

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 examinerator.
- 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 examinerator beoordeelt het resultaat van de praktijkopdrachten, alsmede de verrichtingen van de kandidaat zoals blijkend uit de in het vorige lid bedoelde schriftelijke vastlegging daarvan. De directeur overhandigt de tweede examinerator daartoe een exemplaar van de opdrachten en de beoordelingsnormen.

- 4 De examinerator en de tweede examinerator stellen in onderling overleg de behaalde score vast.
- 5 De examinerator 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 examinerator 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 examinerator 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 examinerator 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 examinerator 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 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.
- 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				
	<b>ONDERDEEL A</b>						
	<b>reservering verwerken (zie 4.2)</b>						
<b>A1a</b>	telefoon professioneel opgenomen: goedemorgen/goedemiddag, recreatiepark Boshede, u spreekt met [voor- en achternaam]		<input type="checkbox"/>				
	vraagt waarmee hij/zij kan helpen		<input type="checkbox"/>				
	geeft juiste informatie over de kosten: huur, toeristenbelasting en kosten reservering		<input type="checkbox"/>				
	juist beoordeeld of reservering nog mogelijk is		<input type="checkbox"/>				
	heeft op juiste wijze extra diensten uit het productassortiment aan de gast verkocht		<input type="checkbox"/>				
	genoemd dat de boeking per e-mail toegestuurd wordt		<input type="checkbox"/>				
	gesprek professioneel gevoerd en afgesloten		<input type="checkbox"/>				
	komt helder en duidelijk over, spreekt met voldoende luide stem		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	<b>5</b>					
	<b>transport</b>	<b>-1</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
<b>A1b</b>	gegevens in het reserveringsformulier juist, met juiste spelling van naam en adresgegevens		<input type="checkbox"/>				
	reisgezelschap en verblijfsgegevens juist genoteerd		<input type="checkbox"/>				
	extra's volledig juist genoteerd		<input type="checkbox"/>				
	specificaties verblijf juist ingevuld		<input type="checkbox"/>				
	totaalbedrag juist uitgerekend		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>5</b> -1					
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
	<b>reserveringsbevestiging per e-mail</b> (zie 4.2)						
<b>A2</b>	juiste e-mailadres en passend onderwerp ingevuld (bijvoorbeeld: bevestiging reservering)		<input type="checkbox"/>				
	zakelijke aanhef (geachte heer, mevrouw) en afsluiting (met vriendelijke groeten) gebruikt		<input type="checkbox"/>				
	reservering bevestigd		<input type="checkbox"/>				
	gegevens van reisverblijf: data , reisgezelschap en kosten zijn juist vermeld		<input type="checkbox"/>				
	bereikbaarheid bij vragen vermeld		<input type="checkbox"/>				
	gast een prettig verblijf gewenst		<input type="checkbox"/>				
	gegevens van recreatiepark Bosheide zijn juist vermeld (adres, e-mail en tel.nr.)		<input type="checkbox"/>				
	correcte Nederlandse zinsopbouw gebruikt		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten juist <i>per fout</i>	<b>5</b> -1					
	<i>opmerking: doorwerkfouten uit opdracht 1 niet aanrekenen</i>						
	<b>transport</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	<b>transport</b>							
	<b>routes kiezen</b>							
<b>A3</b>	geschikte route voor familie Martens: wandelroute 3		<input type="checkbox"/>					
	geschikte route voor familie Vermeer: fietsroute 4		<input type="checkbox"/>					
	geschikte route voor familie Yilmaz: wandelroute 1		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist <i>per fout gekozen route</i>	<b>3</b> -1						
	<b>verhuurbedrijf kiezen uit offertes</b> (zie 4.2)							
<b>A4</b>	subtotaalbedrag van huur artikelen Jump is juist uitgerekend (€ 3625,00)		<input type="checkbox"/>					
	korting is juist uitgerekend bij alle offertes		<input type="checkbox"/>					
	gratis levering bij Joy en Party is meegenomen		<input type="checkbox"/>					
	btw van 21% is juist berekend bij alle offertes		<input type="checkbox"/>					
	totaalbedrag inclusief btw juist berekend bij alle offertes		<input type="checkbox"/>					
	meest voordelige pakket dat geleverd kan worden is gekozen (offerte Party)		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i> <i>Opmerking: met doorwerkfouten meerekenen</i>	<b>5</b> -1						
	<b>transport</b>							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
	<b>presentatie veiligheid</b> (zie 4.2)									
<b>A5</b>	dia 1: de presentatie heeft een passende titel met de volgende strekking: informatie over de (brand)veiligheid op het recreatiepark		<input type="checkbox"/>							
	dia 2: twee juiste pictogrammen ingevoegd over nooduitgangen en/of vluchtroutes		<input type="checkbox"/>							
	dia 3: twee juiste pictogrammen ingevoegd die belangrijk zijn voor het vinden van blusapparatuur		<input type="checkbox"/>							
	dia 4: twee juiste pictogrammen ingevoegd die verzamelpunten aangeven		<input type="checkbox"/>							
	dia 5: succeswens voor de nieuwe medewerkers van het park bij hun werk		<input type="checkbox"/>							
	dia 2, 3, 4 en 5 hebben een passende titel		<input type="checkbox"/>							
	het juiste lettertype is overal gebruikt: Arial, lettergrootte 36		<input type="checkbox"/>							
	hand-out geprint met 6 dia's horizontaal		<input type="checkbox"/>							
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	<b>4</b>								
<b>A6</b>	minitoets	<b>10</b>								
	<b>totaal onderdeel A</b>	<b>37</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>ONDERDEEL B</b>								
<b>B1</b>	minitoets	<b>10</b>							
	<b>producten maken in de bakkerij: voorbereiding</b>								
<b>B2a</b>	alle grondstoffen voor de amandel-kersentaartjes in de juiste hoeveelheid afgewogen		<input type="checkbox"/>						
	werkt netjes en overzichtelijk bij het afwegen van de grondstoffen en houdt zich aan de regels zoals afgesproken op school		<input type="checkbox"/>						
	conditioneert de grondstoffen op de juiste manier		<input type="checkbox"/>						
	maakt de vulling voor de amandel-kersentaartjes op de juiste manier aan		<input type="checkbox"/>						
	maakt het victoriabeslag op de juiste manier aan		<input type="checkbox"/>						
	maakt de bakplaat voor de kaasvlinders schoon en bedekt hem met siliconenpapier		<input type="checkbox"/>						
	weegt de juiste hoeveelheid kaas af voor de kaasvlinders		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b>							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
	<b>productie amandel-kersentaartjes: deeg en victoriabeslag</b>								
<b>B2b</b>	zet het deeg op de juiste manier		<input type="checkbox"/>						
	koelt het deeg op de juiste manier en lang genoeg		<input type="checkbox"/>						
	rolt het deeg op de juiste dikte uit (3,5 mm)		<input type="checkbox"/>						
	fonceert de vormen op de juiste manier		<input type="checkbox"/>						
	brengt de vulling gelijkmatig en op de juiste manier aan		<input type="checkbox"/>						
	brengt het victoriabeslag gelijkmatig aan		<input type="checkbox"/>						
	voldoet aan de HACCP bij het maken van het deeg en victoriabeslag (handen op tijd gewassen en schone materialen gebruikt indien nodig, koeling)		<input type="checkbox"/>						
	de werkbank ziet er voldoende overzichtelijk en opgeruimd uit tijdens de productie		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b>							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	<b>transport</b>												
	<b>productie kaasvlinders: deeg</b>												
<b>B2c</b>	gebruikt uitrolmachine vakkundig		<input type="checkbox"/>										
	bevochtigt de deegplak op juiste wijze		<input type="checkbox"/>										
	brengt de kaas op de juiste manier en gelijkmatig aan		<input type="checkbox"/>										
	vouwt het deeg op de juiste manier		<input type="checkbox"/>										
	koelt het deeg op de juiste manier en lang genoeg (30 minuten in de vriezer)		<input type="checkbox"/>										
	gooit geen bruikbare grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b> -1											
	<b>productie: bakken</b>												
<b>B2d</b>	bakt de amandel-kersentaartjes op de juiste temperatuur en baktijd		<input type="checkbox"/>										
	bakt de kaasvlinders op de juiste temperatuur en baktijd		<input type="checkbox"/>										
	plaatst de kaasvlinders op juiste afstand van elkaar op de bakplaat		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist	<b>1</b>											
	<b>transport</b>												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	<b>transport</b>							
	<b>kwiteit: amandel-kersentaartjes</b>							
<b>B2e</b>	zijn voldoende gaar en goed van smaak (beoordelen tijdens gesprek opdracht B3)		<input type="checkbox"/>					
	zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>					
	de taartjes zijn afgewerkt volgens de werkwijze		<input type="checkbox"/>					
	waren voldoende afgekoeld om af te werken		<input type="checkbox"/>					
	3 amandel-kersentaartjes zien er in voldoende mate identiek uit en zijn allemaal verkoopbaar		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b> -1						
	<b>kwiteit: kaasvlinders</b>							
<b>B2f</b>	de kaasvlinders hebben de juiste dikte en zijn gelijkmatig gesneden		<input type="checkbox"/>					
	de kaasvlinders zijn voldoende lang nagedroogd		<input type="checkbox"/>					
	zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>					
	zijn voldoende gaar en goed van smaak (beoordelen tijdens gesprek opdracht B3)		<input type="checkbox"/>					
	kaasvlinders zien er in voldoende mate identiek uit en zijn allemaal verkoopbaar		<input type="checkbox"/>					
	voldoende gebakken gewicht kaasvlinder gemaakt (500 g)		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b> -1						
	<b>transport</b>							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
	<b>gesprek bakken: verdieping en terugkijken (zie 4.2)</b>									
<b>B3a</b>	<b>verdiepingsvragen over de producten</b>									
	vraag 1 inhoudelijk juist beantwoord		<input type="checkbox"/>							
	vraag 2 inhoudelijk juist beantwoord		<input type="checkbox"/>							
	alle vragen volledig juist <i>per onvoldoende beantwoorde vraag</i>	<b>2</b> <i>-1</i>								
	<b>terugkijkvragen</b>									
<b>B3b</b>	vraag 1: heeft drie of meer juiste beoordelingscriteria genoemd		<input type="checkbox"/>							
	vraag 2: heeft zijn product kritisch beoordeeld en de observatie van de examinerator komt overeen met datgene wat de kandidaat noemt; geeft een logische verklaring voor overeenkomsten of verschillen van het eindproduct		<input type="checkbox"/>							
	alle vragen volledig juist beantwoord <i>per onvoldoende beantwoorde vraag</i>	<b>2</b> <i>-1</i>								
	<b>totaal onderdeel B</b>	<b>30</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>ONDERDEEL C</b>									
<b>C1</b>	minitoets	<b>10</b>								
	<b>kruidenherkenning</b>									
<b>C2</b>	juiste kruidennamen op de naamkaartjes genoteerd (basilicum, peterselle, kervel, dille, rozemarijn, tijm) <i>per fout</i>	<b>2</b> -1								
	<b>allergenenopdracht</b> (zie 4.2)									
<b>C3</b>	alle juiste allergenen geselecteerd bij het voorgerecht (ei, mosterd melk)		<input type="checkbox"/>							
	alle juiste allergenen geselecteerd bij het hoofdgerecht (ei, vis, mosterd, melk, gluten)		<input type="checkbox"/>							
	alle juiste allergenen geselecteerd bij het nagerecht (ei, melk, gluten)		<input type="checkbox"/>							
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend allergeen</i>	<b>3</b> -1								
	<b>transport</b>									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	<b>transport</b>													
	<b>werkplanning</b> (zie 4.2)													
<b>C4</b>	mise-en-placefase: heeft de bouillon voor de kip op het vuur gezet voor het pocheren van de kip.		<input type="checkbox"/>											
	mise-en-placefase: heeft het water voor de pasta opgezet voor het koken van de penne		<input type="checkbox"/>											
	doorgeeffase: heeft de pestosaus verwarmd voor het mengen van de penne met de pestosaus		<input type="checkbox"/>											
	doorgeeffase: heeft dressereren van de borden met het hoofdgerecht geplaatst voor het snijden van de kazen en daarna het nagerecht afmaken en doorgeven		<input type="checkbox"/>											
	alle juiste stappen in de mise-en-place en doorgeeffase gezet		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b> -1												
	<b>transport</b>													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	<b>transport</b>										
	<b>salade maken en werktempo</b>										
☉	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.	<b>begintijd:</b>									
☉	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.	<b>eindtijd:</b>									
	<b>beoordeling kwaliteit salade</b>										
<b>C5a</b>	de rucola in ijswater gewassen		<input type="checkbox"/>								
	het teentje knoflook op juiste wijze gehakt		<input type="checkbox"/>								
	de dressing op juiste wijze samengesteld		<input type="checkbox"/>								
	de tomaten in een bekken met olijfolie en zeezout gemengd		<input type="checkbox"/>								
	de tomaten zijn juist gepoft in de oven op een temperatuur van 220 °C		<input type="checkbox"/>								
	de basilicumblaadjes zijn grof gescheurd en de olijven op juiste wijze in de breedte gehalveerd		<input type="checkbox"/>								
	alle aspecten volledig juist per <i>ontbrekend of onjuist aspect</i>	<b>2</b>  <b>-1</b>									
	<b>werktempo</b>										
<b>C5b</b>	gebruikte tijd: binnen 15 minuten (én 1 of 2 punten bij 5a)	<b>2</b>									
	gebruikte tijd: 16 tot en met 18 minuten (én 1 of 2 punten bij 5a)	<b>1</b>									
	gebruikte tijd: meer dan 18 minuten	<b>0</b>									
	<i>opmerking:</i> De scorepunten voor het werktempo worden alleen toegekend als bij 5a de score 2 of 1 punten bedraagt.										
	<b>transport</b>										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	<b>transport</b>										
	<b>resultaat uitvoeren van snijtechnieken</b>										
<b>C5c</b>	de bosuifjes met het juiste mes op juiste wijze in ringetjes gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>								
	de courgette met het juiste mes op de juiste wijze in blokjes gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>								
	de mango met het juiste mes op de juiste wijze in blokjes gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>								
	de peterselle op juiste wijze gehakt en knoflook juist geperst (voor de knoflooksaus)		<input type="checkbox"/>								
	de peer met het juiste mes op de juiste wijze in blokjes gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>								
	gooit nooit nog bruikbare grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>								
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b> -1									
	<b>transport</b>										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
	<b>resultaat bereiding</b>								
<b>C5d</b>	de knoflooksaus is op juiste wijze samengesteld en heeft de juiste dikte		<input type="checkbox"/>						
	de kip is op juiste manier gepocheerd		<input type="checkbox"/>						
	de vis is op juiste wijze gegrild en is gaar		<input type="checkbox"/>						
	de pasta is volgens de omschrijving gekookt		<input type="checkbox"/>						
	de pestosaus heeft een gladde structuur		<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"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b> -1							
	<b>transport</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	<b>transport</b>												
	<b>doorgeven gerechten</b>												
<b>C5e</b>	salade hoofdgerecht is op juiste wijze samengesteld		<input type="checkbox"/>										
	de vier borden van het hoofdgerecht zijn identiek en correct opgemaakt en alle randen zijn helemaal schoon		<input type="checkbox"/>										
	de onderdelen van het hoofdgerecht zijn allemaal op het juiste moment opgewarmd en zijn voldoende warm		<input type="checkbox"/>										
	de vier borden met het nagerecht zien er identiek uit en de randen van de borden zijn schoon		<input type="checkbox"/>										
	geeft alle gerechten op de juiste wijze door (op side-plate, op bord, in saucière)		<input type="checkbox"/>										
	de saucières met sauzen hebben schone randen		<input type="checkbox"/>										
	proeft altijd met schoon bestek		<input type="checkbox"/>										
	zorgt continu voor een voldoende opgeruimde en overzichtelijke werkbank		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	<b>3</b> -1											
		<b>transport</b>											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	<b>transport</b>									
<b>C5f</b>	<b>zelfstandig werken</b>									
	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>	<b>3</b>								
		<b>-1</b>								
	<b>totaal onderdeel C</b>	<b>33</b>								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	<b>ONDERDEEL D</b>							
	<b>video-beoordeling</b>							
<b>D1</b>	<p>vraag 1: geeft twee juiste voorbeelden waarin zij gastvrij handelt (met de volgende strekking):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zij begroet de gast enthousiast en hartelijk</li> <li>– zij houdt de deur open voor de gast</li> </ul> <p>vraag 1: geeft twee juiste voorbeelden waarin de ontvangst verbeterd kan worden (met de volgende strekking):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zij had de tassen van de gast over kunnen nemen</li> <li>– zij had hem een stoel en/of drankje aan kunnen bieden</li> </ul> <p>vraag 2: geeft twee relevante voorbeelden waarbij de gastvrouw niet juist reageert bij het bespreken van de reservering: relevante voorbeelden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zij had het privé-telefoongesprek niet moeten voeren of moeten vragen op een ander moment terug te bellen</li> <li>– zij had eerst de agenda moeten bekijken om te zien wat de mogelijkheden zijn op de datum die de gast noemt</li> </ul> <p>vraag 3: een juist voorbeeld met mogelijke oplossing (met de volgende strekking):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– zij had andere beschikbare data kunnen noemen waarop het wel mogelijk zou zijn</li> <li>– zij had de gast kunnen adviseren bij het vinden van een andere locatie</li> </ul> <p>alle aspecten volledig juist uitgevoerd <i>per ontbrekend of onjuist aspect</i></p>		<input type="checkbox"/>					
	<b>transport</b>	<b>3</b>						
		<b>-1</b>						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	<b>transport</b>												
	<b>dranken serveren</b>												
<u>D2</u>	bereidt de dranken in de juiste volgorde		<input type="checkbox"/>										
	serveert de juiste dranken in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>										
	serveert alle dranken met een plateau		<input type="checkbox"/>										
	serveert de juiste hoeveelheid drank		<input type="checkbox"/>										
	serveert alle dranken in het juiste glas/kopje		<input type="checkbox"/>										
	serveert alle dranken zonder voetbad		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	<b>2</b>	-1										
<b>transport</b>													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	<b>transport</b>						
	<b>mise-en-place maken in het restaurant</b>						
<b>D3</b>	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"/>				
	op de gueridon ligt voorbereid: 1x uitserveerbestek, 3x koffielepel / cocktaillepel en 2x sauslepel		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	<b>3</b>					
		<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	<b>transport</b>								
	<b>gastvrije houding, communicatie en aanpassen aan bedrijfscultuur</b>								
<b>D4a</b>	ontvangt de gasten gastvrij door ze welkom te heten, jassen aan te nemen, voor te gaan naar de tafel en te placceren		<input type="checkbox"/>						
	geeft duidelijk en gestructureerd correcte informatie over het menu		<input type="checkbox"/>						
	geeft duidelijke uitleg over de keuze die de gast heeft voor de saus bij het voorgerecht		<input type="checkbox"/>						
	maakt bij het opnemen van de bestelling oogcontact met de gast		<input type="checkbox"/>						
	geeft de bestellingen correct door aan de keuken		<input type="checkbox"/>						
	alle gegeven informatie over het menu is inhoudelijk correct		<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>	<b>3</b>							
		<b>transport</b>							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	<b>transport</b>												
	<b>gerechten serveren en afrekenen</b>												
<b>D4b</b>	werkt steeds vlot maar niet gehaast en met de juiste timing		<input type="checkbox"/>										
	werkt in deze volgorde: aperitief serveren (bakjes met zeezout, boter en olijfolie inzetten), brood snijden - serveren, broodmandje inzetten		<input type="checkbox"/>										
	vraagt elke gast welk brood hij wil en serveert eerste sneetje uit vanaf de linkerzijde van de gast		<input type="checkbox"/>										
	gebruikt het servet bij het snijden van het brood		<input type="checkbox"/>										
	serveert het voorgerecht vanaf de rechterzijde van de gast		<input type="checkbox"/>										
	serveert de saus bij het voorgerecht vanaf de linkerzijde van de gast		<input type="checkbox"/>										
	maakt dranken in orde voordat het hoofgerecht geserveerd wordt		<input type="checkbox"/>										
	serveert het hoofgerecht vanaf de rechterzijde		<input type="checkbox"/>										
	trekt kopbestek bij		<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 steeds voor een opgeruimde en overzichtelijke werkplek		<input type="checkbox"/>										
	debarrasseert op de juiste wijze en vlot		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	<b>4</b>											
	<b>transport</b>	<b>-1</b>											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	<b>transport</b>												
	<b>dranken serveren en debarrasseren</b>												
<b>D4c</b>	serveert en debarrasseert alle dranken met een plateau		<input type="checkbox"/>										
	opent en serveert een fles wijn of een fles water op de juiste manier		<input type="checkbox"/>										
	serveert dranken consequent vanaf de rechterzijde van de gast, in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>										
	schenkt de wijn/het water in de juiste hoeveelheid in		<input type="checkbox"/>										
	anticipeert op de wensen van de gast door op tijd drank aan te bieden (signaleert op tijd of een gast nog iets wil drinken)		<input type="checkbox"/>										
	houdt de glazen op hygiënische correcte wijze vast		<input type="checkbox"/>										
	serveert op correcte wijze naar wens koffie of thee na het nagerecht		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per fout</i>	<b>3</b>											
	<b>zelfstandig werken serveren</b>												
<b>D4d</b>	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 nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag) <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	<b>2</b>											
		<b>-1</b>											
	<b>totaal onderdeel D</b>	<b>20</b>											

	kandidaatnummer					
	naam van de kandidaat					
	max. score					
<b>scoreoverzicht per onderdeel</b>						
onderdeel A						37
onderdeel B						30
onderdeel C						33
onderdeel D						20
<b>totaal examen</b>						120

## 4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

### opdracht A1

variant a

Stap 1	
reserveringsformulier recreatiepark BOSHEIDE	
<b>gegevens</b>	
voorletters	M.J.
achternaam	Meijer
adres	Kortrijkstraat 34
postcode	5478 PC
plaats	Emmers
geboortedatum *	06-10-1989
telefoonnummer	0656723011
e-mail	m.meijer@mail.nl
* boeker moet minimaal 18 jaar zijn	
<b>reisgezelschap</b>	
aantal personen	4
aantal volwassenen	4
aantal kinderen tot 18 jaar	-
<b>verblijfsgegevens</b>	
aankomstdatum	2 juli 2018
vertrekdatum	6 juli 2018
aantal nachten	4 nachten
<b>extra's</b>	
annuleringsverzekering	<input type="checkbox"/>
handdoekenpakket	<input checked="" type="checkbox"/> aantal 4
opgemaakte bedden	<input type="checkbox"/> aantal
ontbijtarrangement	<input type="checkbox"/> aantal
	aantal dagen datum(s)
<b>Stap 2</b>	
recreatiepark BOSHEIDE	
aankomstdatum	02/07/2018
vertrekdatum	06/07/2018
aantal nachten	4
reisgezelschap	4
<b>specificatie verblijf</b>	
huur bungalow	€ 224,00
kosten extra diensten	€ 24,00
toeristenbelasting	€ 16,00
reserveringskosten	€ 27,00
totaalbedrag	€ 291,00

variant b

Stap 1	
reserveringsformulier recreatiepark BOSHEIDE	
<b>gegevens</b>	
voorletters	E.
achternaam	Knol
adres	Hemelstraat 7
postcode	6068 HK
plaats	Bovenkoop
geboortedatum *	18-11-1979
telefoonnummer	0636753021
e-mail	e.knol@mail.nl
* boeker moet minimaal 18 jaar zijn	
<b>reisgezelschap</b>	
aantal personen	6
aantal volwassenen	2
aantal kinderen tot 18 jaar	4
<b>verblijfsgegevens</b>	
aankomstdatum	16 juli 2018
vertrekdatum	23 juli 2018
aantal nachten	7 nachten
<b>extra's</b>	
annuleringsverzekering	<input type="checkbox"/>
handdoekenpakket	<input type="checkbox"/> aantal
opgemaakte bedden	<input type="checkbox"/> aantal
ontbijtarrangement	<input checked="" type="checkbox"/> aantal 6
aantal dagen	1
datum(s)	17/07/2018
<b>Stap 2</b>	
recreatiepark BOSHEIDE	
aankomstdatum	16/07/2018
vertrekdatum	23/07/2018
aantal nachten	7
reisgezelschap	6
<b>specificatie verblijf</b>	
huur bungalow	€ 434,00
kosten extra diensten	€ 64,50
toeristenbelasting	€ 42,00
reserveringskosten	€ 27,00
totaalbedrag	€ 567,50

**opdracht A2**  
voorbeelduitwerking

variant a

Kandidaatnaam:	kandidaat
Kandidaatnummer:	correctievoorschrift

Aan:	m.meijer@mail.nl
CC:	
Onderwerp:	bevestiging reservering

Geachte heer/mevrouw Meijer,

Bij deze bevestig ik uw reservering bij recreatiepark Bosheide.  
U heeft een bungalow gereserveerd van 2 t/m 6 juli (4 nachten) voor 4 personen.

De kosten van uw verblijf zijn:

- huur bungalow € 224,-
- handdoekenpakket € 24,-
- toeristenbelasting € 16,-
- reserveringskosten € 27,-

Uw totaalbedrag: € 291,-

Mocht u nog vragen hebben kunt u contact met me opnemen.  
Alvast een prettig verblijf gewenst op recreatiepark Bosheide!

Met vriendelijke groeten,

naam kandidaat  
Recreatiepark Bosheide  
Heideweg 19  
4398 ZB Giersbergen  
tel. nr. 076-4536278  
info@recreatieparkbosheide.nl

Print

variant b

Kandidaatnaam:	kandidaat
Kandidaatnummer:	correctievoorschrift

Aan:	e.knol@mail.nl
CC:	
Onderwerp:	bevestiging reservering

Geachte heer/mevrouw Knol,

Bij deze bevestig ik uw reservering bij recreatiepark Bosheide.  
U heeft een bungalow gereserveerd van 16 t/m 23 juli (7 nachten) voor 6 personen.

De kosten van uw verblijf zijn:

- huur bungalow € 434,-
- ontbijtarrangement € 64,50
- toeristenbelasting € 42,-
- reserveringskosten € 27,-

Uw totaalbedrag: € 567,50

Mocht u nog vragen hebben kunt u contact met me opnemen.  
Alvast een prettig verblijf gewenst op recreatiepark Bosheide!

Met vriendelijke groeten,

naam kandidaat  
Recreatiepark Bosheide  
Heideweg 19  
4398 ZB Giersbergen  
tel. nr. 076-4536278  
info@recreatieparkbosheide.nl

Print

## opdracht A4

Kandidaatnaam: leerling  
Kandidaatnummer: correctievoorschrift

### offertevergelijking

	<b>offerte 1</b>	<b>offerte 2</b>	<b>offerte 3</b>
bedrijf	<b>Jump</b>	<b>Joy</b>	<b>Party</b>
subtotaal	€ 3.625,00	€ 3.490,00	€ 3.480,00
korting	€ 362,50	€ 174,50	€ 174,00
levering	€ 130,00	€ -	€ -
<b>totaal</b>	€ 3.392,50	€ 3.315,50	€ 3.306,00
btw-bedrag 21%	€ 712,43	€ 696,26	€ 694,26
<b>totaalbedrag incl. btw</b>	€ 4.104,93	€ 4.011,76	€ 4.000,26

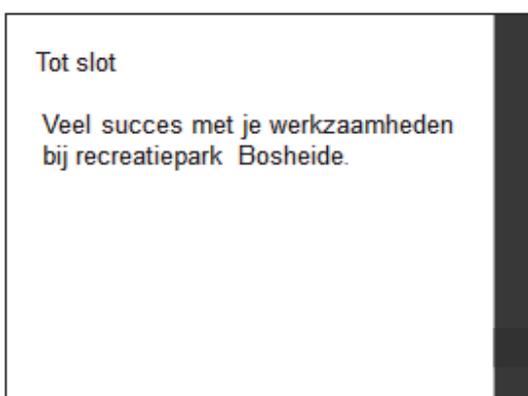
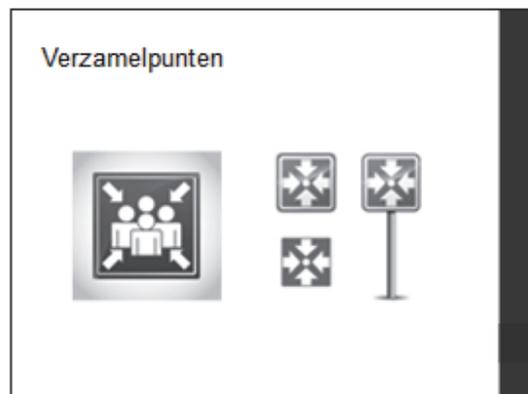
**Welk verhuurbedrijf kan het meest voordelige pakket leveren?**

Party

*Opmerking*

*met doorwerkfouten meerekenen*

**opdracht A5**  
voorbeelduitwerking



### opdracht B3

verdiepingsvragen		
– stel 2 verdiepingsvragen (combinatie 1, combinatie 2 of combinatie 3)		
combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3
V1 - V2	V1 - V3	V2 - V3
terugkijkvragen		
– stel de 2 vragen bij de amandel-kersentaartjes (T1, T2)		
óf		
– stel de 2 vragen bij de kaasvlinders (T3, T4)		

variant 1      verdieping V1 - V2	
V1 Waarom laat je kaasvlinders nadrogen na het bakken?	correctie V1 Door het nadrogen worden de kaasvlinders krokanter en minder snel taai. (antwoord met deze strekking)  1 punt
V2 Waarom moet een korstdeegproduct voor het bakken minimaal een half uur rusten voordat het gebakken kan worden?	correctie V2 Omdat het product anders erg wild/onregelmatig bakt. Om krimp tegen te gaan.  1 punt
variant 2      verdieping V1 - V3	
V1 Waarom laat je kaasvlinders nadrogen na het bakken?	correctie V1 Door het nadrogen worden de kaasvlinders krokanter en minder snel taai. (antwoord met deze strekking)  1 punt
V3 Waarom moet je het kruimeldeeg na het zetten laten koelen voordat je het gaat verwerken?	correctie V3 Het deeg wordt dan stevig en beter te verwerken.  1 punt

variant 3      verdieping V2 - V3	
<p>V2 Waarom moet een korstdeegproduct voor het bakken minimaal een half uur rusten voordat het product gebakken kan worden?</p>	<p>correctie V2 Omdat het product anders erg wild/onregelmatig bakt. Om krimp tegen te gaan.</p> <p>1 punt</p>
<p>V3 Waarom moet je het kruimeldeeg na het zetten laten koelen voordat je het gaat verwerken?</p>	<p>correctie V3 Het deeg wordt dan stevig en beter te verwerken.</p> <p>1 punt</p>

## terugkijkvragen

Bekijk samen met de kandidaat de foto's van de amandel-kersentaartjes OF de kaasvlinders en leg deze naast het product van de kandidaat.  
Laat de kandidaat één kaasvlinder of één amandel-kersentaartje doormidden snijden en zelf proeven. U snijdt zelf het andere product doormidden en proeft beide producten om de smaak en gaarheid te beoordelen.

## terugkijkvragen amandel-kersentaartjes

T1

Welke criteria worden er aan amandel-kersentaartjes gesteld?

T1

antwoord: kleur, gaar, krokantheid, goede werking/bakaard, gelijkmatig van vorm, nette afwerking, verkoopbaar  
1 punt

T2

- In hoeverre voldoet jouw product aan de (door jou genoemde) criteria?
- Welke overeenkomst(en) hebben jouw amandel-kersentaartjes 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 examinerator
  - de kandidaat kan toelichten wat de overeenkomsten/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
- 1 punt

## terugkijkvragen kaasvlinders

T3

Welke criteria worden er aan kaasvlinders gesteld?

T3

antwoord: kleur, gaar, krokantheid, goede werking/bakaard, gelijkmatig van vorm, nette afwerking, verkoopbaar  
1 punt

T4

- In hoeverre voldoet jouw product aan de (door jou genoemde) criteria?
- Welke overeenkomst(en) hebben jouw kaasvlinders 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 examinerator
  - de kandidaat kan toelichten wat de overeenkomsten/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
- 1 punt

### opdracht C3

Kandidaatnaam:	leerling
Kandidaatnummer:	correctievoorschrift

#### allergenenkaart menu

allergenen	recept		
	voorgerecht	hoofdgerecht	nagerecht
ei	✓	✓	✓
pinda's			
vis		✓	
mosterd	✓	✓	
melk	✓	✓	✓
gluten		✓	✓

### opdracht C4

Kandidaatnaam: kandidaat  
Kandidaatnummer: correctievoorschrift

#### werkplanning

##### **mise-en-placefase**

- 1 Bereid de dressing en de salade.
  - 2 Zet de bouillon voor de kip op het vuur.
  - 3 Pocheer de kip.
  - 4 Bereid de perencompote.
  - 5 Maak de knoflooksaus.
  - 6 Zet water op voor de pasta.
  - 7 Kook de penne.
  - 8 Maak de zalmfilet schoon.
- ##### **doorgeeffase**
- 9 Maak het voorgerecht op en geef door.
  - 10 Maak de salade af en dresseer op side-plates.
  - 11 Grill en gaar de zalm.
  - 12 Verwarm de pestosaus.
  - 13 Meng de penne met de pestosaus.
  - 14 Dresseer de borden met het hoofdgerecht en geef door.
  - 15 Snijd de kazen.
  - 16 Maak het nagerecht af en geef door.

## 5 Berekening cijfer

---

Het cijfer voor het cspe wordt als volgt verkregen.

De examinerator en de tweede examinerator 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](http://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 examinerator in de applicatie Wolf.

Gebruik hierbij alleen de scores van vóór een eventuele herkansing.

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

De examineratoren 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.*