

versie blauw, onderdeel **A**

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – GL

correctievoorschrift

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 A					
A1	vragen in Facet opmerkingen – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector – u kijkt (een deel van) de vragen handmatig na in de Facet-corrector					
	transport					
	max. score					
						18

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
Ⓜ	begintijd van de mise-en-placefase									
A2a	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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen voor de puree en dés gesneden (van ongeveer gelijke grootte)*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	paprika op correcte wijze schoongemaakt en opgedeeld*		<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 plakken aubergine in gelijke dikte gesneden*		<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 plakken courgette in gelijke dikte gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sjalot op de juiste wijze correct gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	3								
	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									
A2b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase									
	aardbeiencoulis op de juiste manier verwarmd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	courgette, paprika en aubergine op de juiste wijze gegrild		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen op de juiste wijze gaargekookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen eerst goed uitgewasemd en daarna pas gepureerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gepureerde aardappelen aangemaakt met slagroom en roomboter		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	halloumi eerst gearomatiseerd en daarna op de juiste wijze gepaneerd in de volgorde bloem, eiwit en pankko		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sjalot en knoflook voor pestosaus op juiste manier aangefruut en afgeblust		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cherrytomen gepoft zoals in receptuur aangegeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zo veel als mogelijk gehouden aan de volgorde van de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kandidaat gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		<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	6								
	eindtijd van mise-en-placefase	-1								
	totaal gewerkte tijd									
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
<u>A2c</u>	aardappelpuree inleveren						
	<ul style="list-style-type: none"> – heeft de juiste consistentie (in voldoende mate glad, juiste dikte, luchtig/smeuïg) – correct op smaak en de knoflook is verwerkt – de juiste hoeveelheid aardappelpuree ingeleverd 	1					
<u>A2d</u>	werktempo-opdracht						
	stappen 1 tot en met 5 van de werkplanning uitgevoerd <ul style="list-style-type: none"> – binnen 120 minuten – tussen 120 en 130 minuten – in meer dan 130 minuten opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten A2a, A2b en A2c samen minimaal 7 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2e	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase						
	gegrilde groenten op juiste manier opgewarmd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	cherrytomaten samen met gegrilde groenten opgewarmd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	halloumi op juiste manier gebakken met juist gebruik van gereedschap		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de pestosaus niet doorkoken en inkoken tijdens het opwarmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slagroom 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"/>
	proeft altijd met schoon bestek		<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						
A2f	gerechten doorgeven						
	4 borden van het hoofdgerecht in voldoende mate identiek opgemaakt volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle randen van het servies van hoofdgerecht zijn schoon		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen hoofdgerecht voldoende op temperatuur op moment van doorgeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelpuree op correcte wijze met behulp van portioneerlepel netjes gedresseerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de gegrilde groenten zijn goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de pestosaus is goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de pestosaus doorgegeven in een saucière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de nagerechten correct doorgegeven met saus naar keuze van gasten		<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 onderdelen aanwezig op alle borden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	2					
		-1					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2g	zelfstandig werken						
	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 per hulpvraag of bijsturing	3					
	terugkijken						
A3	alle vragen correct beantwoord per fout of onvolledig beantwoorde vraag	4					
	totaal onderdeel A	42					

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht A3

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

combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3	combinatie 4
1-2-3-4-9	1-2-5-6-10	3-4-7-8-9	5-6-7-8-10

opmerking

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

1	pestosaus
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de pestosaus moet voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– goed op smaak– juiste temperatuur– gewenste dikte– juiste consistentie
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

2	De examinerator en de kandidaat proeven de pestosaus.
vraag	Vind je dat jouw pestosaus aan de genoemde criteria voldoet?
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator

3	aardappelpuree
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de aardappelpuree moet voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– goed gepureerd– luchtig / smeuïg– juiste temperatuur op moment van doorgeven– goed op smaak
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

4	De examinerator en de kandidaat proeven de aardappelpuree.
vraag	Vind je dat jouw aardappelpuree aan de genoemde criteria voldoet?
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator

5	aardbeienbavarois
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de aardbeienbavarois moet voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> - goed gemengd - luchtig - opgesteven - goed van smaak
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

6	De examinerator en de kandidaat proeven de aardbeienbavarois.
vraag	Vind je dat jouw aardbeienbavarois aan de genoemde criteria voldoet?
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator

7	gegrilde groenten
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de gegrilde groenten moeten voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> - voorzien van een mooi grillstreepje - goed op smaak - juiste temperatuur - juiste kleur
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

8	De examinerator en de kandidaat bekijken en proeven de gegrilde groenten.
vraag	Vind je dat jouw gegrilde groenten aan de genoemde criteria voldoen?
antwoord	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinerator
opmerking	score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator

9	terugkijken op hygiënisch werken
vraag	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef drie 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 – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van de werkbank verwijderd – de juiste vakkleding gedragen en geen ringen of andere sieraden tijdens de werkzaamheden
opmerking	eerst de mening van de kandidaat bespreken, daarna die van de examinator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator

10	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
vraag	Vind je dat je veilig en overzichtelijk gewerkt hebt? Geef drie 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 examinator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator