

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			
	<b>onderdeel D</b>					
	<b>praktijksituatie beoordelen (zie 1.2)</b>					
<b>D1a</b>	vraag a: drie juiste voorbeelden gegeven	<b>1</b>				
<b>D1b</b>	vraag b: juiste vakterm gegeven	<b>1</b>				
<b>D1c</b>	vraag c: juiste vakterm gegeven	<b>1</b>				
<b>D1d</b>	vraag d: twee juiste voorbeelden gegeven	<b>1</b>				
	<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
	<b>mise-en-place maken in het restaurant</b>						
<b>D2a</b>	linnen met de juiste techniek op de juiste wijze op tafel gelegd (molton en tafellaken)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de servetten correct en identiek gevouwen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	couverts juist gekozen en goed gepoleerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	couverts zijn in de juiste volgorde geplaatst en symmetrisch ingedekt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de correcte en hygiënische manier vast en gebruikt plateau en/of transportbord op de juiste momenten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, alle vaste attributen schoon en aanwezig en staan in de juiste volgorde op tafel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt steeds in een logische volgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	<b>2</b>					
	<i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<i>-1</i>					
		<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
<b>D2b</b>	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:								
	1x botermesje/boterspatel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3x cocktaillepel (voor olijfolie / tapenade / mayonaise)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2x uitserveerbestek (voor brood / pommes frites)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2x sauslouches (stroganoffsous / champignonsaus)		<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 onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b>							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
	<b>gasten ontvangen en menu serveren</b>						
<b>D3a</b>	<b>gastvrije houding, communicatie, bestelling opnemen en bedrijfscultuur</b>						
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleeding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	voert tijdens de lunch / het diner gesprekken met de gasten op een gepaste en natuurlijke manier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	geeft aandacht aan en vraagt aandacht van de gasten op geschikte momenten en op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	communiqueert verstaanbaar (voldoende luid), beleefd en maakt oogcontact met iedereen aan tafel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft een gepaste houding: service-gericht, enthousiast en positief		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	anticipeert en handelt proactief		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de werkplek netjes achter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen	4					
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	2					
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	1					
	de kandidaat voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren	0					
	<i>opmerking</i>						
	<i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>						
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
<b>D3b</b>	<b>gerechten serveren</b>									
	serveert alle gerechten in de juiste serveerfolgorde		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	brood: zet eerst tipjes tapenade, roomboter en olijfolie in met het juiste bestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert brood uit vanaf links		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet de borden van het voorgerecht en het hoofdgerecht in vanaf rechts		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert bij elke gast de gekozen saus vanaf links en zet de rest van de sauzen in met het juiste bestek en op onderborden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zet de pommes frites en mayonaise in met het juiste bestek en op onderborden		<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 tafel is netjes afgeruimd (waaronder peper en zout) voordat de lekkernijen met koffie geserveerd worden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert de lekkernijen van het nagerecht op correcte wijze; serveerwijze keuze van school		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	debarrasseert alles vanaf rechts, behalve de side-plates (brood) vanaf links		<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 volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>4</b>								
	<b>transport</b>									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>D3c</b>	<b>dranken serveren</b>						
	serveert dranken op correcte wijze in de juiste volgorde en vanaf rechts		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt er tijdens het diner altijd voor dat de dranken in orde zijn		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt ervoor dat vóór het serveren van koffie en thee alle lege glazen gedebarraseerd zijn		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	debarraseert alle glazen en kopjes vanaf rechts		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt hygiënisch bij het serveren van dranken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b>					
	<b>zelfstandig werken</b>						
	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het ontvangen van de gasten en het serveren van de gerechten en dranken; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	<b>2</b>					
	<b>totaal onderdeel D</b>	<b>21</b>					



## 1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

---

### Opdracht D1

videobeoordelingsopdracht

vraag a

De manager ontvangt de gasten op een professionele wijze.

Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.

*(de voorbeelden die de kandidaat geeft moeten te maken hebben met de ontvangstfase)*

- heet de gasten welkom als zij binnenkomen
- vraagt wat hij voor de gasten kan betekenen
- gaat de gasten voor naar de tafel
- vraagt meteen of de gasten iets willen drinken

vraag b

De manager prijst bewust een welkomst-aperitief aan en haalt de dames over om hiermee te starten nog vóór het diner.

Wat is de vakterm voor deze geslaagde actie van de manager?

bijverkoop / cross-selling

vraag c

De manager probeert een viergangenmenu te verkopen in plaats van een driegangenmenu.

De dames kiezen uiteindelijk voor het viergangenmenu.

Wat is de vakterm voor deze geslaagde actie van de manager?

meerverkoop / up-selling

vraag d

De manager heeft ingespeeld op de wensen van de gasten.

Geef 2 voorbeelden waaruit dat blijkt.

- benoemt dat een alcoholvrij-wijnarrangement mogelijk is / geen probleem is
- doet een voorstel voor een welkomst-aperitief
- stelt een (gezellige) tafel in een mooie, aparte ruimte voor
- stelt voor de chef-kok een verrassingsdessert te laten bereiden
- stelt voor de chef-kok iets extra's te laten doen voor het verrassingsdessert voor de jarige