens het diner altijd voor dat de dranken in orde zijn		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau/dienblad		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vóór het serveren van koffie en thee zijn alle lege glazen gedebarrasseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt hygiënisch bij het serveren van dranken		<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						
	zelfstandig werken							
	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het ontvangen van de gasten en het serveren van de gerechten en dranken; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	2						
		-1						
	totaal onderdeel D	21						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht D1

videobeoordelingsopdracht

vraag a

De gastvrouw ontvangt de gasten op een gastvrije wijze.

Geef twee voorbeelden waaruit dat blijkt.

Exemplarische antwoorden (de voorbeelden die de kandidaat geeft moeten te maken hebben met de ontvangstfase):

- maakt oogcontact
- heet de gasten enthousiast welkom als ze binnenkomen
- zegt aan de hangtafel nog een keer hallo tegen de gasten
- vraagt aan de gasten wat zij voor hen in kan schenken

vraag b

In de film heb je voorbeelden gezien van de vier vormen van hygiëne:

levensmiddelenhygiëne, bedrijfshygiëne, sociale hygiëne en persoonlijke hygiëne.

Geef een voorbeeld van levensmiddelenhygiëne uit de film.

Geef een voorbeeld van sociale hygiëne uit de film.

voorbeeld levensmiddelenhygiëne:

- dekt het schaaltje met de sinaasappelschijfjes af met plastic en plakt er een sticker op met de datum
- ruimt de fles prosecco op / plaatst de fles prosecco in de koeling

voorbeeld sociale hygiëne:

- vraagt om ID van de gasten, omdat ze duidelijk nog geen 25 zijn/omdat ze eraan twijfelt of ze al 18 zijn
- zij schenkt geen alcohol aan de 17-jarige (ook al vraagt de groep of het echt niet mag)

vraag c

De gastvrouw prijst bewust de borrelplank aan en haalt de gasten daarmee over om de borrelplank te bestellen bij de bestelde drankjes.

Wat is de vakterm voor deze geslaagde actie van de gastvrouw?

antwoord:

Bijverkoop

vraag d

In de film doet de gastvrouw aan aftersales. Wat is het voorbeeld van deze aftersales?

antwoord:

De gastvrouw geeft de flyer mee (voor een wijn-spijsevent / voor een gratis eerste drankje / voor een Spaanse avond met Spaanse wijnen en hapjes)