

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 en mondelinge vragen.
- 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.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- De totaalscore van de vragen in Facet noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer				
	onderdeel C					
C1	vragen in Facet opmerkingen – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector – alle vragen worden automatisch nagekeken					
	transport					
	max. score	11				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
☺	begintijd van de mise-en-placefase						
C2a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken						
	betreft de examenruimte in schone en complete vakkleding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen zijn op de correcte wijze in gelijke stukken gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bosuitjes op correcte wijze in dunne ringen gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	waspeen op correcte wijze schoongemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	waspeen op correcte wijze in gelijkmatige schuine plakken gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ui op correcte wijze gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprika op correcte wijze schoongemaakt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprika op correcte wijze en brunoise gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gooit nooit nog bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4					
	opmerking * op een schone (juiste kleur) snijplank met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd	-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase						
	gelatine voldoende geweekt en op juiste manier en op juist moment verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cacaopoeder is met suiker en beetje melk gemengd voordat het met de rest van de melk en slagroom verwarmd werd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen zijn gaargekookt; zijn eerst drooggestoomd en daarna pas gepureerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	waspeen op correcte wijze geblancheerd (in water met zout, beetgaar en teruggekoeld)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ui en paprika goed aangefruit (zacht zonder te verkleuren)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprikapoeder op correcte wijze gemyoteerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux op correcte wijze bereid en is gaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux op correcte wijze met bouillon verwerkt tot saus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipfilets op correcte wijze gepaneerd (aromatiseren-bloem-eiwit-paneermeel)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt continu voor een overzichtelijke en opgeruimde werkbank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	7					
	transport	-1					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C2c	aardappelpuree inleveren									
	<ul style="list-style-type: none"> – heeft de juiste consistentie (in voldoende mate glad, juiste dikte, luchtig/smeuig) – correct op smaak en bosui is toegevoegd – de juiste hoeveelheid aardappelpuree ingeleverd 	1								
C2d	werktempo-opdracht									
⌚	eindtijd van de mise-en-placefase									
	totaal gewerkte tijd									
	stappen 1 tot en met 5 van de werkplanning uitgevoerd: <ul style="list-style-type: none"> – binnen 125 minuten – tussen 125 en 135 minuten – in meer dan 135 minuten opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten C2a, C2b en C2c samen minimaal 8 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo	2								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2e	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase						
	voldoende vetstof eerst goed verhit en daarna pas kipschnitzels in de pan gedaan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipschnitzels goudbruin gebakken met juist gebruik van gereedschap		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprikasaus kort voor het doorgeven correct opgewarmd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprikasaus heeft juiste dikte en zo nodig afgeslapt met water		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	waspeen op correcte wijze geglaceerd met honing en roomboter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slagroom is in 4 mooie en identieke rozetten gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	werkt hygiënisch		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	3					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
C2f	gerechten doorgeven										
	4 borden van het hoofdgerecht in voldoende mate identiek opgemaakt en volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		<input type="checkbox"/>	<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 randen van het servies van het hoofdgerecht zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<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 componenten hoofdgerecht voldoende op temperatuur op moment van doorgeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelpuree netjes gedresseerd met koekringen en zonder te ver af te koelen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	waspeen goed op smaak en heeft juiste gaarheid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	schnitzels goed op smaak en hebben juiste gaarheid										
	paprikasaus goed op smaak, doorgegeven in saucière met reepjes basilicum		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4 borden met nagerecht in voldoende mate identiek opgemaakt en volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ijsbollen zijn mooi rond geschept en niet gesmolten		<input type="checkbox"/>	<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 randen van het servies van het nagerecht zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft altijd met schoon 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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4									
	zelfstandig werken										
C2g	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden en doorgeven van de gerechten; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag	2									
	per hulpvraag of bijsturing	-1									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
<u>C3</u>	terugkijken (zie 1.2)						
	de 4 vragen van één van de combinaties correct beantwoord per fout of onvolledig beantwoorde vraag	4					
	totaal onderdeel C	38					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht C3

Per kandidaat afwisselend een van de volgende combinaties van vragen stellen:

combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3
1-2-7-8	3-4-7-8	5-6-7-8

1		maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan de paprikasaus moet voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – juiste dikte – glad/geen klontjes – de juiste kleur (oranje/rood en niet verkleurd) – goed op smaak – juiste hoeveelheid doorgegeven – doorgegeven met reepjes basilicum – voldoende op temperatuur op moment van doorgeven 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	De examiner en de kandidaat proeven de paprikasaus.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw paprikasaus aan de genoemde eisen voldoet?	
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner	
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner	

3		maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan de gepaneerde kipschnitzel moet voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – dunne, gelijkmatige korst over het hele product – korst zit goed vast – korst goudbruin van kleur – het vlees is gaar – het vlees is gearomatiseerd – het vlees is goed op smaak 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	De examiner en de kandidaat proeven de gepaneerde kipschnitzel.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw gepaneerde kipschnitzel aan de genoemde eisen voldoet?	
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner	
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner	

5		maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan de chocolade-panna-cotta moet voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – juiste dikte (niet vloeibaar, gebonden en wiebelig, niet te vast) – glad/geen klontjes – de juiste kleur – goed van smaak – glaasjes netjes gevuld 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	De examiner en de kandidaat proeven de chocolade-panna-cotta.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw chocolade-panna-cotta aan de genoemde eisen voldoet?	
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner	
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner	

7	terugkijken op hygiënisch werken	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.	
antwoord	De kandidaat geeft 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – steeds een schone snijplank gebruikt én van de juiste kleur (in combinatie met het te verwerken product) – werkbank en materialen regelmatig gereinigd – groenten en fruit gewassen indien nodig – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van de werkbank verwijderd – de juiste en schone vakkleding gedragen – geen ringen of andere sieraden gedragen tijdens de werkzaamheden 	
opmerking	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examiner score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner	

8	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.	
antwoord	De kandidaat geeft 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – de snijtechnieken op de juiste wijze toegepast – de messen op de juiste wijze gebruikt – de juiste messen/gereedschappen gebruikt voor de verschillende handelingen – de warmtebron telkens op correcte wijze gebruikt – zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens de aangeboden werkplanning gewerkt – in de mise-en-placefase alles netjes afgerond 	
opmerking	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator	

opmerking

Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.