

Correctievoorschrift VMBO-BB versie blauw

2018

profielvak HBR – CSPE BB

Het correctievoorschrift bestaat uit:

- 1 Regels voor de beoordeling
- 2 Algemene regels
- 3 Vakspecifieke regels
- 4 Beoordelingsmodel
 - 4.1 Beoordelingsschema
 - 4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema
- 5 Berekening cijfer
- 6 Aanleveren scores
- 7 Herkansing
- 8 Bronvermeldingen

1 Regels voor de beoordeling

Het werk van de kandidaten wordt beoordeeld met inachtneming van de artikelen 41, 41a en 42 van het Eindexamenbesluit VO.

Voorts heeft het College voor Toetsen en Examens op grond van artikel 2 lid 2d van de Wet College voor toetsen en examens de Regeling beoordelingsnormen en bijbehorende scores centraal examen vastgesteld.

Voor de beoordeling zijn de volgende aspecten van de artikelen 41, 41a en 42 van het Eindexamenbesluit VO van belang:

- 1 De directeur doet een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen van het examen toekomen aan de examinator.
- 2 Deze beoordeelt de prestaties, voor zover van toepassing tijdens het maken van de praktijkopdrachten, volgens de door het College voor Toetsen en Examens gegeven richtlijn en legt zijn bevindingen schriftelijk vast in het beoordelingsschema (4.1).
- 3 De door de directeur aangewezen tweede examinator beoordeelt het resultaat van de praktijkopdrachten, alsmede de verrichtingen van de kandidaat zoals blijkt uit de in het vorige lid bedoelde schriftelijke vastlegging daarvan. De directeur overhandigt de tweede examinator daartoe een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen.

- 4 De examinator en de tweede examinator stellen in onderling overleg de behaalde score vast.
- 5 De examinator zendt de score en voor zover mogelijk het beoordeelde werk aan de directeur.

2 Algemene regels

Voor de beoordeling van het examenwerk zijn de volgende bepalingen uit de regeling van het College voor Toetsen en Examens van toepassing:

- 1 De examinator vermeldt op het beoordelingsschema de namen en/of nummers van de kandidaten, het aan iedere kandidaat voor iedere opdracht toegekende aantal scorepunten en het totaal aantal scorepunten van iedere kandidaat.
- 2 De examinator kent voor een prestatie scorepunten toe in overeenstemming met het bij de toets behorende correctievoorschrift. Wijzigen, weglaten of toevoegen van onderdelen van het beoordelingsmodel is niet toegestaan. Scorepunten zijn alleen de gehele getallen 0, 1, ..., n, waarbij n het maximaal te behalen aantal scorepunten voor een opdracht is. Andere scorepunten die geen gehele getallen zijn, of een score minder dan 0 zijn niet geoorloofd.
- 3 Scorepunten worden toegekend met inachtneming van de volgende regels:
 - 3.1 voor een volledig juiste prestatie wordt bij de desbetreffende opdracht het maximaal te behalen aantal scorepunten toegekend;
 - 3.2 indien een prestatie gedeeltelijk juist is, wordt indien het beoordelingsmodel dit toelaat, een deel van de te behalen scorepunten toegekend in overeenstemming met het beoordelingsmodel;
 - 3.3 indien een andere prestatie is geleverd dan aangegeven in het beoordelingsmodel en deze is aantoonbaar vakinhoudelijk juist of gedeeltelijk juist worden scorepunten toegekend naar analogie van het beoordelingsmodel;
 - 3.4 indien in het beoordelingsmodel verschillende mogelijkheden zijn opgenomen, gescheiden door het teken /, gelden deze mogelijkheden als verschillende formuleringen van eenzelfde prestatie.
- 4 Mocht tijdens het examen een hulpmiddel niet werken en dit is niet te wijten aan het verkeerd gebruik door de kandidaat dan mag dat geen invloed hebben op de beoordeling van de kandidaat. De kandidaat mag daar in tijd en scorepunten niet door benadeeld worden.
- 5 Indien de examinator voor het begin van het examen meent dat in het examen of in het beoordelingsmodel een fout of onvolkomenheid zit, deelt hij dit zo spoedig mogelijk mee aan het College voor Toetsen en Examens.
Indien een vermeende fout of onvolkomenheid pas tijdens de afname blijkt, beoordeelt de examinator het werk van de kandidaten alsof het examen en beoordelingsmodel juist zijn. Hij kan de fout of onvolkomenheid dan alsnog mededelen aan het College voor Toetsen en Examens.
Het is niet toegestaan zelfstandig af te wijken van het beoordelingsmodel. Met een eventuele fout wordt bij de definitieve vaststelling van de normering van het examen rekening gehouden (zie ook 5 Berekening cijfer).

- 6 Als een onvolkomen prestatie in een onderdeel van het examen doorwerkt in een daaropvolgend gedeelte, mag alleen die onvolkomen prestatie en niet de verdere uitwerking daarvan worden aangerekend, tenzij daardoor het volgende gedeelte aanzienlijk wordt vereenvoudigd of tenzij in het beoordelingsmodel anders is vermeld.
- 7 Scorepunten worden met inachtneming van het correctievoorschrift toegekend op grond van de door de kandidaat geleverde prestaties voor iedere opdracht. Er worden geen scorepunten vooraf gegeven.

NB

I. *Ten aanzien van de status van het correctievoorschrift:*

Het College voor Toetsen en Examens heeft de correctievoorschriften bij regeling vastgesteld. Het correctievoorschrift is een zogeheten algemeen verbindend voorschrift en valt onder wet- en regelgeving die van overheidswege wordt verstrekt. De corrector mag dus niet afwijken van het correctievoorschrift.

II. *Ten aanzien van aanvullingen op het correctievoorschrift:*

Er zijn twee redenen voor een aanvulling op het correctievoorschrift:
verduidelijking en een fout.

Verduidelijking

Het correctievoorschrift is vóór de afname opgesteld. Tijdens de afname en de correctie blijkt pas welke antwoorden kandidaten geven. Vragen en reacties die via het Examenloket bij de Toets- en Examenlijn binnenkomen, kunnen duidelijk maken dat het correctievoorschrift niet voldoende recht doet aan door kandidaten gegeven antwoorden. Een aanvulling op het correctievoorschrift kan dan alsnog duidelijkheid bieden.

Een fout

Als het College voor Toetsen en Examens vaststelt dat een centraal examen een fout bevat, kan het besluiten tot een aanvulling op het correctievoorschrift.

Een aanvulling op het correctievoorschrift wordt door middel van een mailing vanuit Examenblad.nl bekendgemaakt. Een aanvulling op het correctievoorschrift wordt zo spoedig mogelijk verstuurd aan de examensecretarissen.

Als een onvolkomenheid op een dusdanig laat tijdstip geconstateerd wordt dat een aanvulling op het correctievoorschrift te laat komt, houdt het College voor Toetsen en Examens bij de vaststelling van de N-term rekening met de onvolkomenheid.

3 Vakspecifieke regels

Voor dit examen zijn geen vakspecifieke regels vastgesteld.

4 Beoordelingsmodel

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 4.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 4.2).

- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan de uitwerkingen van schriftelijke en ICT-opdrachten en mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de behaalde 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.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) zijn weergegeven, wordt bij die opdracht het werktempo beoordeeld. Achter de klokjes noteert u de begin- en eindtijd van iedere kandidaat.
- Bij een minitoets vermeldt u de totaalscore van de kandidaat voor die minitoets achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema.

4.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer										naam van de kandidaat
	ONDERDEEL A												
A1	e-mail reservering		<input type="checkbox"/>										
	de e-mail heeft een zakelijke aanhef		<input type="checkbox"/>										
	geeft een reactie op de persoonlijke omstandigheden van de familie		<input type="checkbox"/>										
	in de e-mail staat dat er nog huisjes beschikbaar zijn		<input type="checkbox"/>										
	er wordt genoemd dat huisje B7 aan het verzoek voldoet (omdat het dichtbij de receptie en het zwembad ligt en rolstoelvriendelijk is)		<input type="checkbox"/>										
	er wordt gevraagd of het huisje (B4) definitief omgeboekt kan worden naar het meest geschikte huisje (B7)		<input type="checkbox"/>										
	er wordt gevraagd of er nog iets anders voor de familie gedaan kan worden		<input type="checkbox"/>										
	de e-mail heeft een zakelijke afsluiting		<input type="checkbox"/>										
	de e-mail is onttekend met de naam van de kandidaat		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		8										
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer														
				transport	presentatie infokanaal	A2	dia Restaurant: – een vegetarisch menu samengesteld zonder ijs – Zomerse salade met champignons en feta – Groentequiche – Kaasplankje met appelstroop	dia Buffetarrangement: een Aziatisch buffetarrangement gekozen: Asian MokWok	dia Animatie: gekozen middagprogramma Nieuw-Hollandse grasspelletjes of basketvoetbaltoernooi	dia Animatie: gekozen afbeelding groep jongeren met armen in de lucht	dia Buffetarrangement: gekozen afbeelding met Aziatisch eten	dia Zwemparadijs: vanaf 18 jaar: waterpolotoernooi	dia Zwemparadijs: vanaf 10 jaar: discozwemmen	dia Zwemparadijs: kosten van het discozwemmen-arrangement gegeven: € 5,00 per persoon	dia Informatie: gasten een prettig verblijf gewenst	informatie staat op de juiste dia's	omschrijving van het menu, het buffet, de animatie, de zwemactiviteit en het zwemarrangement gegeven

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	keuze leverancier (zie 4.2)												
A3	heeft aantal benodigde braadpannen juist genoemd (9 braadpannen)			<input type="checkbox"/>									
	heeft de juiste mogelijkheden voor aardappelen en groente geselecteerd			<input type="checkbox"/>									
	heeft de juiste mogelijkheden voor garnituren geselecteerd			<input type="checkbox"/>									
	heeft het geschikte vleespakket per leverancier juist gekozen			<input type="checkbox"/>									
	heeft de totaalprijs per persoon per pakket juist			<input type="checkbox"/>									
	heeft juist bepaald of de prijs in het budget past			<input type="checkbox"/>									
	heeft juist bepaald of er voldoende braadpannen te leen zijn			<input type="checkbox"/>									
	heeft als meest geschikte leverancier slagerij van Lende gekozen			<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>			8									
	transport			-1									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	bestellijst (zie 4.2)											
A4	het juiste aantal statafels is besteld (5)		<input type="checkbox"/>									
	het juiste aantal ronde tafels is besteld (5)		<input type="checkbox"/>									
	het juiste aantal rechthoekige tafels is besteld (4)		<input type="checkbox"/>									
	het juiste aantal sets borden (6 sets van 30 stuks) en bestek (3 sets per 30 verpakt) is besteld		<input type="checkbox"/>									
	het juiste aantal longdrinkglazen (90) en bierglazen (23) is besteld		<input type="checkbox"/>									
	het juiste aantal grote glazen (10) en kleine glazen (12) is besteld		<input type="checkbox"/>									
	het totaalbedrag is binnen het budget (€ 165,00)		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		7									
	bestelling dessertbuffet (zie 4.2)											
A5a	alle juiste aantallen te bestellen producten ingevuld											
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend product</i>		3									
A5b	berekent correct dat de inkooptkosten binnen het inkoopbudget passen en trekt de juiste conclusie (ja)		1									
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	nacalculatie (zie 4.2)											
A6a	inkoopprijzen berekenen											
	heeft definitieve inkoopprijzen juist berekend											
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend product</i>		2									
		-1										
	totaal inkoopprijs en verschil inkoopbudget											
A6b	heeft totale inkoopprijs juist berekend											
	heeft verschil tussen de totale inkoopprijs en het inkoopbudget juist berekend											
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		2									
		-1										
	<i>Opmerking:</i> <i>Met een eventueel eerder gemaakte rekenfout meerekenen</i>											
	totaal onderdeel A		41									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				ONDERDEEL B									
B1	minitoets	10											
producten maken in de bakkerij: voorbereiding													
B2a	werk netjes en overzichtelijk bij het afwegen van de grondstoffen en houdt zich aan de regels zoals afgesproken op school			<input type="checkbox"/>									
	van alle grondstoffen voor de zoute korstkoekjes de juiste hoeveelheid en op de juiste wijze afgewogen			<input type="checkbox"/>									
	van alle grondstoffen voor de vruchtenkoeken de juiste hoeveelheid en op de juiste manier afgewogen			<input type="checkbox"/>									
	grondstoffen voor het kruimeldeeg van de vruchtenkoeken op juiste wijze geconditioneerd			<input type="checkbox"/>									
	de bakplaten zijn schoon en op de juiste wijze gerepareerd			<input type="checkbox"/>									
	de bakringen voor de vruchtenkoeken zijn schoon en ingevet			<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist per fout of ontbrekend aspect			2									
	transport	-1											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	productie zoute korstkoekjes: uitrollen korstdeeg											
B2b	rolt korstdeeg tot juiste dikte en juiste afmeting gebruikt uitrolmachine vakkundig gooit geen overgebleven korstdeeg in de afvalbak (levert dit netjes in) alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
		2										
		-1										
	productie vruchtenkoeken: kruimeldeeg											
B2c	grondstoffen voor kruimeldeeg in juiste volgorde gemengd tot homogeen deeg rolt deeg op juiste wijze uit tot juiste dikte steekt op juiste en economische wijze deegplakjes uit haalt het juiste aantal deegplakjes uit het deeg alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
		2										
		-1										
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
	transport														
	productie vruchtenkoeken: vulling, model en decoratie														
B2d	lost de vruchtenkoeken onbeschadigd uit de bakringen de roomspijlvulling raakt de ring niet vult de sputizzak op nette wijze met manchet de Zwitsers room is in gelijkmatige doppen opgespoten op minimaal 1 cm van de buitenrand van de koek (zie foto 5) snoeid aardbeien gelijkmatig en in de juiste hoeveelheid de vruchtenkoeken zijn gelijkmatig afgeleerd er is geen roomvulling zichtbaar op de aardbeien alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	-1		<input type="checkbox"/>											
	productie zoute korstkoekjes: verdelen, bakken en afwerking														
B2e	de deegplak is gesneden na het bestrooien met kaas de kaas is gelijkmatig verdeeld over de deegplak de zoute korstkoekjes hebben juiste baktijd en baktemperatuur gehad de zoute korstkoekjes zijn op juiste wijze nagedroogd in de oven alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	-1		<input type="checkbox"/>											
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer													
				transport			resultaat en kwaliteit zoute korstkoekjes			resultaat en kwaliteit vruchtenkoeken			transport			
resultaat en kwaliteit zoute korstkoekjes																
B2f	zijn voldoende 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de zoute korstkoekjes zien er in voldoende mate identiek uit			<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de zoute korstkoekjes zijn allemaal verkoopbaar			<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft minimaal 550 gram gebakken gewicht aan koekjes 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>							3								
		-1														
resultaat en kwaliteit vruchtenkoeken																
B2g	zijn voldoende 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zijn goed 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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	er is geen beschadiging/verontreiniging op de aardbei en vulling			<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de 15 vruchtenkoeken zien er in voldoende mate identiek uit			<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	de 15 vruchtenkoeken zijn allemaal verkoopbaar			<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>							3								
		-1														
transport																

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	zelfstandig werken											
B2h	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden van de producten (maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag) per hulpvraag of bijsturing	3 -1										
	gesprek bakkens: verdieping en terugkijken (zie 4.2)											
B3a	verdiepingsvragen over de producten											
	vraag 1 inhoudelijk juist beantwoord		<input type="checkbox"/>									
	vraag 2 inhoudelijk juist beantwoord		<input type="checkbox"/>									
	alle vragen volledig juist per onvoldoende beantwoorde vraag	2 -1										
B3b	terugkijkvragen (zie 4.2)											
	terugkijken op een van de twee producten											
	vraag 1: heeft drie of meer juiste beoordelingscriteria genoemd		<input type="checkbox"/>									
	vraag 2: heeft zijn product kritisch beoordeeld en de observatie van de examinator komt overeen met datgene wat de kandidaat noemt en geeft een logische verklaring voor overeenkomsten of verschillen van het eindproduct		<input type="checkbox"/>									
	alle vragen volledig juist per onvoldoende beantwoorde vraag	2 -1										
	totaal onderdeel B	33										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	ONDERDEEL C	10									
C1	minitoets										
	productherkenning										
C2	bij elke specerij het juiste naam bordje gezet <i>per fout</i>	4									
	werkplanning (zie 4.2)	-1									
C3	alle juiste stappen in de mise-en-place-fase en in de doorgeeffase gezet mise-en-placefase: het bereiden van de bavarois is geplaatst tussen het bereiden van de salade en de dressing en het wassen en blancheren van de aardappelen mise-en-placefase: heeft het bloemen van de vis geplaatst vóór de vis door het eiwit halen en haalt de vis door het eiwit vóór dat hij door het paneermeel wordt gehaald doorgeeffase: start met het verhitten van de bouillon doorgeeffase: bakt de vis en geeft de salades door op side-plates vóórdat het hoofdgerecht op bord gedresseerd wordt alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>										
	transport	2									
		-1									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	gerechten bereiden											
	salade bereiden en werktempo											
⌚	Noteer hier de begin tijd van iedere kandidaat.		begintijd:									
⌚	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.		eindtijd:									
	beoordeling kwaliteit salade											
C4a	de ijsbergsla op juiste wijze gewassen en gesneden de tomaat op juiste wijze geplisseerd de komkommer, rode ui en olijven op juiste wijze gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd side-plates zijn netjes en identiek opgemaakt alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	-1	<input type="checkbox"/>									
	werktempo											
C4b	gebruikte tijd: 15 minuten (én 3 of 2 punten bij 4a) gebruikte tijd: 15 minuten (én 1 punt bij 4a) gebruikte tijd: 16 tot en met 20 minuten (én 3,2 of 1 punten bij 4a) gebruikte tijd: meer dan 20 minuten	0	<input type="checkbox"/>									
	Opmerking: De scorepunten voor het werktempo worden alleen toegekend als bij 4a de score 3, 2 of 1 punten bedraagt.											
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	resultaat uitvoeren van snijtechnieken											
C4c	de asperges zijn met het juiste mes gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>									
	de kipfilet is met het juiste mes op de juiste snijplank gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>									
	de ui van de knoflook-limoensaus is met het juiste mes gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>									
	de peterselie is het met juiste mes gehakt en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>									
	de rozemarijnblaadjes zijn op juiste wijze gerist		<input type="checkbox"/>									
	de ingrediënten van de knoflooksauzen op juiste wijze gehakt		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		5									
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	bereiding gerechten													
C4d	de ingrediënten voor de pestodressing zijn op juiste wijze gemengd tot dressing en de dressing is afgedekt weggezet		<input type="checkbox"/>											
	bavarois: slagroom is correct lobbig geklopt en op het juiste moment met compositie gemengd		<input type="checkbox"/>											
	de krielaardappelen zijn op juiste wijze geblancheerd		<input type="checkbox"/>											
	de tilapiafilets zijn op juiste wijze gekruid en gepaneerd en zijn gaar en goudbruin gebakken en nog heel		<input type="checkbox"/>											
	de rozemarijnblaadjes zijn door de aardappelen gemengd en de aardappelen zijn gaar en goudbruin		<input type="checkbox"/>											
	bavarois: heeft de juiste dikte en gelatine is zonder klonterjes opgesteven		<input type="checkbox"/>											
	bavarois: coupes zijn op juiste wijze gevuld met bavarois		<input type="checkbox"/>											
	gooit geen nog bruikbare grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>											
	alle ingrediënten zoals vermeld in de receptuur zijn verwerkt bij de bereiding		<input type="checkbox"/>											
	treft altijd de juiste maatregelen om kruisbesmetting te voorkomen		<input type="checkbox"/>											
	apparatuur, gereedschap en materialen zijn op de juiste wijze gebruikt bij het koken		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist per fout of ontbrekend aspect		6											
	transport	-1												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	doorgeven gerechten											
C4e	de juiste garnituur voor de bouillon verdeeld over de borden de bouillon staat op tijd serveerkaar in schenkkan de visfilet op het juiste moment bereid de vier borden van het hoofdgerecht zijn identiek en correct opgemaakt en alle randen zijn helemaal schoon geeft alle gerechten op de juiste wijze door (in schenkkan, in légumier, op bord, in saucièr) de onderdelen van het hoofdgerecht zijn allemaal voldoende warm proeft altijd met schoon bestek zorgt continu voor een voldoende overzichtelijke en opgeruimde werkbank werkert hygiënisch bij het maken van de nagerechten de nagerechten zijn op correcte wijze gegarneerd (volledige garnering, randen coupes schoon, identieke coupes) alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	zelfstandig werken									
C4f	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) <i>per bijsturing of hulpvraag</i>	3 -1								
	totaal onderdeel C	41								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer	
ONDERDEEL D				
D1	minitoets	10		
	video-beoordeling			
D2a	vraag 1 geeft één juist voorbeeld waarin zij gastvrij handelt en één juist voorbeeld hoe zij de ontvangst kan verbeteren (met de volgende strekking): – zij begroet de gast enthousiast en hartelijk (gastvrij) – zij houdt de deur open voor de gast (gastvrij) – zij had de tassen van de gast over kunnen nemen (verbetering) – zij had hem een stoel en/of drankje aan kunnen bieden (verbetering)	1		
D2b	vraag 2 geeft twee relevante voorbeelden waarbij de gastvrouw niet juist reageert bij het bespreken van de reservering: relevante voorbeelden: – zij had het privé-telefoongesprek niet moeten voeren of moeten vragen op een ander moment terug te bellen – zij had eerst de agenda moeten bekijken om te zien wat de mogelijkheden zijn op de datum die de gast noemt	1		
D2c	vraag 3 een juist voorbeeld met mogelijke oplossing (met de volgende strekking): – zij had andere beschikbare data kunnen noemen waarop het wel mogelijk zou zijn – zij had de gast kunnen adviseren bij het vinden van een andere locatie	1		
	transport			

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	mise-en-place maken in het restaurant											
D3a	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, molton en laken liggen netjes (laken correct uitgevouwen)		<input type="checkbox"/>									
	werkt steeds in een logische volgorde		<input type="checkbox"/>									
	de servetten correct en identiek gevouwen en symmetrisch geplaatst		<input type="checkbox"/>									
	op tafel ligt het juiste bestek op de juiste plaats, passend bij het menu		<input type="checkbox"/>									
	op tafel staan de juiste glazen op de juiste plaats		<input type="checkbox"/>									
	de couverts zijn symmetrisch ingedekt		<input type="checkbox"/>									
	alle materialen correct gepoleerd		<input type="checkbox"/>									
	alle vaste attributen staan op tafel en in de juiste volgorde		<input type="checkbox"/>									
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de juiste en hygiënische manier vast		<input type="checkbox"/>									
	plateau/transportbord op juiste wijze en juiste momenten gebruikt		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig en juist uitgevoerd <i>per fout</i>		2									
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
D3b	Op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:											
	1x uitserveerbestek (voor brood)		<input type="checkbox"/>									
	3x koffielepel / cocktaillepel (voor olie, zout en tapenade)		<input type="checkbox"/>									
	2x sauslepel (voor knoflook-limoensaus en pestodressing)		<input type="checkbox"/>									
	1x serveerbestek (voor rozemarijnkleintjes)		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist	1										
	couverts aanpassen (zie 4.2)											
D4	couverts zijn volledig aangepast aan het gekozen menu bestek is juist geplaatst en op de juiste plek glaswerk op de juiste manier en juiste plaats gezet side-plates op de juiste manier en op juiste plaats gezet alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>		<input type="checkbox"/>									
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	gastvrije houding, communicatie en aanpassen aan bedrijfscultuur											
	transport											
D5a	ontvangt de gasten gastvrij door welkom te heten, jassen aan te nemen, voor te gaan naar de tafel en te placeren		<input type="checkbox"/>									
	biedt de gasten iets aan voordat zij erom hoeven te vragen (handelt pro-actief)		<input type="checkbox"/>									
	vraagt op gepaste wijze of alles naar wens is voor de gasten		<input type="checkbox"/>									
	begeleidt de gasten op juiste wijze naar de uitgang en geeft de jassen correct aan		<input type="checkbox"/>									
	werkt goed mee aan het op orde brengen van het restaurant voor de volgende dag		<input type="checkbox"/>									
	hanteert de regels omtrent persoonlijke hygiëne zoals op school afgesproken		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>		2									
	transport		-1									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	informatie geven en bestelling opnemen												
D5b	geeft duidelijk en gestructureerd informatie over en toelichting op het menu geeft duidelijke uitleg over de keuze die de gasten hebben voor de bouillon neemt de keuze van de gasten voor de garnituur van de bouillon correct op en geeft die correct door aan de keuken alle gegeven informatie is inhoudelijk correct alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	2		<input type="checkbox"/>									
D5c	aperitief, brood en voorgerecht serveert het aperitief op de juiste wijze en in de juiste serveervolgorde bij de gasten gebruikt het servet bij het snijden van het brood vraagt elke gast welk brood hij/zij wenst en servert vanaf de linkerkant van de gast het eerste sneetje brood uit werk in deze volgorde: aperitief serveren (bakjes met zeezout, tapenade en olijfolie inzetten), brood snijden - serveren, broodmandje inzetten zet de soepborden met het juiste garnituur vanaf rechts in bij de gast schenkt de bouillon vanaf de rechterkant van de gast in debarrasseert voorgerecht, brood, tapenade, zeezout, olijfolie, side-plate op juiste wijze alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	-1	<input type="checkbox"/>										
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	hoofdgerecht en nagerecht serveren en afrekenen													
D5d	maakt dranken in orde voordat het hoofdgerecht geserveerd wordt		<input type="checkbox"/>											
	serveert het hoofdgerecht vanaf de rechterzijde		<input type="checkbox"/>											
	zet de légumier met uitserveerbestek in op tafel		<input type="checkbox"/>											
	debarrasseert het hoofdgerecht op correcte wijze		<input type="checkbox"/>											
	trekt kopbestek bij voor het nagerecht en ruimt menage af		<input type="checkbox"/>											
	werk steeds vlot maar niet gehaast en met de juiste timing		<input type="checkbox"/>											
	heeft alle bestellingen juist geregistreerd en de rekening correct opgemaakt		<input type="checkbox"/>											
	presenteert de rekening dichtgevouwen op een side-plate aan de gasten op het juiste moment		<input type="checkbox"/>											
	zorgt continu voor een opgeruimde en overzichtelijke werkplek		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>		3											
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	transport										
	dranken serveren en debarrasseren										
D5e	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau	<input type="checkbox"/>									
	opent en serveert een fles wijn of tafelwater op de juiste manier	<input type="checkbox"/>									
	schenkt wijn/water in de juiste hoeveelheid in	<input type="checkbox"/>									
	serveert dranken consequent vanaf de rechterzijde van de gast, in de juiste serveervolgorde	<input type="checkbox"/>									
	anticipeert op de wensen van de gast, is op tijd met het aanbieden van dranken (signaleert op tijd of een gast nog iets wil drinken, handelt pro-actief)	<input type="checkbox"/>									
	houdt de glazen op hygiënisch correcte wijze vast	<input type="checkbox"/>									
	serveert op correcte wijze naar wens koffie of thee na het nagericht	<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist per fout					3					
	zelfstandig werken serveren										
D5f	kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het maken van de mise-en-place, het ontvangen van de gasten en het serveren van het menu (maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing noodig, stelt zelf geen hulpvraag)	2									
	per hulpvraag of bijsturing	-1									
	totaal onderdeel D	32									

kandidaatnummer		naam van de kandidaat
		max. score
onderdeel A	41	
onderdeel B	33	
onderdeel C	41	
onderdeel D	32	
totaal examen	147	

4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

opdracht A3

voorbeeld van een juiste uitwerking
keuze leverancier

Kandidaatnaam: leerling
Kandidaatnummer: correctievoorschrift

overzicht leveranciers

Aantal benodigde braadpannen:	9		
Mogelijkheden	Van de Biggelaar	Van Lende	Klapstuk
Aardappelen en groente leverbaar?	ja	ja	ja
Diverse garnituren mogelijk?	ja	ja	ja
Geschikt vleespakket	Biggelaar Luxe	BBQ Medium	Pakket Klapstuk
Totaalprijs p.p.	€ 7,75	€ 8,40	€ 9,00
Prijs past in budget?	ja	ja	nee
Voldoende braadpannen te lenen?	nee	ja	ja

Meest geschikte leverancier: Van Lende

opdracht A4

voorbeeld van een juiste uitwerking

Kandidaatnaam: leerling
Kandidaatnummer: correctievoorschrift

huur materiaal

aantal	tafels	prijs	opmerking	huurprijs
5	statafels	€ 5,00 per stuk	geschikt voor 4 personen	€ 25,00
5	ronde tafel	€ 6,00 per stuk	geschikt voor 6 personen	€ 30,00
4	rechthoekige tafel	€ 9,00 per stuk	geschikt voor 10 personen	€ 36,00

alle tafels worden geleverd met stoelen.

aantal	borden en bestek	prijs	opmerking	huurprijs
	borden per 10 stuks	€ 2,00 per 10		€ -
6	borden per 30 stuks	€ 4,00 per 30		€ 24,00
	bestek (mes, lepel, vork)	€ 5,00 per 10	voorverpakt	€ -
3	bestek (mes, lepel, vork)	€ 10,00 per 30	voorverpakt	€ 30,00

aantal	glazen	prijs	opmerking	huurprijs
90	longdrinkglazen	€ 0,10 per glas		€ 9,00
10	wijnglazen (groot)	€ 0,20 per glas		€ 2,00
12	wijnglazen (klein)	€ 0,15 per glas		€ 1,80
23	bierglazen	€ 0,10 per glas		€ 2,30

totaal: € 160,10

opdrachten A5 en A6

voorbeeld van een juiste uitwerking

B	C	D	E	F	G
---	---	---	---	---	---

Kandidaatnaam:	leerling
Kandidaathnummer:	correctievoorschrift

opdracht 5 - dessertbuffet ZonneBos

17	bestelling				
	producten	besteleenheid	te bestellen aantal	inkoopprijs per besteleenheid	inkoopkosten
18	pudding	bak 1000 ml	2	€ 8,00	€ 16,00
19	roomijs	bak 1000 ml	1	€ 6,00	€ 6,00
20	diverse soorten fruit	per stuk	20	€ 0,25	€ 5,00
21	petit four/petit glacé	per 20 stuks	1	€ 4,50	€ 4,50
22	warm dessert	per 10 stuks	2	€ 4,50	€ 9,00
23	saus	fles 200 ml	1	€ 2,00	€ 2,00
24				totaal inkoopkosten	€ 42,50
25					

opdracht 5

20	Bereken of je binnen het beschikbare inkoopbudget blijft. Noteer de berekening.
21	20 x 2,20 = 44,00. De totale inkoopkosten zijn 42,50 dus het blijft binnen het budget.
22	
23	

27	Blijf je binnen het inkoopbudget?	ja
----	-----------------------------------	----

opdracht 6

10	bestelling				
	producten	verpakking	te bestellen aantal	inkoopprijs per besteleenheid	totaalprijs
11	pudding	bak 1000 ml	2	€ 8,75	€ 17,50
12	roomijs	bak 1000 ml	1	€ 6,00	€ 6,00
13	diverse soorten fruit	per stuk	20	€ 0,35	€ 7,00
14	petit four/petit glacé	per 20 stuks	1	€ 4,50	€ 4,50
15	warm dessert	per 10 stuks	2	€ 4,15	€ 8,30
16	saus	fles 200 ml	1	€ 2,00	€ 2,00
17					€ 45,30
18					

22	Er was € 44,00 budget beschikbaar voor het dessertbuffet voor 20 personen. Bereken het verschil tussen de definitieve inkoopprijs en het beschikbare budget. Noteer de berekening.
23	45,30 - 44,00 = -1,30
24	
25	

opdracht B3

verdiepingvragen		
variant 1	variant 2	variant 3
V1 - V2	V1 - V3	V2 - V3
terugkijkvragen		
- stel de 2 vragen bij de zoute korstkoekjes (T1, T2) óf - stel de 2 vragen bij de vruchtenkoeken (T3, T4)		

variant 1 verdieping V1 - V2

V1 Waarom laat je zoute korstkoekjes nadrogen na het bakken?	correctie V1 De zoute korstkoekjes zijn gedecoreerd met oude kaas. In het korstdeeg en de kaas zit vocht. Door het nadrogen worden de zoute korstkoekjes krokanter. (antwoord met deze strekking) 1 punt
V2 Waarom vet je de bakringen in met boter (of olie of lossingsmiddel)?	correctie V2 Om te voorkomen dat de koeken in de ringen vast gaan zitten. 1 punt

variant 2 verdieping V1 - V3

V1 Waarom laat je zoute korstkoekjes nadrogen na het bakken?	correctie V1 De zoute korstkoekjes zijn gedecoreerd met oude kaas. In het korstdeeg en de kaas zit vocht. Door het nadrogen worden de zoute korstkoekjes krokanter. (antwoord met deze strekking) 1 punt
V3 Waarom doe je gelei over de aardbeien op de vruchtenkoeken?	correctie V3 - Om te voorkomen dat de aardbeien uitdrogen en/of verkleuren. - Voor een mooie glans. 1 punt indien beide elementen genoemd

variant 3 verdieping V2 - V3

V2 Waarom vet je de bakringen in met boter (of olie of lossingsmiddel)?	correctie V2 Om te voorkomen dat de koeken in de ringen vast gaan zitten. 1 punt
V3 Waarom doe je gelei over de aardbeien op de vruchtenkoeken?	correctie V3 – Om te voorkomen dat de aardbeien uitdrogen en/of verkleuren. – Voor een mooie glans. 1 punt indien beide elementen genoemd

terugkijkvragen

kandidaat kijkt terug op één van beide producten

Bekijk samen met de kandidaat de foto's van de vruchtenkoeken OF de zoute korstkoekjes en leg deze naast het product van de kandidaat.

Laat de kandidaat één zout korstkoekje of één vruchtenkoek doormidden snijden en zelf proeven. U snijdt zelf het andere product doormidden en proeft beide producten om de smaak en garheid te beoordelen.

terugkijkvragen zoute korstkoekjes

T1

- Welke criteria worden er aan zoute korstkoekjes gesteld?

T1

antwoord: garheid, juiste korstkleur, gelijkmatig van vorm, krokantheid, goede werking/bakaard, nette afwerking, verkoopbaar

T2

- In hoeverre voldoet jouw product aan de (door jou genoemde) criteria?
- Welke overeenkomst(en) hebben jouw zoute korstkoekjes met het voorbeeld?
- Zie je ook een verschil? Zo ja, wat zie je? Hoe kun je dat verklaren? Zo nee? Hoe ben je te werk gegaan om dat resultaat te krijgen?

T2

- de kandidaat kan juist toelichten in hoeverre zijn product aan de door hem genoemde criteria voldoet en dit komt overeen met de observatie van de examinator
- de kandidaat kan toelichten wat de verschillen zijn en heeft daar een logische verklaring voor
- de kandidaat heeft eenzelfde product als op de afbeelding en kan toelichten hoe hij dit heeft aangepakt

terugkijkvragen vruchtenkoeken

T3

- Welke criteria worden er aan de vruchtenkoek gesteld?

T3

antwoord: garheid, kleur, gelijkmatig van vorm, krokanheid, nette afwerking, netjes gegeleerd, verkoopbaar

T4

- In hoeverre voldoet jouw product aan de (door jou genoemde) criteria?
- Welke overeenkomst(en) hebben jouw vruchtenkoeken met het voorbeeld?
- Zie je ook een verschil? Zo ja, wat zie je? Hoe kun je dat verklaren? Zo nee? Hoe ben je te werk gegaan om dat resultaat te krijgen?

T4

- de kandidaat kan juist toelichten in hoeverre zijn product aan de door hem genoemde criteria voldoet en dit komt overeen met de observatie van de examinator
- de kandidaat kan toelichten wat de verschillen zijn en heeft daar een logische verklaring voor
- de kandidaat heeft eenzelfde product als op de afbeelding en kan toelichten hoe hij dit heeft aangepakt

opdracht C3

voorbeeld van een juiste uitwerking

Kandidaatnaam: leerling

Kandidaatnummer: correctievoorschrift

werkplanning

mise-en-placefase

- 1 Bereid de salade en de dressing.
- 2 Bereid de bavarois.
- 3 Was de aardappelen en blancheer ze.
- 4 Snijd het garnituur voor het voorgerecht.
- 5 Bloem de vis.
- 6 Haal de vis door het eiwit.
- 7 Haal de vis door het paneermeel.

doorgeeffase

- 8 Verhit de bouillon.
- 9 Bak de krielaardappelen in de oven.
- 10 Bak de vis.
- 11 Geef de salades door op side-plates.
- 12 Dresseer het hoofgerecht op de borden.
- 13 Garneer de bavarois.
- 14 Geef het nagerecht door.

opdracht D4



5 Berekening cijfer

Het cijfer voor het cspe wordt als volgt verkregen.

De examinator en de tweede examinator stellen in onderling overleg de score vast.

Deze score wordt meegedeeld aan de directeur.

De directeur stelt het cijfer voor het cspe vast op basis van de regels voor omzetting van score naar cijfer. Daartoe past de directeur de door het College voor Toetsen en Examens vastgestelde normeringsterm (N-term) toe.

De N-term wordt bekendgemaakt via Examenblad.nl op het tijdstip dat in de Septembermededeling is vermeld.

Het cijfer voor het cspe kan niet eerder aan kandidaten worden meegedeeld.

Op www.cito.nl → voortgezet onderwijs → centrale examens → normering staat een Excel-applicatie, waarin u de schaallengte (= de maximumscore van het cspe) en een door uzelf bedachte N-term kunt invullen.

U kunt dan zien welke cijfers uw kandidaten bij deze door uzelf ingevulde N-term zouden behalen. Hieraan kan geen enkel recht worden ontleend.

6 Aanleveren scores

Verwerk de scores van alle kandidaten per examinator in de applicatie Wolf.

Gebruik hierbij alleen de scores van vóór een eventuele herkansing.

Alle gegevens die uiterlijk op 23 mei voor Cito geaccoordeerd zijn, kunnen betrokken worden bij de normering.

De examinatoren van de profielvak-cspe's kunnen daarna tot en met vrijdag 13 juli Wolf-gegevens inzenden. Over die Wolf-groepen die na 5 juni worden ingezonden, zendt Cito nog groepsrapportages retour, al is het mogelijk dat die uw school pas na de zomervakantie bereiken.

7 Herkansing

Zie brochure: 'Werken met twee profielvak-cspe's'.

8 Bronvermeldingen

Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op hier gebruikt materiaal te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Wie desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Cito.

Een compleet overzicht van gebruikte afbeeldingen is opvraagbaar.