

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	12				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
⌚	begintijd van de mise-en-placefase										
C2a	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"/>	<input type="checkbox"/>
	visstukjes op juiste wijze voorbereid (op ingevette ovenschaal, op smaak gemaakt)		<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"/>
	venkel, courgette, paprika, aardappelen op correcte wijze gewassen		<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"/>
	hart uit venkel verwijderd; venkel op juiste wijze in halve ringen (½ cm) 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"/>	<input type="checkbox"/>
	courgette op correcte wijze in carré 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"/>	<input type="checkbox"/>
	sugarsnaps op correcte wijze afgehaald		<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"/>
	rode ui op correcte wijze schoongemaakt en in dunne halve ringen 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"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen op de juiste wijze tot cilinders van ø 3 cm en 2 cm dik verkleind en resten zijn ingeleverd*		<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"/>
	ananas op juiste wijze schoongemaakt (schil, ogen en hart verwijderd)*		<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"/>
	ananas op correcte wijze en brunoise 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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	5									
	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 geweekt en op juiste moment en juiste manier opgelost in compositie		<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"/>
	garnalen zijn gemarineerd en in de koeling gezet		<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"/>
	heeft voorbereide vis en voorbereide garnalen afgedekt in koeling geplaatst		<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"/>
	sugarsnaps op juiste wijze geblancheerd (water met zout, beetgaar, teruggekoeld)		<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"/>
	aardappelen op juiste wijze geblancheerd (water met zout, beetgaar, teruggekoeld)		<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"/>
	citroensaus op de juiste wijze gebonden met rouxkorrels		<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"/>
	steranjissaus tot 108 °C ingekookt		<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"/>
	limoensap al voor het zeven aan steranjissaus toegevoegd		<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"/>
	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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4									
	eindtijd van de mise-en-placefase										
	totaal gewerkte tijd										
	transport										

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2c	werktempo-opdracht						
	stappen 1 tot en met 7 van de werkplanning uitgevoerd – binnen 125 minuten – tussen 125 en 135 minuten – in meer dan 135 minuten opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten C2a en C2b samen minimaal 6 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
C2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase								
	groenten op correcte wijze geroerbakt (kort, hoog vuur, in beweging gehouden, beetgaar)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	groenten op smaak gemaakt met citroentijmblaadjes, zout en peper		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	aardappelen op juiste wijze in kruidenmengsel verwarmd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	citroensaus heeft juiste dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4 mooie en gelijkwaardige rozetten slagroom op de borden gespoten		<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 de werkplanning		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<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"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	3							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2e	gerechten doorgeven						
	4 borden van 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"/>
	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"/>
	vis en garnalen goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	gemengde groenten goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	citroensaus goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	citroensaus doorgegeven in saucière		<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"/>
	nagerechten doorgegeven met de juiste saus naar keuze gasten; glaasjes correct afgevuld met saus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de ananas gelijkmatig verdeeld over 4 borden en met behulp van ring gedresseerd		<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					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
C2f	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	2					
	per hulpvraag of bijsturing	-1					
C3	terugkijken						
	alle vragen correct beantwoord	3					
	per fout of onvolledig beantwoorde vraag	-1					
	totaal onderdeel C	35					

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

opmerking

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

1	Citroensaus	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de citroensaus moet voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– juiste dikte– glad/heeft geen klontjes– goed op smaak– goede kleur / blank/blind van kleur / niet verkleurd– goed op temperatuur	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	De examinerator en de kandidaat proeven de citroensaus.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw citroensaus 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	Gemengde groenten	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de gemengde groenten moeten voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none">– juiste grootte– beetgaar– goed van kleur– goed op smaak– op temperatuur	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	De examiner en de kandidaat proeven de gemengde groenten.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw gemengde groenten 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	kokos-panna-cotta	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de componenten van het nagerecht moeten voldoen.	
antwoord	<p>De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld:</p> <p>kokos-panna-cotta:</p> <ul style="list-style-type: none"> – klontvrij – voldoende gebonden – goed van smaak <p>de saus van de steranijs:</p> <ul style="list-style-type: none"> – juiste dikte – goed van smaak – gezeefd (gladde structuur) <p>de ananas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – goed schoongemaakt – geen harde kern verwerkt – in gelijkmatige brunoise gesneden – juist formaat brunoise 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	De examiner en de kandidaat proeven de kokos-panna-cotta	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw panna-cotta 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	maximumscore: 1
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 – 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 examinator score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator	

8	terugkijken op veilig en overzichtelijk werken	maximumscore: 1
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	