

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 A | | | | | | |
| | zaal reserveren (zie 1.2) | | | | | | |
| A1 | de zalen Erp en Tongelre zijn op 19 december op geel gezet <i>opmerking</i> de score van 1 punt mag niet gegeven worden | 2 | | | | | |
| | transport | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | |
| | offerte opstellen (zie 1.2) | | | | | | | |
| A2a | alle contactgegevens van mevrouw Van Corstanje en Solar zijn correct | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de offerte is opgesteld voor 155 gasten | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de offerte bevat het brood met tapenades | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de offerte bevat het welkomstdrankje en het 5-gangen luxe wijnnarrangement | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de offerte bevat het 5-gangenkeuzemenu | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | alle gegevens zijn juist en volledig <i>per fout</i> | 2 | | | | | | |
| A2b | er is voor 15 personen 12% korting berekend op de menuprijs | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de looptijd optie van de zalen is correct: 7 dagen vanaf examendatum | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | vermeld is dat de aanbesteding uiterlijk op 30-09-2023 gedaan moet zijn | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | alle gegevens zijn juist en volledig <i>per fout</i> | 2 | | | | | | |
| | transport | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | | | |
|--|---|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | |
| | e-mail met offerte versturen (zie 1.2) | | | | | | | | | | |
| A3 | het e-mailadres van de ontvanger is correct | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | uit het onderwerp van de e-mail blijkt dat het om een offerte gaat | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | in de inleiding is correct bedankt voor de aanvraag van de offerte én in het e-mailbericht is vermeld dat 19 december gereserveerd is | | | | | | | | | | |
| | <i>opmerking</i> <i>rekening houden met een eventueel fout gekozen datum voor het kerststiner bij opdracht 1; de foute datum niet opnieuw fout rekenen</i> | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | in het bericht is verwezen naar de bijlage met de offerte | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | wanneer en waarom de offerte bevestigd moet zijn is correct vermeld | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | vermeld is dat de offerte past binnen het budget | | | <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 aanbetaling van 25% vóór 1 oktober is vermeld | | | | | | | | | | |
| | <i>opmerking</i> <i>rekening houden met een eventueel fout gekozen datum op de offerte de foute datum niet opnieuw fout rekenen</i> | | | <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 kandidaat biedt aan mevrouw te helpen als het nodig is | | | <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 afsluiting van het bericht is voldoende zakelijk en professioneel | | | <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 juist <i>per fout</i> | 3 | | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | |
|------|--|------|-----------------|--|--|--|--|
| | | | | | | | |
| | transport | | | | | | |
| 4 | menu samenstellen (zie 1.2) voor alle gangen is het juiste gerecht gekozen <i>per fout</i> | 4 | | | | | |
| | transport | | | | | | |

| opdr. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | | |
|------------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | |
| | menukaart maken (zie 1.2) | | | | | | | | |
| | slogan en actie | | | | | | | | |
| A5a | vier van de verplichte woorden zijn gebruikt (gezelschap, groepen, collega's, vrienden, familie, team, in stijl, thema, genieten, diner, culinair, ambiance) de zinsconstructie van de slogan is goed de actie is commercieel aantrekkelijk voor Le Chateau de actie is geschikt voor het bereiken van het doel om in januari meer gasten te trekken | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | alle aspecten juist <i>per fout</i> | 2 | | | | | | | |
| | tekstopmaak achterkant | | | | | | | | |
| A5b | – alle tekstopmaak voldoet aan de eisen voor de tekengrootte – alle tekstopmaak voldoet aan de eisen voor de tekstkleur – alle tekstopmaak voldoet aan de eisen van cursief, vet en uitlijning | 1 | | | | | | | |
| A5c | bij elke gang van het menu met vlees, vis, schaal- en schelpdieren zijn alle juiste allergenen vermeld (en er zijn geen foute allergenen vermeld) | 1 | | | | | | | |
| A5d | bij elke gang van het vegetarische menu zijn alle juiste allergenen vermeld (en er zijn geen foute allergenen vermeld) | 1 | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | | |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect | max. | kandidaatnummer | | | | | |
|------------|---|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| | | | | | | | | |
| | transport | | | | | | | |
| | takenlijst maken (zie 1.2) | | | | | | | |
| A6 | de taken 1 tot en met 8 staan opeenvolgend en in juiste volgorde | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de taken 9 tot en met 15 staan opeenvolgend en in juiste volgorde | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | de taken 16 tot en met 21 staan opeenvolgend en in juiste volgorde | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | alle aspecten juist <i>per fout</i> | 3 | | | | | | |
| | bedrijfsresultaten beoordelen (zie 1.2) | | | | | | | |
| A7 | twee juiste redenen gegeven | 1 | | | | | | |
| | adviezen toelichten | | | | | | | |
| A8a | de toelichting bij het eerste gekozen advies maakt duidelijk hoe dit opgevolgde advies kan leiden tot een hogere nettowinst | 1 | | | | | | |
| A8b | de toelichting bij het tweede gekozen advies maakt duidelijk hoe dit opgevolgde advies kan leiden tot een hogere nettowinst | 1 | | | | | | |
| | totaal onderdeel A | 24 | | | | | | |

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A1 en A2

| | | OFFERTE 2023-824 | | | |
|--|---|---|--------------------------------------|---------------------------|-------------|
|  Le Chateau | | | | | |
| aantal personen | 155 | optie zaal | 19 december 2023 19 december 2023 | Zaal Erp Zaal Tongelre | |
| naam bedrijf | Solar | | | | |
| contactpersoon | mevrouw S. van Corstanje | | | | |
| adres | Matonstraat 54 | | | | |
| postcode | 5106 AE | | | | |
| plaats | Kaatsheuvel | | | | |
| ontvangst vanaf | 18:30  | | | | |
| optie geldig tot en met: |  | | | | |
| | | prijs p.p. | aantal personen | prijs totaal | |
| keuzes diner | keuze bij binnenkomst gasten: | welkomstdrankje (€ 4,25) ▼ | € 4,25 | 155 | € 658,75 |
| | keuze bij aanvang diner: | brood met tapenades (€ 1,95) ▼ | € 1,95 | 155 | € 302,25 |
| | keuze voor dranken: | 5-gangen luxe wijnarrangement (€ 18,45) ▼ | € 18,45 | 155 | € 2.859,75 |
| | keuze voor menu: | 5- gangen keuzemenu (€ 60,85) ▼ | € 60,85 | 155 | € 9.431,75 |
| kortingen | korting | 12% korting op de menuprijs ▼ | | 15 | € 109,53 |
| | korting | ▼ | | | € 0,00 |
| | korting | ▼ | | | € 0,00 |
| prijs totale offerte | | | | | € 13.142,97 |
| gemiddelde prijs per persoon | | | € 84,79 | | |
| uiterlijk aanbetalen op: | | | 30-09-2023 | aanbetaling: | € 3.285,74 |

opmerking

bij 'optie geldig tot en met' moet de kandidaat de datum invullen, gerekend vanaf de datum van het examen (zie de beoordelingscriteria)

Opdracht A3

voorbeeld van een juiste uitwerking



Naamloos - Bericht (HTML)

Bestand Bericht Invoegen Opties Tekst opmaken Controleren Help Acrobat Uitleg

Aan s.vancorstanje@solar.nl

Verzenden CC

Onderwerp offerte kerstdiner

Bijgevoegd offerte.pdf 48 Kb

Beste mevrouw Van Corstanje,


Hartelijk dank voor uw aanvraag voor het kerstdiner van Solar. Met plezier stuur ik u hierbij de offerte als bijlage bij dit bericht. De reservering van de zalen is geldig tot en met [de 7e dag gerekend vanaf de examendatum] / is geldig tot [de 8e dag gerekend vanaf de examendatum]. Na deze datum kunnen wij de beschikbaarheid van de zalen niet meer garanderen. Wilt u daarom uiterlijk [de 7e dag gerekend vanaf de datum van het examen] deze offerte bevestigen?

Wij hebben het kerstdiner gepland op 19 december en het is ons gelukt om het diner zo samen te stellen dat we aan alle wensen kunnen voldoen binnen het door u aangegeven budget. Ook mag ik u een korting aanbieden van 12% op de menu's voor de gasten die kiezen voor een vegetarisch menu.

Wij verzoeken u 25% van het offertebedrag aan te betalen vóór 1 oktober.

Als u nog vragen heeft, neem dan gerust contact met mij op.

Vriendelijke groeten,
[naam kandidaat]
stagiair bij Le Chateau



Opdracht A4

| Kerstdiner Solar menu vlees vis schaal- en schelpdieren | inkoopprijs p.p. |
|--|-------------------------|
| voorgerecht 1: | |
| Gerookte zalm, avocadomousse en uiencompote | € 2,35 |
| voorgerecht 2: | |
| Ossenstaartbouillon met bleekselderij en kalfsvleesgarnituur | € 1,05 |
| voorgerecht 3: | |
| Gegrilde coquilles, venkel, tagliatelle | € 3,85 |
| hoofdgerecht: | |
| Gebakken eendenborst met rode-wijnsaus en amandelkruim | € 5,90 |
| nagerecht: | |
| Crème brûlée met kokosroom en gekarameliseerde ananas | € 1,75 |
| Totaal p.p | € 14,90 |



Solar kerstdiner



Le Chateau

19 december 2023



binnenkant links



Gerookte zalm met avocadomousse en uiencompote
(zalm, zout, avocado, limoen, crème fraîche, ui, boter, brood)





Ossenstaartbouillon met bleekselderij en kalfsvleesgarnituur
(wortel, ui, prei, selderij, rundvlees, kalfsvlees)

Gegrilde coquilles met venkel en tagliatelle
(sint-jakobsschelp, olijfolie, venkel, bloem, eidooier)

Gebakken eendenborst met rode-wijnsaus en amandelkruim
(eend, boter, aardappel, rode wijn, room, amandel, witlof)

Crème brûlée met kokosroom en gekaramelliseerde ananas
(room, suiker, vanille, eidooier, kokosroom, ananas)



| Allergenen per gerecht | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|  | | |
|  |  |  |
|  |  | |
|  |  | |

binnenkant rechts

Vegetarisch kerstmenu



Bietencarpaccio met appelcider, geitenkaas en walnoten
(biet, appelcider, geitenkaas, walnoot, brood, boter)






Heldere paddenstoelensoep, geroosterd sesamzaad en gepocheerd kwartelei
(prei, selderij, paddenstoel, sesamzaad, kwartelei)

Geglaceerde bospeen met wilde roos en hazelnoot
(wortel, suiker, roos, hazelnoot, rijst, olijfolie)

Tarte tatin van gele paprika, crème fraîche met munt en mesclun
(bloem, boter, ei, olijfolie, paprika, crème fraîche, munt, sla, azijn)

Crème brûlée met kokosroom en gekaramelliseerde ananas
(room, suiker, vanille, eidooier, kokosroom, ananas)



| Allergenen per gerecht | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | | |
|  |  |  |
|  |  | |

Kom met je eigen gezelschap in stijl dineren en genieten van de mooie ambiance in restaurant Le Chateau.



B I U Groot    



***Onze speciale actie in januari:
Elke vierde gast van uw gezelschap krijgt het menu gratis.***

Le Chateau
Strijpsebaan 35
5611 SB Eindhoven



040-52629282
info@lechateau.nl
www.lechateau.nl
[@lechateau](https://www.instagram.com/lechateau)
themadiner@lechateau.nl



Opdracht A6

| | taken ontvangst - verblijf - afscheid kerstdiner |
|----|---|
| 1 | kaarsen aanmaken |
| 2 | gasten ontvangen en placeren |
| 3 | welkomstdrankje serveren |
| 4 | amuses serveren |
| 5 | amuses debarrasseren |
| 6 | wijn schenken (koud voorgerecht) |
| 7 | koud voorgerecht serveren |
| 8 | koud voorgerecht debarrasseren |
| 9 | wijn bijschenken en soep serveren |
| 10 | soep debarrasseren |
| 11 | wijn schenken (warm voorgerecht) |
| 12 | warm voorgerecht serveren |
| 13 | warm voorgerecht debarrasseren |
| 14 | wijn schenken (hoofdgerecht) |
| 15 | hoofdgerecht serveren |
| 16 | hoofdgerecht en menage debarrasseren |
| 17 | wijn schenken (nagerecht) |
| 18 | nagerecht serveren |
| 19 | nagerecht debarrasseren |
| 20 | gasten begeleiden naar garderobe en afscheid nemen |
| 21 | vaste attributen debarrasseren en tafellinnen afhalen |

opmerking

zie ook de beoordelingscriteria op pagina 8: het is de bedoeling dat u per blok van taken (1 t/m 8, 9 t/m 15, 16 t/m 21) beoordeelt of de taken als blok in de juiste volgorde ten opzichte van elkaar staan

Opdracht A7

Voorbeelden van **juiste** antwoorden:

Het is goed om met het themafeest Après-ski te stoppen omdat:

- er een lage omzet is
- er een laag nettowinst-percentage is

Voorbeelden van **foute** antwoorden:

- omdat er een laag brutowinst-percentage is
- omdat er een hoog brutowinst-percentage is

Opdracht A8

Voorbeelden van juiste antwoorden:

- Promotie beter afstemmen op de doelgroep zodat er meer gasten komen, waardoor de omzet toeneemt, wat een hogere nettowinst oplevert.
- Entreprijs verhogen zodat bij een gelijkblijvend aantal gasten en gelijkblijvende kosten de nettowinst hoger wordt.
- Beter gekwalificeerd personeel inzetten want dat personeel kan sneller en efficiënter verkopen en werken, waardoor de omzet stijgt; dan neemt de nettowinst toe.
- De presentatie verbeteren, want dan vinden de gasten het mooier en zijn ze positiever en komen ze nog eens terug
en/of
deze gasten maken andere mensen enthousiast zodat die ook naar het themafeest komen. Als er meer gasten zijn, stijgt de omzet en daarmee de nettowinst.
- De inkoopkosten verlagen terwijl de overige kosten en de entreprijs gelijk blijven, levert hogere brutowinst op en dus ook hogere nettowinst.