

versie rood, onderdeel **C**
profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – KB

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 C		richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	<ul style="list-style-type: none">– minitoetsvragen maken– vragen over de werkvoorbereiding maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten bijlage	
2	gerechten bereiden en doorgeven	bijlage	6
3	terugkijken	bijlage 3 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 examentijd voor de opdracht is 30 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.

De opdracht in Facet wordt automatisch nagekeken.

Planning afname

Het examen heeft vier onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden.

Wij adviseren de volgende combinaties van onderdelen niet op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen:

- onderdeel B en C
- onderdeel B en D
- onderdeel C en D

2 ICT-gebruik

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

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_C_kb.mp4
vr_instructie_HBR_C_kb.pdf

bestanden voor de examinerator
correctievoorschrift: KP-1800-r-24-1-C-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
- plastic folie
- 5 open vormen/ringen/pvc-buizen \varnothing 7 cm en 5 cm hoog (mogelijk heeft de bakkerij deze)
- 4 (houten) spiesen van ongeveer 20 cm lengte
- 3 bakjes om wat van de bereide gerechten in te bewaren
- 1 ovenschaal (lengte minimaal 22 cm)
- 5 plastic bandjes zoals BrandNewCake Acetaatfolie van een rol van 5 cm breed; wordt in de patisserie vaak gebruikt bij taart en gebak



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 in een kop geserveerd. – 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.

gemengde salade	opmerking
100 g gemengde sla aangemaakt met een dressing	in légumier
20 g olijven (in dunne ringen)	in tipje/bakje
20 g zongedroogde tomaat (kleingesneden)	in tipje/bakje

	opmerking
bakje mayonaise	1 bakje per 4 gasten
opgeklopte, gezoete slagroom, in spuitzak met kartelmond	voldoende voor 8 kleine rozetten
12 frambozen	verse frambozen
4 stuks chocoladegarnering	bijvoorbeeld blaadjes, hartjes
ijsblokjes of ijswater	

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

		opmerking
600 g	aardappelblokjes (carré)	moeten voorgegaard zijn
8 g	bladgelatine	
22 g	cacaopoeder	
1 stukje	courgette, groen	stukje van 6 cm; stevige courgette
75 g	eidooier, gepasteuriseerde	
125 g	frambozen (diepvries)	
80 ml	Griekse yoghurt	
4 stuks	kipdijfilet	per stuk 90 à 100 g
2 tenen	knoflook	
60 g	koekkrumels	zet krumels van Bastognekoek klaar
100 ml	limoensap	
250 ml	melk, volle	
10 g	mosterd	
1 takje	munt, vers	
1 el	oregano, gedroogd	
2 stuks	paprika, rood	
1 tl	paprikapoeder, gerookt	
	peper	
100 g	prei	stukje van 100 g
1 stuks	rode ui	middelgroot
30 g	roomboter	
½ takje	rozemarijn, vers	
150 ml	slagroom	
⅓ stuks	Spaanse peper	
75 g	suiker	
1 takje	tijm, vers	
200 g	tomatenblokjes	
	vetstof	roomboter en (olijf)olie om in te (roer)bakken en in te marinieren
120 g	winterwortel	stukje van 120 g
60 ml	yoghurt, volle	
300 ml	zonnebloemolie	
	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 minitoetsvragen maken. 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.

Salade bij het hoofdgerecht

- Bij het hoofdgerecht wordt in dit examen een gemengde salade geserveerd. De examinator (dus niet de kandidaat) zorgt hiervoor. De componenten van de salade geeft u op aanvraag van de serveerkandidaat door op een plateau. De serveerkandidaat serveert de gemengde salade met behulp van de gueridon.



- In het overzicht bij hoofdstuk 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen, staan de verplichte saladecomponenten vermeld.

Beetje bewaren van enkele gerechten

De kandidaat bewaart van enkele gerechten en garnituren een beetje in aparte bakjes en ook een keer een vijfde portie om te gebruiken tijdens het gesprek bij opdracht 3.

Onderdeel C 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 over 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 (maar de chocoladebavarois voor 5 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 C2f, 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 Baktotaal - www.baktotaal.nl - 17 augustus 2023

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.