

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](http://Examenblad.nl).

Inhoud van dit onderdeel:

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

# 1 Overzicht opdrachten

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 BF staat omschreven waar de toets in Facet uit bestaat voor dit onderdeel.

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

onderdeel B		richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
BF	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen</li><li>– werk voorbereiden ***</li></ul>	ICT-gebruik: Facet bijlage	
1	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
2	gesprek voeren met de examinator	5 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.

\*\*\* handmatig beoordelen in de Facet-corrector

## Planning afname

Het examen heeft drie onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden.

- Wij adviseren de volgende combinatie van onderdelen **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen:
- onderdeel B en C

# 2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_HBR_B_gl.mp4
vb_instructie_HBR_B_gl.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 praktijkopdrachten kunnen beschikken over een thermometer waarmee hij de temperatuur van ingrediënten en gerechten kan meten.

#### **Opdracht BF**

- koptelefoon

#### **Opdracht 1**

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

	<b>opmerking</b>
1 ansjovisfilet	
6 blaadjes basilicum	
½ citroen	
15 g crème fraîche	
50 g geraspte Parmezaanse kaas	
1½ l groentebouillon	
500 g kipfilet	2 filets per kandidaat
1 kleine bloemkool	
knoflookolie	voor bij kip, ongeveer ½ dl per kandidaat
neutrale olie	om pan in te vetten
nootmuskaat	
150 g orzo	
5 peperkorrels	
50 g prei	
2 rode paprika's	
1 sjalot	
3 takjes peterselie	
4 takjes met 3 cherrytomaatjes	
3 takjes tijm	
2 tenen knoflook	
½ dl olijfolie	ook nog voldoende voor een laag in een ovenschaaltje
1 tl za'atar	
zout en peper	

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

	opmerking
1 fijngesneden stengel bosui	
paprikakrullen (3 kleuren paprika's)	zie paragraaf 4 voor receptuur
2 paneerstraatjes *	zet klaar op centraal punt
4 el crème fraîche	

\* paneerstraatjes bestaande uit bloem, ei en een mengsel van pankopaneermeel/oude kaas (verhouding 1:10)

## 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 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 1 (schone werkkleding, geen 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.

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.

## **Onderdeel B 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 praktijkopdrachten aan de hand van het praktijkopdrachtenboekje.

## Opdracht BF

### *Afname*

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden.

Een kandidaat maakt de opdrachten in Facet en de praktijkopdrachten van het onderdeel op dezelfde dag.

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 Facetopdrachten en de praktijkopdrachten, dan neemt u de bijlage eerst in. Deze reikt u dan opnieuw uit in het praktijklokaal.

## Opdracht 1

- 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.
  - 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 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.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat de werktempo-opdracht de gehele mise-en-place fase beslaat.

### *Werktempo-opdracht*

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdracht koken 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 bij kan houden.
- U noteert de begin- en eindtijd 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 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 B1e, de score voor zelfstandig werken: U houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of een bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

### *Aanwijzingen bereiding paprikakrullen*

#### Ingrediënten

- 3 kleuren paprika's, 1/8 van elke paprika per kandidaat
- ijswater

#### Bereidingswijze

1. Schil met een dunschiller de schil van de paprika's.
2. Snijd de schillen in ragfijne reepjes.
3. Doe de reepjes in het ijswater en plaats in de koeling.
4. Na ongeveer een uur zijn de reepjes gekruld.

## 5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
BF	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.*