

versie blauw, onderdeel **A**

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – GL

instructie examinator

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](https://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 A		richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	– minitoetsvragen maken – vragen bij de werkvoorbereiding maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten bijlage	
2	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
3	terugkijken	bijlage 5 mondelinge vragen**	1

* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

** In het correctievoorschrift vindt u de vragen die u mondeling aan de kandidaat stelt en het antwoordmodel.

Opdracht 1

Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.

De kandidaat maakt deze opdracht in Facet. De ingeschatte tijd voor de opdracht is 40 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen. Daarnaast heeft de kandidaat tijd nodig om de bijlage door te lezen; de ingeschatte tijd is 20 minuten; deze leestijd valt buiten de examentijd.

U beoordeelt (een deel van) deze vragen in de Facet-corrector.

Planning afname

Het examen heeft twee onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden.

Wij adviseren de twee onderdelen **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden. U ontvangt deze bestanden bij zending C.

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_HBR_A_gl.mp4
vb_instructie_HBR_A_gl.pdf

bestanden voor de examinerator
correctievoorschrift: GP-1800-b-24-1-A-c.pdf

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 2

Elke kandidaat moet kunnen beschikken over de gangbare keuken-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

- een thermometer
- 4 bakjes om wat van de bereide gerechten in te bewaren
- 4 glaasjes (inhoud 150-200 ml)

Per groep:

- 1 portioneerlepel (Ø 6,5 cm)

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

soep van de dag 8 dl	opmerking
<ul style="list-style-type: none">– Als voorgerecht wordt in dit examen een soep van de dag geserveerd: het garnituur in een diep bord en de soep in een schenkan.– De examinerator zorgt voor de soep; dus niet de kandidaat in de keuken.– Let op: de school is verplicht de aangegeven serveerwijze te volgen.	De soep doorgeven op aanvraag van de serveerkandidaat.

	opmerking
paneerstraatje	zet borden met bloem, eiwit en panko klaar
vanillesaus	reken op 150 ml
aardbeiensaus	reken op 150 ml
aardbeienroomijs	zet 4 bollen ijs klaar
6 stuks verse aardbeien	
amandelschaafsel, gebrand	reken op 2 el
Atsina Cress	reken op 1 el
gezoete, opgeklopte slagroom in spuitzak met kartelmond	voldoende voor 4 rozetten van gemiddelde grootte

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

		opmerking
500 g	aardappelen, kruimige	ongeschild
250 g	aardbeien coulis, ongezoet	
½ stuks	aubergine	zet overlans gehalveerd klaar
4 g	bladgelatine	
12 stuks	cherrytomaten	
½ stuks	courgette, groene	zet overlans gehalveerd klaar
100 g	crème fraîche	
4 plakken	halloumi	zet 4 plakken à 75 g klaar
3 tenen	knoflook	
100 ml	kookroom	
100 g	kristalsuiker, fijne	
10 ml	limoensap	
1 stuks	paprika, gele	
	peper	
50 g	pesto, groene	
25 g	roomboter	
25 g	sjalot	zet stukjes klaar van 25 g vuil gewicht
275 ml	slagroom	
1 takje	tijm	
	vetstof	roomboter en (olijf)olie om in te (roer)bakken en in te marinieren
100 ml	wijn, witte	
	ijsblokjes of ijswater	
	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 2 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten voor de kandidaten beschikbaar zijn bij opdracht 2.

Start van het onderdeel

Laat de kandidaat eerst de theorievragen maken (minitoetsvragen). Stop daarna de examentijd, reik de bijlage uit en laat de kandidaat de bijlage helemaal doorlezen. Daarna gaat de examentijd weer in en maakt de kandidaat in Facet de vragen over de werkvoorbereiding.

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.

Aardappelpuree

- De kandidaat bereidt aardappelpuree in de mise-en-placefase en levert die in bij de examinerator.
- U beoordeelt de aardappelpuree van elke kandidaat en noteert de score in het correctievoorschrift bij aspect A2c.
- In de mise-en-placefase verzamelt u de aardappelpuree van alle kandidaten van een zitting.
- In de doorgeeffase regeneert u de verzamelde aardappelpuree en zet die daarna klaar in een gastronormbak/ovenschaal; u legt er een portioneerlepel van Ø 6,5 cm bij. De kandidaat portioneert de aardappelpuree met de portioneerlepel op de borden.

Beetje bewaren van enkele gerechten

Bij opdracht 2 bereidt de kandidaat gerechten en van enkele van deze gerechten bewaart hij een beetje voor het gesprek bij opdracht 3. Omdat er sprake is van een examensituatie, is dit te verantwoorden naar de gasten aan tafel.

Wij adviseren de examinerator de gasten aan tafel hierover tijdig in te lichten want voorkomen moet worden dat hierover een discussie ontstaat tussen de gasten aan tafel en de kandidaat Gastheerschap. Uit het oogpunt van verantwoord duurzaam handelen is ervoor gekozen om **geen** vijfde portie van de gerechten te laten bereiden.

Onderdeel A De keuken

Dit onderdeel bestaat uit een gedeelte in Facet en een praktijkgedeelte. De kandidaat voert eerst opdrachten uit in Facet. **Let op:** het is maar 1 Facetopdracht. Daarna logt de kandidaat uit en start hij met de praktijkopdrachten aan de hand van het opdrachtenboekje.

Afname

Opdracht 1

De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden. Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050-599 9925.

Een kandidaat maakt de vragen in Facet en de praktijkopdrachten van het onderdeel op dezelfde dag.

U deelt de bijlage met recepturen pas uit als de kandidaat klaar is met de theorievragen maken (minitoetsvragen) en gaat beginnen aan de vragen bij de werkvoorbereiding in Facet. **Let op:** de kandidaat gebruikt de bijlage ook bij opdracht 2 en 3. 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 2

- 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. De kandidaat noteert die tijden in het opdrachtenboekje.
- 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-placefase beslaat
 - de werkplanning en het overzicht van de serveerwijzen op de laatste pagina van de bijlage staan en dat die pagina losgescheurd mag worden (aan het einde van de afname neemt u ook deze losse pagina's weer in)

Werktempo-opdracht

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van praktijkopdracht 2 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 hoelang 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 gehele 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 A2g, 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
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2024

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.