

versie rood, 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 opmerking – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector. – alle vragen worden automatisch nagekeken.					
	transport					
	max. score	18				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	begintijd van de mise-en-placefase									
A2a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken									
	betreedt 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"/>
	12 plakken courgette op correcte wijze 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"/>
	Parmezaanse kaas op de juiste wijze geraspt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pomodoro-tomaten op correcte wijze geplisseerd en verkleind*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Spaanse peper zonder pitjes fijngesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	knoflook op juiste wijze fijngehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	banaansjalot op 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"/>
	goot 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									
	compositie voor parfait op juiste wijze samengesteld; is luchtig en egaal van kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slagroom voor witte-chocoladesaus op juiste manier verwarmd en witte chocolade hierin in zijn geheel goed opgelost		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roux op correcte wijze met bouillon verwerkt tot een saus		<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 op juiste wijze gepaneerd		<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 op juiste wijze aangebakken en heeft de juiste kleur		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pasta op juiste wijze beetgaar gekookt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	spekjes op juiste wijze krokant gebakken en uitgelekt op keukenpapier		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pompoenpitjes op juiste wijze geroosterd		<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"/>
	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	7								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2c	werktempo-opdracht						
⊕	eindtijd van de mise-en-placefase						
	totaal gewerkte tijd						
	stappen 1 tot en met 5 van de werkplanning uitgevoerd: – binnen 120 minuten – tussen 120 en 130 minuten – in meer dan 130 minuten	2					
	opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten A2a en A2b samen minimaal 7 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
A2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase						
	knoflook, banaansjalot, Spaanse peper en filestukjes op juiste manier aangefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tomaat op juiste moment toegevoegd en aangefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pasta met groenten op juiste manier opgewarmd in één pan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	roomboter en peterselle op laatste moment toegevoegd en goed vermengd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	courgette op juiste manier opgewarmd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sauzen zijn op de juiste wijze samengesteld		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	laat de sauzen niet doorkoken en inkoken tijdens opwarmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	indien nodig, slapt de saus af met water		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardbeien op de juiste wijze schoongemaakt en gesneden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	parfait op de juiste wijze gesneden en geportioneerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slagroom is in 8 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						
A2e	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 het 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"/>
	courgette is krokant en goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pasta is goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sauzen zijn goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	sauzen zijn doorgegeven in een saucière		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle componenten van nagerecht aanwezig op alle borden		<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"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
A2f	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 (zie 1.2)									
A3	de 5 vragen van één van de combinaties 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
1-2-3-4-7	1-2-5-6-7	3-4-5-6-8	1-2-5-6-8

1	Parmezaanse kaassaus
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de Parmezaanse kaassaus moet voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– glad/geen klontjes– goede kleur– goed op smaak– juiste hoeveelheid doorgegeven– saus heeft de juiste dikte
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

2	De examinerator en de kandidaat proeven de Parmezaanse kaassaus.
vraag	Vind je dat jouw Parmezaanse kaassaus 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	pasta met groenten
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de filetstukjes met groenten, pasta en pompoenpitjes moeten voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– heeft de juiste gaarheid– pasta is goed op smaak– groenten zijn goed aangefruït en hebben de juiste kleur– de filetstukjes zijn goed aangebakken en hebben de juiste kleur– ingrediënten zijn goed gemengd met elkaar– de pompoenpitjes zijn correct geroosterd
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

4	De examiner en de kandidaat proeven de pasta met groenten (zonder saus).
vraag	Vind je dat jouw filestukjes met groenten, pasta en pompoenpitjes aan de genoemde criteria voldoen?
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	aardbeienparfait
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de aardbeienparfait moet voldoen.
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – glad/geen klontjes – heet de juiste kleur – heeft de juiste dikte – goed van smaak
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen

6	De examiner en de kandidaat proeven de aardbeienparfait.
vraag	Vind je dat jouw aardbeienparfait aan de genoemde criteria 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
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 – 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 examiner score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examiner

8	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken
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 examinator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator

opmerking

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