

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

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">– minitoetsvragen– werk voorbereiden | 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:

| |
|-------------------------------------|
| instructie voor de kandidaat |
| vr_instructiefilm_HBR_C_kb.mp4 |
| vr_instructie_HBR_C_kb.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:

| | opmerking |
|-------------------------------|--|
| 20 g kruim van stokbroodtoast | |
| 40 g wasabi-mayonaise | zet klaar in spuitzakje |
| 4 plakken zoetzure komkommer | zet gemarineerd klaar |
| lente-ui | stukje van ongeveer 5 cm |
| paneerstraatje | ei, bloem, paneermeel |
| mayonaise | zet voor 4 personen klaar in 1 schaalpje, met takje peterselie |
| 2½ dl stroganoffsaus | warm; zet klaar in saucière |

Zoetzure komkommer

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 lange plakjes komkommer (van een hele komkommer)
- 100 ml azijn
- 1 el suiker
- 1 tl mosterd

Breng in een kleine pan azijn, suiker en mosterd aan de kook. Hittebron uitzetten.

Leg de plakjes komkommer in een bakje en schenk het azijnmengsel erover.

Zet minimaal 20 minuten in de koeling.

opmerking: de hoeveelheid marinade voor de komkommer afstemmen op de hoeveelheid komkommer die in één keer verwerkt wordt.

Wasabi-mayonaise

Ingrediënten voor 4 personen

- 3 el mayonaise
- 1 tl wasabi-pasta

Meng mayonaise en wasabi-pasta met elkaar; zet klaar in een spuitzakje of een doseerflesje.

Kruim van stokbroodtoast

Ingrediënten voor 4 personen

- 20 g naturel stokbroodtoast

Verkruimel de toast; dit kan in een keukenmachine.

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

| | opmerking |
|-----------------------|--|
| 30 g bloem | |
| ½ citroen | overlangs gehalveerd |
| 125 g champignons | |
| 1 ei | 50 g heelei |
| 25 g eidooier | mag ook gepasteuriseerde eidooier zijn |
| gember | vers, stukje van 2 cm |
| 1 el honing | |
| 50 ml kookroom | |
| 1 teen knoflook | |
| 5 g krulpeterselie | |
| 40 g mais | uit blik |
| 15 g melk | |
| 2 el olijfolie | (niet om te bakken) |
| peper | |
| 500 g pommes frites | zet koude, voorgebakken pommes frites klaar |
| 40 g prei | zet stukje prei klaar |
| 8 radijsjes | |
| 50 g roomboter | (niet om in te bakken) |
| 50 g roomkaas naturel | |
| 3½ dl runderbouillon | zet koud klaar |
| 8 schnitzels | ongepaneerd, per stuk 60 gram |
| 3 g sesamzaad | |
| 300 g snijbonen | |
| 2 el sojasaus | |
| ½ tomaat | |
| ½ bakje tuinkers | ga uit van een bakje met een netto inhoud van 20 g |
| 25 g ui | zet stukje ui klaar |
| vetstof | om in te bakken |
| 12 blokjes zalm | verdeel 300 g rauwe zalm in 12 mooie blokjes |
| 75 g gerookte zalm | zet in plakjes klaar |
| zeezout | |
| zout | |

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)
- Controleer of de oven aan het einde van de mise-en-placefase op 150 °C voorverwarmd wordt zodat de oven direct bij de start van de doorgeeffase gebruikt kan worden.
- 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 ± 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.