

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](https://examenblad.nl).

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

# 1 Overzicht opdrachten

## Inleiding

In dit onderdeel maakt de kandidaat een aantal opdrachten in Facet. Hiervoor staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.

Het Facet-deel kan de volgende inhoud bevatten:

- informatiefilms voor de kandidaat
- vragen die automatisch gescoord worden, bijvoorbeeld minitoetsvragen
- vragen/opdrachten die u handmatig dient te beoordelen in de Facet-corrector.

## Overzicht

In onderstaande tabel bij opdracht CF staat omschreven waar de toets in Facet uit bestaat voor dit onderdeel.

De kandidaat doet na afloop van het Facet-deel de praktijkopdracht die bij dit onderdeel hoort.

onderdeel C		richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
CF	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen</li><li>– werk voorbereiden</li></ul>	ICT-gebruik: Facet bijlage	
1	gerechten bereiden en doorgeven	boekje praktijkopdrachten bijlage	6

\* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

## 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:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vr_instructiefilm_HBR_C_bb.mp4
vr_instructie_HBR_C_bb.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 CF**

koptelefoon

#### **Opdracht 1**

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	<b>opmerking</b>
150 g knolselderij	zet koud klaar; geblancheerd; en julienne gesneden
mayonaise	zet klaar in schaaltje met takje peterselie; voldoende voor 4 gasten
2½ dl pepersaus	zet warm klaar in saucière (zonder onderbord, zonder sauslepel)
1 dl citroen-mayonaisesaus voor het voorgerecht	op basis van 50 g mayonaise, 50 g crème fraîche, 1 el citroensap, zout en peper; zet klaar

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

	<b>opmerking</b>
1 appel	jonagold of elstar; zet een formaat appel of een stukje appel klaar waar 150 gram schoon gewicht overblijft
30 g augurk*	
12 blauwe druiven	
30 g bloem *	
50 g champignons*	
50 g groene paprika *	
10 g kappertjes*	
1 teen knoflook*	
½ dl kookroom	
5 g krulpeterselie	
40 g mais	uit blik
5 g paprikapoeder*	
peper	
500 g pommes frites	zet voorgebakken pommes frites klaar
12 plakjes rauwe ham	per plakje ± 18 gram; bijvoorbeeld Coburgerham
75 g roomboter	zet hiervan 25 g klaar op het tableau*
3½ dl runderbouillon	zet koude runderbouillon klaar
4 runderhamburgers	op smaak gebracht, per stuk 125 g
300 g snijbonen	
3 g suiker*	
15 g tomatenpuree*	
½ bakje tuinkers	ga uit van een bakje met een netto inhoud van 20 g
1 stukje ui van 50 g*	
40 g walnoten	zet gehalveerde walnoten klaar
zout	
* Zet deze ingrediënten per kandidaat bij elkaar op één plateau klaar om examentijd te besparen.	

## 4 Aanwijzingen

---

### *Volgorde opdrachten*

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast.

### *Vorbereiding*

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding verdient het aanbeveling 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 1 (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 1.

### *Start van het onderdeel*

Laat de kandidaten het gehele onderdeel doorlezen. Deze tijd valt buiten de examentijd. Hierbij mogen de kandidaten vragen stellen. U bepaalt of een vraag beantwoord kan worden zonder dat dit van invloed is op de beoordeling en geheimhouding.

### *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.

## **Onderdeel C De keuken**

Dit onderdeel bestaat uit een gedeelte in Facet en een praktijkgedeelte. De kandidaat voert eerst opdrachten uit in Facet. Daarna logt de kandidaat uit en start hij met de praktijkopdracht aan de hand van het praktijkopdrachtenboekje.

### **Opdracht CF**

#### *Afname*

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Een kandidaat maakt de opdrachten in Facet en de praktijkopdracht van het onderdeel op dezelfde dag.

#### *Minitoets*

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

U deelt de bijlage met recepturen pas uit als de kandidaat klaar is met het toetsdeel van de minitoets en gaat beginnen aan de opdrachten in Facet.

**Let op:** de kandidaat gebruikt de bijlage ook bij opdracht 1 van het praktijkopdrachtenboekje. In verband met de geheimhouding is het niet de bedoeling dat de kandidaat met de bijlage door de school loopt. Als een kandidaat zich door de school moet verplaatsen tussen de

Facetopdracht en de praktijkopdracht dan neemt u de bijlage eerst in. Deze reikt u dan opnieuw uit in het praktijklokaal.

### **Opdracht 1**

- De kandidaat bereidt de 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
  - de werktempo-opdracht de gehele mise-en-place-fase beslaat
  - de werkplanning op de laatste pagina van de bijlage staat en dat die pagina losgescheurd mag worden (aan het einde van de afname neemt u ook deze losse pagina's weer in)
- 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 zijn aan de school.

### *Werktempo-opdracht*

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdracht afgenomen over de gehele mise-en-placefase. Bij deze opdracht beoordeelt u de kandidaat op nauwkeurig werken en werktempo.

### *Werkwijze*

- Laat de kandidaat eerst de instructie en de hele opdracht lezen.
- Wees er alert op dat de kandidaat pas begint met de werktempo-opdracht als u toestemming gegeven hebt om te starten.
- Tijdens deze opdracht moet de kandidaat binnen de gestelde tijd de gehele mise-en-placefase uitvoeren om punten te kunnen halen voor het werktempo.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat al het benodigde gereedschap heeft klaarliggen.
- U hebt een horloge/stopwatch nodig om bij te houden hoe lang een kandidaat nodig heeft voor de uitvoering van de opdracht.
- U zorgt ervoor dat elke kandidaat ook zelf de tijd kan bijhouden.
- U noteert de begintijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U geeft tijdens de uitvoering van de opdracht aan wanneer de kandidaat nog  $\pm 5$  minuten over heeft.
- De eindtijd is wanneer de kandidaat u meldt dat hij klaar is met de totale mise-en-place.
- U noteert de eindtijd en de totaal gewerkte tijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.

U laat de kandidaat weten dat hij de werktempo-opdracht af moet maken, ook als de maximale tijd verstreken is.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect C1f, 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
CF	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023 David Tadevosian / Shutterstock.com
1	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023

### **Disclaimer**

*Dit materiaal is een product van het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap en in beheer bij het College voor Toetsen en Examens (CvTE) te Utrecht. CvTE accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade ontstaan door het gebruik van dit materiaal op welke manier dan ook. CvTE heeft conform de wettelijke bepalingen en voor zover mogelijk het auteursrecht op in dit materiaal gebruikt (bronnen)materiaal geregeld. Diegene die desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met het CvTE.*

*Dit materiaal is vrij te gebruiken voor eigen oefening, studie of privégebruik, alsmede schoolgebruik op niet-commerciële basis. Voor alle andere toepassingen geldt dat het gebruik van in dit product verwerkt (bronnen)materiaal niet is toegestaan zonder toestemming van de rechthebbenden. Op eventueel aangepast werk dient duidelijk vermeld te worden dat er sprake is van een aanpassing van een product van CvTE. Elke schijn van bemoeienis of goedkeuring van CvTE met betrekking tot het nieuwe materiaal dient te worden uitgesloten.*