

versie rood, onderdeel **D**

profielmodule 1 – gastheerschap

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.

Inhoud van dit onderdeel:

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

1 Overzicht opdrachten

onderdeel D		richttijd: 160 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	akg*
1	<ul style="list-style-type: none">– minitoetsvragen maken– praktijksituatie beoordelen	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 25 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 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_D_kb.mp4
vr_instructie_HBR_D_kb.pdf

bestanden voor de examinerator	opdracht
vr_menukaart_kb.pdf	2-3
correctievoorschrift: KP-1800-r-24-1-D-c.pdf	

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk het bestand vr_menukaart_kb.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 examinerator 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.

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 D3f, 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.

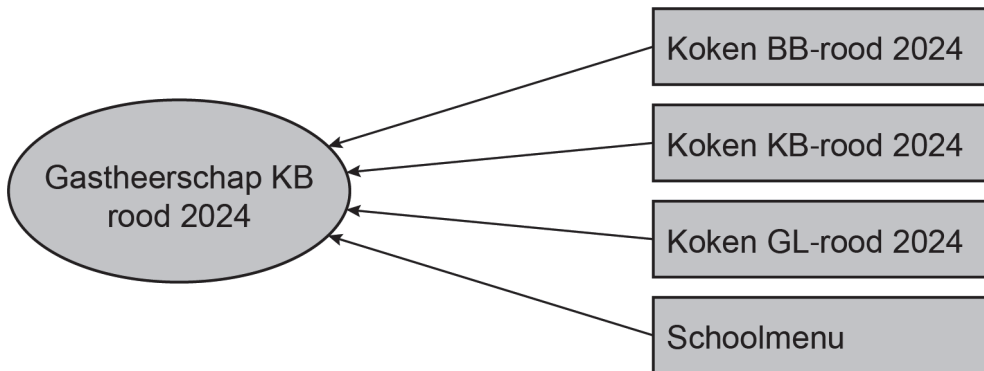
De uitvoering van de opdrachten moet professioneel verlopen. Daarom het dringende advies om **geen** ouders, familie of andere bekenden van de kandidaat aan de tafel te plaatsen in het restaurant.

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

In 2024 kunt u de afdeling van Gastheerschap KB-rood desgewenst koppelen aan een ander menu dan het menu KB-rood. 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 D Gastheerschap van KB-rood te koppelen aan een ander menu dan het menu van KB-rood. Hier ziet u een grafische weergave van wat mogelijk is:



Door de serveerwijzen van de gerechten van de rode 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 ook de serveerwijzen van de gerechten van het schoolmenu identiek zijn aan die van het menu van het cspe HBR-rood 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-rood
- GL-rood
- of van het schoolmenu

Voor BB-rood en GL-rood 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-rood
- GL-rood
- of van het schoolmenu

Voor BB-rood en GL-rood 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 examiner 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 KB-kandidaten het menu KB-rood
- tijdens de zitting van a.s. woensdagmiddag serveren alle KB-kandidaten het menu GL-rood

*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 KB gastheerschap-rood serveert het menu van BB koken-blauw.*

Specifieke informatie voor de examiner

In de gerechten die in het cspe GL-rood geserveerd worden, zijn deze producten gebruikt: menu GL

- vegetarische stukjes (halffabricaat). Samenstelling: mycoproteïne (dit is een schimmel die familie is van de paddenstoel), gerehydrateerd scharrelei-eiwit, natuurlijke aroma's, verstevigingsmiddelen, calciumchloride, calciumacetaat.
Wij gebruikten de vegetarische stukjes van het merk Quorn.
- vegetarische spekjes (halffabricaat). Samenstelling o.a: water, soja-eiwit, azijn, aroma (bevat selderij), zout, ijzer, vitamine B12. Kan sporen bevatten van glutenbevattende granen, ei en melk.
Wij gebruikten de vegetarische spekjes van het merk Vivera.

Extra pdf-bestanden

bestanden voor de examiner	opdracht
vr_menukaart_bb.pdf	2-3
vr_menukaart_gl.pdf	2-3
pdf bijlage BB-rood: BP-1800-r-24-1-D-b	2-3
pdf bijlage GL-rood: GP-1800-r-24-1-B-b	2-3

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
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.