

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	max. score	kandidaatnummer				
			naam van de kandidaat				
C1	vragen in Facet opmerking – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector. – alle vragen worden automatisch nagekeken.	12					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
☺	begintijd van de mise-en-placefase						
C2a	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"/>
	kipdijfilets op de juiste wijze voorbereid (in 4 gelijke delen gesneden*, gemarineerd, in koeling geplaatst)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rode paprika, prei en winterwortel op correcte wijze gewassen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	courgette is op de juiste wijze in 12 halve plakken van 1 cm dik gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	rode ui op correcte wijze schoongemaakt en gesnipperd*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	wortel op juiste wijze en brunoise gesneden*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	tijmblaadjes en rozemarijnnaaldjes van de takjes gehaald; rozemarijn fijngehakt*		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	prei op juiste wijze en julienne gesneden *		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pitjes en zaadlijsten Spaanse peper op juiste wijze verwijderd en knoflook en Spaanse peper op juiste wijze gelijkmatig fijngehakt*		<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"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4					
	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						
	koekkruiemels goed met gesmolten roomboter gemengd, gelijkmatig verdeeld en tot een stevige bodem verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	compositie onder voortdurend roeren op juiste wijze verwarmd (geen roerei-klontjes)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	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"/>
	opgeklopte slagroom op juiste moment door de afgekoelde compositie gespateid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	chocoladebavarois direct na bereiding in koelkast bewaard tot doorgeeffase		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	frambozensaus op correcte wijze gepureerd en heeft juiste consistentie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	groentevulling voor paprika op juiste wijze bereid		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	olie voor mayonaise voldoende lang druppelsgewijs toegevoegd aan eidooiermengsel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	mayonaise op de juiste wijze bereid en heeft juiste consistentie		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4 spiesen gelijkwaardig gegeren: om en om 4 stukjes kip en 3 stukjes courgette		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipspiesen op correcte wijze goudbruin gebakken		<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"/>
	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"/>
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	5					
	transport						

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C2c	werktempo-opdracht									
⌚	eindtijd van de mise-en-placefase									
	totaal gewerkte tijd									
	stappen 1 tot en met 5 van de werkplanning uitgevoerd: – binnen 130 minuten – tussen 130 en 140 minuten – in meer dan 140 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						
	paprika's op juiste wijze gaar gebakken in de oven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vetstof juist verhitt voordat carré-aardappelen toegevoegd worden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	carré-aardappelen goudbruin en krokant gebakken		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	kipspiesen op juiste wijze gebakken in de oven en gedurende 8 minuten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft op eigen initiatief gaarheid kip laten controleren door examiner		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft 8 mooie en gelijkwaardige rozetten slagroom op de borden gespoten		<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"/>
	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	4					
	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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	carré-aardappelen goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	groentevulling goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pittige knoflooksaus en muntsaus goed op smaak		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	pittige knoflooksaus en muntsaus doorgegeven in saucières		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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 (2 rozetten slagroom, chocoladebavarois frambozensaus, gehalveerde frambozen, chocoladegarnituur)		<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								

opdr.	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 per hulpvraag of bijsturing	2								
	terugkijken (zie 1.2)									
C3	de 3 vragen van één van de combinaties correct beantwoord per fout of onvolledig beantwoorde vraag	3								
	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

1	Muntsaus of pittige knoflooksaus.	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan deze mayonaisesauzen moeten voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – juiste dikte – glad/niet in de schift – goed op smaak – goede kleur – garnituur mooi klein/fijn gesneden – garnituur goed gemengd 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	De examiner en de kandidaat proeven een saus.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw saus 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	

3	Carré-aardappelen.	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de gebakken carré-aardappelen moeten voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 kwaliteitscriteria, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – goudbruine kleur/gelijkmatig van kleur – gaar – krokant – niet te vet – goed op smaak 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	De examiner en de kandidaat proeven de carré-aardappelen.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw carré-aardappelen 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	Chocoladebavarois.	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kwaliteitscriteria waaraan de chocoladebavarois moet voldoen.	
antwoord	De kandidaat noemt 3 eisen, bijvoorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> – niet vloeibaar – gebonden – luchtig met stevige luchtbelletjes – geen klontjes – egaal van kleur – juiste hoeveelheid – goed van smaak 	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	De examiner en de kandidaat proeven de chocoladebavarois.	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat jouw chocoladebavarois 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 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 – 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 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.