

versie blauw, onderdeel **B**

profielmodule 1 – gastheerschap

**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.

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

# 1 Overzicht opdrachten

onderdeel B		richttijd: 170 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	<ul style="list-style-type: none"><li>– minitoetsvragen maken</li><li>– praktijksituatie beoordelen</li></ul>	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	
2	mise-en-place maken in het restaurant	bijlage pdf menukaart	6
3	gasten ontvangen en menu serveren	bijlage pdf menukaart	6

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

## 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 deze opdracht is 40 minuten. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat verschillen. U beoordeelt (een deel van) de 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.

<b>instructie voor de kandidaat</b>
vb_instructiefilm_HBR_B_gl.mp4
vb_instructie_HBR_B_gl.pdf

<b>bestanden voor de examinerator</b>	<b>opdracht</b>
vb_menukaart_gl.pdf	2-3
correctievoorschrift: GP-1800-b-24-1-B-c.pdf	

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk het bestand vb\_menukaart\_gl.pdf af. U kiest het formaat dat op school gebruikelijk is voor menukaarten.

Zorg ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier exemplaren heeft. De afdrukken kunnen in zwart-wit. Het is raadzaam de exemplaren te nummeren.

Indien mogelijk en gewenst, kunnen de afdrukken geplastificeerd worden.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

#### Opdracht 1

koptelefoon

#### Opdracht 2

vier menukaarten

Voor het opdekken van de tafel voor vier gasten moeten per kandidaat beschikbaar zijn:

- vaste attributen
- glaswerk
- servies
- diverse soorten bestek
- molton en linnen/tafellinnen

#### Opdracht 3

vier menukaarten

U zorgt ervoor dat op een tafel, het broodstation, twee soorten versgebakken grootbrood klaarstaan. Op tafel zet u voldoende broodmandjes (zo veel als er kandidaten gelijktijdig examen doen), een broodplank, een servet en een broodsnijmes klaar. U zorgt er ook voor dat in de keuken tipjes (bakjes) met roomboter, (olijf)olie en tapenade klaarstaan om op aanvraag doorgegeven te worden door de kandidaat.

In dit examen wordt als voorgerecht een soep geserveerd. De examinator in de keuken zorgt ervoor dat de soep beschikbaar is voor de kandidaat in het restaurant.

### 4 Aanwijzingen

---

#### *Volgorde opdrachten*

De opdrachten kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden, met één uitzondering: u dient opdracht 2 af te nemen vóórdat u opdracht 3 afneemt.

#### *Vorbereiding*

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding is het aan te raden 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 en 3 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier menukaarten heeft. U neemt alle menukaarten telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de menukaarten weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

### *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.

### *Keuzemoment voor de gasten*

In dit examen is er een keuzemoment voor de gasten waarbij de kandidaat die keuze door moet geven aan de keuken. Omdat het hier een examensituatie betreft, is het belangrijk dat de opdrachten voor alle kandidaten gelijkwaardig zijn. Daarom is het nodig dat de gasten aan elke tafel beide opties kiezen. U dient ervoor te zorgen dat de gasten dit weten voordat de kandidaat aan tafel de menukaarten uitreikt.

### *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.

#### **Opdracht 2 en 3**

##### *Informatie doorgeven aan de kandidaat*

Bij aanvang van opdracht 2 geeft u de volgende informatie door aan de kandidaat:

- hoe laat de gasten arriveren voor lunch of diner; hoe laat de kandidaat klaar moet zijn met het maken van de mise-en-place; de naam van de soep van de dag. De kandidaat noteert alle informatie in het opdrachtenboekje.
- welke ingrediënten verwerkt zijn in de soep van de dag. De kandidaat noteert de informatie in de bijlage bij het overzicht 'ingrediënten van de gerechten'.

#### **Opdracht 2**

Het is bij opdracht 2 **niet** toegestaan de materialen voor het maken van de mise-en-place al per kandidaat klaar te zetten; elke kandidaat moet zelf alle materialen, glaswerk, al het servies en alle bestek verzamelen. Voor een goed verloop zou u bijvoorbeeld drie van de kandidaten kunnen laten beginnen met serviesgoed verzamelen en de drie andere kandidaten laten beginnen met bestek verzamelen.

Het is wel toegestaan het tafellinnen per tafel klaar te leggen. De kandidaat legt het wel zelf op tafel.

#### **Opdracht 3**

In het correctievoorschrift zijn beoordelingscriteria opgenomen over het aanbieden van de rekening aan de gasten aan tafel. De kandidaat moet daarom in de gelegenheid zijn de rekening van de gasten aan tafel te controleren en aan de juiste gast aan te bieden. Indien de gasten al vóór de lunch/het diner de rekening betalen, kan mogelijk nog wel een rekening

van de dranken bijgehouden en aangeboden worden. Indien dit ook niet van toepassing is, graag alsnog de rekening door de kandidaat aan de gasten aan tafel aan laten bieden. De kandidaat hoeft niet per se daadwerkelijk af te rekenen met de gasten (daarover zijn geen beoordelingscriteria opgenomen in het correctievoorschrift).

De kandidaat moet gedurende de uitvoering van opdracht 3 zelfstandig werken. Bij aspect B3f, de score voor zelfstandig werken: u houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of een bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

U zorgt ervoor dat er voor alle kandidaten die op één moment het examen maken, vier gasten zijn die het menu en diverse dranken bestellen, waaronder een aperitief. Aan elke tafel wordt een fles/karaf water (plat of bruisend) op een side-plate geserveerd. Dit water mag kraanwater zijn. Het aperitief en de andere dranken mogen ook alcoholvrij zijn.

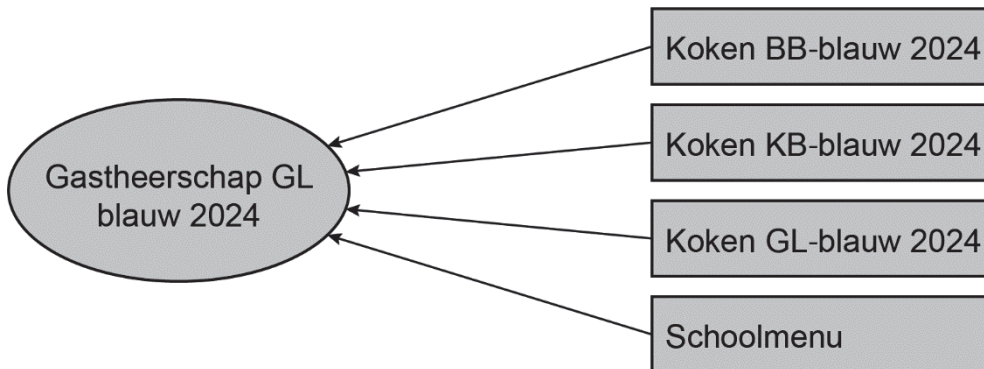
De uitvoering van de opdrachten moet professioneel verlopen. Daarom het dringende advies om **geen** ouders, familie of andere bekenden van de kandidaat aan de tafel te plaatsen in het restaurant.

De wachttijd in het restaurant wordt **niet** als examentijd gerekend.

*In 2024 kunt u de afname van Gastheerschap GL-blauw desgewenst koppelen aan een ander menu dan het menu GL-blauw. Op de volgende pagina's leest u hoe u dit organiseert.*

## Organisatie van de afname in 2024 kan anders dan in voorgaande examenjaren

Bij het cspe van 2024 bestaat de mogelijkheid om onderdeel B Gastheerschap van GL-blauw te koppelen aan een ander menu dan het menu van GL-blauw. Hier ziet u een grafische weergave van wat mogelijk is:



Door de serveerwijzen van de gerechten van de blauwe menu's BB, KB en GL identiek te maken, zijn deze menu's voor het onderdeel Gastheerschap uitwisselbaar geworden. Daarnaast is het ook mogelijk om ervoor te kiezen een schoolmenu te laten serveren - dit kan op voorwaarde dat de serveerwijzen van de gerechten van het schoolmenu ook identiek zijn aan die van het menu van het cspe HBR-blauw 2024.

Voor de organisatie van de afname heeft dit wel enkele gevolgen, die hieronder aangegeven zijn.

### *Afname*

Bij aanvang van opdracht 2 reikt u de kandidaat vier afdrukken uit van het pdf-bestand van de menukaart van het menu dat de kandidaten in deze zitting serveren:

- BB-blauw
- KB-blauw
- of van het schoolmenu

Voor BB-blauw en KB-blauw zijn de pdf-bestanden van de menukaart te vinden in de map met bestanden voor de examinerator. U drukt de menukaart af in zwart-wit.

Bij aanvang van opdracht 2 reikt u de kandidaat de bijlage uit van het door u gekozen menu:

- BB-blauw
- KB-blauw
- of van het schoolmenu

Voor BB-blauw en KB-blauw zijn de pdf-bestanden van de bijlage te vinden in de map met bestanden voor de examinerator. U drukt de bijlage af in kleur.

Voor het schoolmenu geldt dat u zelf de inhoud van de bijlage bepaalt en daarvan afdrukken in kleur maakt.

Om als examinator zo goed mogelijk overzicht te houden over de prestaties van de kandidaten in één zitting, is het advies om in één zitting maar één soort van de mogelijke menu's te serveren.

Twee voorbeelden ter verduidelijking:

- tijdens de zitting van a.s. maandagmiddag serveren alle GL-kandidaten het menu GL-blauw
- tijdens de zitting van a.s. woensdagmiddag serveren alle GL-kandidaten het menu BB-blauw

*Attentie: het is **niet** mogelijk om een combinatie van de varianten rood en blauw te maken. Een voorbeeld van wat **niet** mogelijk is: een kandidaat GL gastheerschap-blauw serveert het menu van BB koken-rood.*

Specifieke informatie voor de examinator

In de gerechten die in het cspe-blauw geserveerd worden, is dit product gebruikt:  
menu BB

- vegetarische balletjes (kant en-klaar). Samenstelling o.a. plantaardige eiwitten, soja, tarwe, groenten (wortel, doperwten, ui, rode paprika, mais), plantaardige olie, ijzer, vitamine B12. Kan sporen bevatten van ei en melk.

Wij gebruikten de plantaardige groenteballetjes van het merk Vivera.

*Extra pdf-bestanden*

<b>bestanden voor de examinator</b>	<b>opdracht</b>
vb_menukaart_bb	2-3
vb_menukaart_kb	2-3
pdf bijlage BB-blauw: BP-1800-b-24-1-D-b	2-3
pdf bijlage KB-blauw: KP-1800-b-24-1-D-b	2-3



## 5 Bronvermeldingen

---

<b>opdracht</b>	<b>bronvermelding afbeeldingen en media</b>
2–3	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.*