

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 D		richttijd: 150 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	koffie bereiden		1
2	mise-en-place maken in het restaurant	bijlage menukaarten	6
3	gasten ontvangen en menu serveren	bijlage menukaarten	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>
vb_instructiefilm_HBR_D_kb.mp4
vb_instructie_HBR_D_kb.pdf

<b>bestanden voor de examinerator</b>	<b>opdracht</b>
vb_menukaart_kb.pdf	2-3

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk voor de menukaarten het bestand vb\_menukaart\_kb.pdf af. Dit kan in zwart-wit.

Zorg ervoor dat iedere kandidaat die gaat serveren beschikt over vier menukaarten. Het is raadzaam de menukaarten te nummeren.

Indien mogelijk en gewenst, kunnen de menukaarten geplastificeerd worden.

U neemt alle afgedrukte exemplaren telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de afdrukken weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht 1

Per kandidaat moeten voor deze opdracht beschikbaar zijn:

- een koffiezetapparaat (en bijbehorende benodigdheden) waarmee de kandidaat 6 dl koffie kan maken
- 8 el lobbige geslagen room
- hazelnootsiroop
- chocolade om te raspen
- schenkmaatje (kandidaat moet 5cc af kunnen meten)
- rasp

Om de koffie serveerklaar te maken zet u klaar:

- 4 Irish coffee-glazen
- 4 latte-glazen
- 4 koffiekopjes
- 4 bordjes
- 4 randjes voor op het schoteltje
- 4 lepeltjes
- 4 vorkjes
- suiker
- koffiemelk

#### Opdracht 2

vier menukaarten

Per kandidaat moeten voor het opdekken van de tafel voor vier personen, beschikbaar zijn:

- de vaste attributen
- glaswerk
- servies
- diverse soorten bestek
- molton en linnen/tafellinnen

#### Opdracht 3

vier menukaarten

U zorgt ervoor dat op een tafel (het broodstation) twee soorten versgebakken grootbrood klaarstaan. Op tafel zet u voldoende broodmandjes (zo veel als er kandidaten gelijktijdig examen doen), een broodplank, een servet en een broodsnijmes klaar. U zorgt er ook voor dat in de keuken tipjes (bakjes) met roomboter, (olijf)olie en tapenade klaarstaan om op aanvraag doorgegeven te worden door de kandidaat.

In dit examen komt er geen nagerecht vanuit de keuken. In plaats van het nagerecht krijgen de gasten lekkernijen geserveerd met koffie. U zorgt er als school voor dat er lekkernijen beschikbaar zijn voor de kandidaat in het restaurant. Het is aan de school om hier een serveerwijze in te bepalen en dit kenbaar te maken aan de kandidaat.

## 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 en 3 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier menukaarten heeft. U neemt alle menukaarten telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de menukaarten weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

### *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.

### *Afname*

#### **Opdracht 1**

In deze opdracht gaat de kandidaat vier koffies bereiden. U zorgt ervoor dat voor elke kandidaat alle materialen die omschreven staan in paragraaf 3 beschikbaar zijn. Indien organisatorisch mogelijk kunt u de koffies maken na het serveren van het menu en aan de gasten serveren als koffie voor bij de koffie met lekkernijen.

#### **Opdracht 2 en 3**

Bij aanvang van deze opdrachten:

- reikt u de kandidaat vier afdrukken uit van het bestand vb\_menukaart\_kb;
- wijst u de kandidaat erop dat in de bijlage foto's opgenomen zijn van de te serveren gerechten;
- vertelt u de kandidaat waar de lekkernijen uit bestaan en hoe deze geserveerd moeten worden;
- vertelt u de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn, omdat dan de gasten arriveren.

Aan het einde van opdracht 3 neemt u de menukaarten weer in.

## Opdracht 2

Het is bij opdracht 2 **niet** toegestaan de materialen voor het maken van de mise-en-place al per kandidaat klaar te zetten; elke kandidaat moet zelf alle materialen, al het servies en alle bestek verzamelen. Voor een goed verloop zou u bijvoorbeeld drie van de kandidaten kunnen laten beginnen met serviesgoed verzamelen en de drie andere kandidaten laten beginnen met bestek verzamelen. Het is wel toegestaan het tafellinnen per tafel klaar te leggen. De kandidaat moet het tafellinnen zelf op tafel leggen.

## Opdracht 3

De kandidaat moet gedurende de hele opdracht zelfstandig werken. Bij aspect D3d, de score voor zelfstandig werken, houdt u 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.

U zorgt ervoor dat er voor alle kandidaten die op één moment het examen maken, vier gasten zijn die het menu en diverse dranken bestellen, waaronder een aperitief. Naderhand krijgen gasten lekkernijen met koffie geserveerd. Aan elke tafel wordt een fles/karaf water (plat of bruisend) op een side-plate geserveerd. Dit water mag kraanwater zijn. Het aperitief en de andere drankjes mogen ook alcoholvrij zijn.

De uitvoering van de opdrachten moet professioneel verlopen. Daarom het dringende advies om **geen** ouders, familie of andere bekenden van de kandidaat aan de tafel te plaatsen in het restaurant.

De wachttijd in het restaurant wordt **niet** als examentijd gerekend.

## 5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2023
3	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.*