

# **Correctievoorschrift VMBO-KB versie blauw**

# **2019**

**profielvak HBR – CSPE KB**

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 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 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	naam van de kandidaat	kandidaatnummer									
A1	ONDERDEEL A	10											
A1	minitoets												
	<b>een offerte opstellen (zie 4.2)</b>												
A2	de namen van de activiteiten, prijs per persoon en de prijs per 60 personen voor beide arrangementen zijn juist ingevuld			<input type="checkbox"/>									
	de korting voor de activiteiten van beide arrangementen is juist berekend			<input type="checkbox"/>									
	bij beide arrangementen is de juiste keuze en berekening gemaakt voor de catering			<input type="checkbox"/>									
	de totale prijs voor beide arrangementen is juist berekend			<input type="checkbox"/>									
	het juiste arrangement is gekozen op basis van de berekeningen			<input type="checkbox"/>									
	de uitleg voor de keuze en de berekening van het arrangement is juist			<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	4											
	Opmerking: doorrekenfouten niet meetellen	-1											
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				transport	een planning maken (zie 4.2)	A3a	reservering A eerste activiteit: 2 x 6 personen escaperoom ingedeeld in 6 aaneengesloten blokken van 10 minuten <b>en</b> 1 x 6 personen glow-in-the-dark-golf ingedeeld in 6 aaneengesloten blokken van 10 minuten	reservering A tweede activiteit: 2 x 9 personen lasergame ingedeeld in 6 aaneengesloten blokken van 10 minuten	reservering A derde activiteit: 1 x 6 personen escaperoom ingedeeld in 6 aaneengesloten blokken van 10 minuten (escaperoom 2 of 3) <b>en</b> 2 x 6 personen glow-in-the-dark-golf ingedeeld in 6 aaneengesloten blokken van 10 minuten	reservering B eerste activiteit: 1 x 6 personen e-karten ingedeeld in 3 aaneengesloten blokken van 10 minuten	reservering B tweede activiteit: 1 x 6 personen escaperoom ingedeeld in 6 aaneengesloten blokken van 10 minuten (escaperoom 2 of 3)	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	transport										
	tijden (zie 4.2)										
A3b	reservering A is ingepland vanaf 17.30 uur reservering B is ingepland vanaf 19.00 uur blokken van 10 minuten pauze zijn ingepland tussen de activiteiten reservering A en B zijn klaar met de activiteiten uiterlijk om 21.00 uur alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<input type="checkbox"/>									
	samenstellen snackplateau (zie 4.2)										
A4a	de kandidaat:  - kiest 3 warme snacks en 2 koude snacks en - kiest minstens één warme vegetarische snack (kaassoufflé of nachos) en - kiest een koude snack zonder zuivel (serranoham)										
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				transport									
	calculatie snackplateau (zie 4.2)												
A4b	de kandidaat:												
	berekent de juiste inkoopsprijs per portie				<input type="checkbox"/>								
	berekent de juiste brutowinstmarge van 70%				<input type="checkbox"/>								
	berekent de juiste verkoopprijs				<input type="checkbox"/>								
	geeft een passende psychologische verkoopprijs aan: bijvoorbeeld € 19,25; € 19,50; € 19,95; € 19,99; € 20,00				<input type="checkbox"/>								
	motiveert de psychologische verkoopprijs op juiste wijze: bijvoorbeeld:												
	– de prijs klinkt aantrekkelijker				<input type="checkbox"/>								
	– de prijs klinkt goedkoper												
	– de prijs is een rond bedrag												
	– de prijs rekent makkelijker voor de gast												
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect												
	Opmerking: doorrekenfouten niet meetellen												
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
				transport											
<b>een promotiebericht schrijven (zie 4.2-beoordelen op schema)</b>															
A5a	het bericht heeft een passende slogan van minimaal 4 en maximaal 10 woorden en bevat minimaal 2 van de volgende woorden: korting, actief, Rabbithole, actie, vrienden, gezellig	1		<input type="checkbox"/>											
A5b	in de tekst staat vermeld dat de extra korting van € 10,00 p.p. alleen op dinsdag in mei en juni geldig is in de tekst wordt het arrangement Road Runner genoemd een juiste afbeelding is gekozen (e-karten of escaperoom) de like-actie is genoemd en juist uitgelegd er zijn 2 juiste emoji's gebruikt (lachend, verschrikt, knipogend of gouden duim) de titel: lettertype Cambria, tekengrootte 18, tekstkleur groen en vetgedrukt (digitaal beoordelen) de overige tekst: lettertype Cambria, tekengrootte 14 en tekstkleur groen (digitaal beoordelen)			<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	-1		<b>2</b>											
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	winst berekenen (zie 4.2)											
A6	de totale kosten per uur per activiteit zijn correct berekend het aantal personen per uur is correct berekend de inkomsten per uur zijn correct berekend de winst per uur per activiteit is correct berekend de juiste activiteit is als meest winstgevend gekozen alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
		5										
	opmerking: <i>doorrekenfouten niet meetellen</i>	-1										
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	een instructie maken (zie 4.2)												
A7	de kandidaat schrijft bij:												
	afbeelding 1: een welkom bij de escaperoom en het doel van deze instructie	<input type="checkbox"/>											
	afbeelding 2: een uitleg over de plattegrond en benoemt de nooddeur en noodknop	<input type="checkbox"/>											
	afbeelding 3: dat er niet gegeten, gedronken (geen consumpties) en gerookt mag worden	<input type="checkbox"/>											
	afbeelding 4: de tijdslimiet van 50 minuten	<input type="checkbox"/>											
	afbeelding 5: cameratoezicht voor veiligheid bezoekers en toezicht op eigendommen Rabbithole.	<input type="checkbox"/>											
	afbeelding 6: kondigt het introductiefilmpje met het verhaal van de escaperoom aan	<input type="checkbox"/>											
	afbeelding 7: een afsluiting: vraagt of er vragen zijn, wenst de deelnemers veel succes en plezier	<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1											
	transport												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	een instructie inspreken											
A8	de kandidaat:											
	verwelkomt de gasten op enthousiaste manier		<input type="checkbox"/>									
	spreekt vlot (zonder teveel haperingen en twijfel)		<input type="checkbox"/>									
	bespreekt alle onderwerpen uit de instructie, vergeet geen belangrijke informatie		<input type="checkbox"/>									
	vertelt een doorlopend en samenzijdend verhaal		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<b>3</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>warenkennis</b> (zie 4.2.)					
<b>B2</b>	8 goed 7 of 6 goed minder dan 6 goed			3	3	
				1		
				0		
	<b>werkplanning: twee bakkerijproducten</b> (zie 4.2)					
<b>B3</b>	alle stappen op de juiste plek gezet <i>per stap op een foute plek of overgeslagen stap</i>			<b>3</b>		
				-1		
	<b>voorbereiding appel-notenkoeken</b>					
<b>B4a</b>	de kandidaat betreedt de examenruimte in schone vakkleding alle grondstoffen voor kruimeldeeg in juiste hoeveelheid afgewogen alle ingrediënten voor de vulling en decoratie voor de koeken zijn op de juiste wijze afgewogen bloem gezeeft en suiker klontvrij gerold boter aangewerkt kaneel en bakpoeder boven bloem gezeefd citroenrasp is apart gehouden of is toegevoegd aan de suiker bakplaat en ringen licht ingevet alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>					
					<b>2</b>	
					-1	
	<b>transport</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
				transport									
<b>productie appel-notenkoeken: kruimeldeeg maken en uitrollen</b>													
<b>B4b</b>	grondstoffen zijn in de juiste volgorde in deeg verwerkt			<input type="checkbox"/>									
	kruimeldeeg is op de juiste wijze gemaakt met de planeetmenger			<input type="checkbox"/>									
	deeg ligt afgedeekt in koeling als dat nodig is			<input type="checkbox"/>									
	kruimeldeeg is voldoende gekoeld om te kunnen verwerken			<input type="checkbox"/>									
	krumeldeeg is in fasen tot de juiste dikte uitgerold			<input type="checkbox"/>									
	de uitrolmachine is op vakkundige en correcte wijze gebruikt			<input type="checkbox"/>									
	de productiestappen zijn in de juiste volgorde uitgevoerd			<input type="checkbox"/>									
	werkbank is voldoende opgeruimd na het zetten van het kruimeldeeg			<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect			<b>3</b>									
	transport			-1									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
				transport											
<b>werktempo-opdracht appel-notenkoeken</b>															
	Noteer hier de begin tijd van iedere kandidaat.														
	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.														
<b>B4c</b>	hoeft maar één keer opnieuw het overgebleven deeg uit te rollen														
	16 plakken deeg uitgestoken met gladde steker van juiste formaat														
	de ringen op juiste wijze gefoncereerd met deeg														
	spijst met spuitzak correct aangebracht														
	vulling voldoende netjes aangebracht met portioneerlepel														
	alle vulling is gebruikt														
	de noten zijn correct aangebracht op de koeken														
	wast altijd de handen als dat nodig is														
	gebruikt altijd schoon materiaal als dat nodig is														
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>														
	<b>3</b>														
	<b>-1</b>														
	<b>transport</b>														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	werktempo										
<b>B4d</b>	gebruikte tijd: minder dan 20 minuten <b>en</b> 2 of 3 punten bij B4c gebruikte tijd: 20 tot en met 25 minuten <b>en</b> 2 of 3 punten bij B4c gebruikte tijd: meer dan 25 minuten		2	2	1	1	0				
	<b>kwaliteit en verkoopbaarheid appel-notenkoeken</b>										
<b>B4e</b>	de appel-notenkoeken zijn voldoende gaar de appel-notenkoeken zijn goed van kleur de appel-notenkoeken zien er in voldoende mate identiek uit alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>										
			2	2	-1						
	<b>voorbereiding gistoeg mediterrane broden</b>										
<b>B4f</b>	van alle grondstoffen voor het gistoeg is de juiste hoeveelheid afgewogen (pas beoordeelen als het deeg gekneed is) de ingrediënten voor de decoratie voor het gistoeg zijn op de juiste wijze afgewogen en klaargezet de bakplaten voor het gistoeg zijn bestrooid met rijstemeel alle aspecten volledig juist										
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	transport											
	<b>productie mediterrane broden</b>											
<b>B4g</b>	gistdeeg is glad en soepel gekneed de kneedmachine is op vakkundige en correcte wijze gebruikt gistdeeg is op de juiste wijze in 8 gelijke stukken verdeeld en opgebold gistdeeg heeft de juiste rijstijd gehad gistdeeg is ontgaat voordat het met de rolstok uitgerold werd op correcte wijze met rolstok 8 broden met Ø 15 cm gevormd alle decoratie is gelijkmatig verdeeld ruimt de materialen direct op als ze niet meer nodig zijn alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
	<b>kwaliteit en verkoopbaarheid mediterrane broden</b>											
<b>B4h</b>	de broden zijn voldoende gaar de broden zijn goed van kleur alle broden zijn heel de broden zien er in voldoende mate identiek uit alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
	<b>totaal onderdeel B</b>						<b>35</b>					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
				transport											
	<b>ONDERDEEL C</b>														
<b>C1</b>	minitoets	<b>10</b>													
	<b>gerechten bereiden en doorgeven</b>														
	<b>resultaat uitvoeren van voorbewerkingstechnieken en snijtechnieken</b>														
<b>C2a</b>	de aardappel (velouté) is met het juiste mes op de juiste wijze en dês gesneden, de shuitakes zijn in reepjes gesneden en de bosui in ringen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  de kipfilets zijn op de juiste wijze schoongemaakt en in 2 gelijke stukken gesneden  de kruiden zijn op de juiste wijze verkleind en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  de appel is op de juiste wijze geschild en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  de appel en de roodlof zijn met het juiste mes op de juiste wijze en julienne gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  de sjalot is met het juiste mes op de juiste wijze gesnippert en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  alle aardappels zijn op de juiste wijze geschild en gewassen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  de aardappels (pommes frites) zijn met het juiste mes op de juiste wijze in lange, 1 cm dikke frites gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd  kandidaat gebruikt altijd de juiste hoeveelheden van de ingrediënten en gooit nooit nog bruikbare grondstoffen in de afvalbak  kandidaat kiest altijd de juiste kleur snijplank/zorgt altijd voor een schone snijplank  alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect		<input type="checkbox"/>												
	transport														
			<b>3</b>												
			-1												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer															
				transport														
<b>resultaat bereiding/kooktechnieken</b>																		
<b>C2b</b>																		
	de soep heeft een gladde structuur			<input type="checkbox"/>														
	de frites zijn gespoeld en droog gedekt voor het voorbakken			<input type="checkbox"/>														
	de frites zijn op de juiste wijze voorgebakken			<input type="checkbox"/>														
	de kipfilets zijn op de juiste wijze ingerold en aangebakken			<input type="checkbox"/>														
	de componenten van de vanilleroom zijn goed doorgespatied			<input type="checkbox"/>														
	alle ingrediënten zoals vermeld in receptuur, zijn verwerkt bij de bereiding			<input type="checkbox"/>														
	de truffelmayonaise is op de juiste wijze samengesteld			<input type="checkbox"/>														
	de salade is op de juiste wijze verwerkt			<input type="checkbox"/>														
	kandidaat voert de productiestappen in de juiste werkvolgorde uit			<input type="checkbox"/>														
	kandidaat verspilt geen gas, elektriciteit en/of water en gaat altijd veilig om met vuur en elektriciteit			<input type="checkbox"/>														
	alle aspecten juist per onjuist of ontbrekend aspect			<b>3</b>														
	transport			-1														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	doorgeven voorgerecht												
<b>C2c</b>	de soepgarnituren zijn op de juiste wijze aangefruit (glazig) het soepgarnituur is gelijkmataig verdeeld over vier borden met schone randen de soep is op de juiste wijze samengesteld de soep is op smaak gebracht met zout en peper de soep is voldoende warm en wordt apart in een schenkkkan meegegeven kandidaat proeft altijd met schoon bestek alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>			<input type="checkbox"/>									
	transport			<b>2</b>									
		-1											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	<b>doorgeven hoofdgerecht en nagerecht</b>											
<b>C2d</b>	de salade is op de juiste wijze opgemaakt de kipfilets zijn voldoende gaar de frites zijn op de juiste wijze afgebakken en licht bestrooid met zout de onderdelen van het hoofdgerecht zijn allemaal op het juiste moment opgewarmd/ zijn voldoende warm alle onderdelen van het hoofdgerecht zijn op de juiste wijze doorgegeven de vier glazen van het nagerecht zijn identiek en correct opgemaakt en alle randen zijn helemaal schoon alle nagerechten worden samengesteld en meegegeven zoals besteld (keuze gast) kandidaat zorgt altijd voor een voldoende opgeruimde en overzichtelijke werkbank alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
	transport	<b>3</b>										
		-1										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer			
	transport					
	<b>zelfstandig werken</b>					
<b>C2e</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)	<b>4</b>				
	<i>per bijsturing of hulpvraag</i>	-1				
	<b>gesprek voeren over de salade</b> (zie 4.2)					
<b>C3</b>	7 vragen goed beantwoord 6 vragen goed beantwoord 5 vragen goed beantwoord 4 vragen goed beantwoord 3 of minder vragen goed beantwoord	4 3 2 1 0				
	<b>totaal onderdeel C</b>	<b>29</b>				

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
				D1	D2	D3	D4	D5
<b>ONDERDEEL D</b>								
	<b>praktijksituatie beoordelen</b> (zie 4.2)							
<b>D1</b>	de kandidaat geeft 2 juiste voorbeelden waaruit blijkt dat de gastvrouw de gasten bij binnenkomst op een gastvrije manier heeft ontvangen	<input type="checkbox"/>						
	de kandidaat geeft 2 juiste voorbeelden waaruit blijkt dat de gastvrouw de dranken op een professionele wijze opneemt	<input type="checkbox"/>						
	de kandidaat geeft aan of/hoe de gastvrouw rekening houdt met de privacy van de gasten <b>en</b> licht dit toe met een juist voorbeeld	<input type="checkbox"/>						
	de kandidaat geeft juist aan wat de gastvrouw minder goed deed tijdens het opnemen van het eten <b>en</b> benoemt hoe zij dit beter had kunnen doen	<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<b>3</b>					
	<b>reserveringsformulier</b> (zie 4.2)							
<b>D2</b>	alle gegevens op het reserveringsformulier zijn volledig correct ingevuld <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b>						
	<b>transport</b>							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	<b>mise-en-place maken in het restaurant</b>											
<b>D3a</b>	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, tafellinnen ligt correct, alle vaste attributen aanwezig en in de juiste volgorde op tafel		<input type="checkbox"/>									
	werkt steeds in een logische volgorde		<input type="checkbox"/>									
	de servetten correct en identiek gevouwen		<input type="checkbox"/>									
	op tafel ligt het juiste bestek op de juiste plaats		<input type="checkbox"/>									
	op tafel staan de juiste glazen op de juiste plaats		<input type="checkbox"/>									
	de couverts zijn symmetrisch ingedeekt		<input type="checkbox"/>									
	alle materialen correct gepoleerd		<input type="checkbox"/>									
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de correcte en hygiënische manier vast		<input type="checkbox"/>									
	plateau/transportbord op correcte wijze en juiste momenten gebruikt		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<b>-1</b>									
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
transport											
<b>D3b</b>	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid: 2x uitserveerbestek (voor brood en pommes frites) 1x botermesje 3x cocktaillepel (voor olie, tapenade en truffelmayonaise)	<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist	<b>1</b>									
<b>gerechten serveren</b>											
<b>gastvrije houding en zich aanpassen aan bedrijfscultuur</b>		<input type="checkbox"/>									
<b>D4a</b>	placeert de gasten op correcte wijze geeft duidelijk en gestructureerd uitleg over en toelichting op het menu en de keuzes neemt de keuze van elke gast voor de garnering van het dessert correct op en geeft die correct door aan de keuken vraagt op gepaste wijze of alles naar wens is voor de gasten zorgt continu voor een opgeruimde en overzichtelijke werkplek hanteert de regels omtrent persoonlijke hygiëne zoals op school afgesproken biedt correct opgemaakte rekening op juiste moment en juiste wijze aan neemt op gepaste wijze afscheid van de gasten (jassen, deur, tot ziens) werkt na afloop goed mee aan het op orde brengen van het restaurant (mastiék) alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b>									
		-1									
<b>transport</b>											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	aperitief, brood en voorgerecht											
D4b	serveert het aperitief op correcte wijze en in de juiste serveervolgorde bij de gasten gebruikt het servet bij het snijden van het brood op correcte wijze werkt in deze volgorde: aperitief serveren (bakjes met boter, olijfolie en tapenade inzetten), brood snijden - serveren, broodmandje inzetten vraagt elke gast welk brood hij/zij wenst en serveert vanaf de linkerzijde van de gast het eerste sneetje brood uit zet de soepborden van het voorgerecht vanaf de rechterzijde van de gast in serveert de soep vanaf rechts uit met de schenkkan, in de juiste serveervolgorde debarrasseert brood, boter, tapenade, olijfolie, side-plate en voorgerecht op correcte wijze alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect											
	transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	<b>transport</b>											
	<b>hoofdgerecht en nagerechten serveren</b>											
<b>D4c</b>	maakt dranken in orde voordat het hoofdgerecht geserveerd wordt  zet de side-plate met salade in, vanaf de linkerzijde  serveert het hoofdgerecht vanaf de rechterzijde, in de juiste serveervolgorde  zet de légumier met uitserveerbestek en de truffelmayonaise met cocktaillepel in  debarrasseert het hoofdgerecht op correcte wijze  trekt kopbestek bij voor het nagerecht en ruimt menage af  serveert het nagerecht naar keuze van de gast vanaf de rechterzijde  debarrasseert het nagerecht op correcte wijze  alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>		<input type="checkbox"/>									
	<b>transport</b>											
			<b>3</b>									
			-1									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	<b>transport</b>										
	<b>dranken serveren en debarrasseren</b>										
<b>D4d</b>	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau  vraagt elke gast of hij water wil en plaatst daarna de fles/karaf met (kraan)water op een side-plate op tafel  serveert dranken consequent vanaf de rechterzijde van elke 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 proactief)	<input type="checkbox"/>									
	houdt de glazen op hygiënisch correcte wijze vast	<input type="checkbox"/>									
	serveert alle consumpties in de juiste hoeveelheid	<input type="checkbox"/>									
	debarrasseert lege glazen en flesjes op tijd	<input type="checkbox"/>									
	serveert naar wens koffie of thee na het nagerecht met het juiste koffie-/theeservices zoals gebruikelijk op school	<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	<b>2</b>									
		-1									
	<b>zelfstandig werken</b>										
<b>D4e</b>	werkst steeds vlot en georganiseerd en heeft geen bijsturing nodig en/of stelt zelf geen hulpvraag <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	<b>3</b>									
		-1									
	<b>totaal onderdeel D</b>	<b>20</b>									

<b>kandidaatnummer</b>																									
<b>naam van de kandidaat</b>																									
<b>max. score</b>		<b>37</b>																							
<b>scoreoverzicht per onderdeel</b>																									
onderdeel A																									
onderdeel B			<b>35</b>																						
onderdeel C				<b>29</b>																					
onderdeel D					<b>20</b>																				
<b>totaal examen</b>						<b>121</b>																			

## 4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

### opdracht A2

voorbeelduitwerking (activiteiten kunnen in andere volgorde staan)

arrangement Roger Rabbit		
	prijs per persoon	prijs per 60 personen
naam activiteit 1: <i>rabbithole</i>	€ 15,00	€ 900,00
naam activiteit 2: <i>escaperoom</i>	€ 12,50	€ 750,00
subtotaal		€ 1.650,00
korting 5%		€ 82,50
totaal activiteiten		€ 1.567,50
soort catering: <i>dinnershow</i>	€ 45,00	€ 2.700,00
totaal arrangement		€ 4.267,50

arrangement Space Star		
	prijs per persoon	prijs per 60 personen
naam activiteit 1: <i>escaperoom</i>	€ 12,50	€ 750,00
naam activiteit 2: <i>lasergame</i>	€ 15,00	€ 900,00
naam activiteit 3: <i>glow-in-the-dark-golf</i>	€ 15,00	€ 900,00
	subtotaal	€ 2.550,00
	korting 10%	€ 255,00
	<b>totaal activiteiten</b>	€ 2.295,00
soort catering: <i>buffetrestaurant</i>	€ 27,50	€ 1.650,00
	<b>totaal arrangement</b>	€ 3.945,00

Welk arrangement raad je de gast aan?

*arrangement Space Star*

Leg met een berekening uit waarom je dat arrangement aanraadt:

*Budget voor de groep is 60 x € 67,50 = € 4.050,00, dus arrangement Space Star past binnen het budget*

**opdracht A3**  
voorbeelduitwerking

Kandidaatsnaam:		correctievoorschrift		Reservering: A		Naam: Dhr. Bosman		SPACE STAR		Escaperoom, Lasergame, Glow-in-the-dark-golf	
Kandidaatsnummer:		234		Reservering: B		Naam: Mw. Jansen		ROAD RUNNER		E-karten (30 minuten), Escaperoom	
activiteiten	onderdeel	aantal personen	tijdsduur in minuten	17.00	17.30	18.00	18.30	19.00	19.30	20.00	20.30
		min.	max.	17.30	18.00	18.30	19.00	19.30	20.00	20.30	21.00
lasergame	2090 groep 1	4	12	60	-	-	-	-	-	-	-
lasergame	2090 groep 2	4	12	60	-	-	-	A9 A9 A9 A9 A9 A9	-	-	-
lasergame	2090 groep 3	4	12	60	-	-	-	A9 A9 A9 A9 A9 A9	-	-	-
e-karten		4	6	15	-	-	-	B6 B6 B6	-	-	-
escaperoom 1 Doctor R.		4	8	60	A6 A6 A6 A6 A6 A6	-	-	-	-	-	-
escaperoom 2 Mystery Lab		4	8	60	A6 A6 A6 A6 A6 A6	-	-	B6 B6 B6 B6 B6 B6	-	-	-
escaperoom 3 Secret Library		4	8	60	-	-	-	-	A6 A6 A6 A6 A6 A6	-	-
escaperoom 4 Weird Kitchen		4	8	60	-	-	-	-	-	-	-
break-in-room		3	6	30	-	-	-	-	-	-	-
glow-golf groep 1		4	6	60	A6 A6 A6 A6 A6 A6	-	-	-	A6 A6 A6 A6 A6 A6	-	-
glow-golf groep 2		4	6	60	-	-	-	-	-	-	-
glow-golf groep 3		4	6	60	-	-	-	-	A6 A6 A6 A6 A6 A6	-	-
Rabbithole tour		4	6	20	-	-	-	-	-	-	-

**opdracht A4**  
voorbeelduitwerking

Kandidaatnaam:  
Kandidaatnummer:  
correctievoorschrift  
234

plateau	warme snack 1	warme snack 2	warme snack 3	koude snack 1	koude snack 2
foto					
product	kaassoufflé	bitterbal	nachos uit de oven	kaas	serrano ham
besteleenhed	50 stuks	50 stuks	1 kilogram	1 kilogram	1000 gram
inkoopprijs	€ 6,25	€ 5,75	€ 4,25	€ 7,25	€ 24,00
hoeveelheid per portie	10 stuks	10 stuks	300 gram	400 gram	200 gram
inkoopprijs per portie	€ 1,25	€ 1,15	€ 1,28	€ 2,90	€ 4,80
totale inkoopprijs	€ 11,38				
brutowinstmarge van 70%	€ 7,97				
verkoopprijs	€ 19,35				
psychologische verkoopprijs	€ 19,50				

Leg uit waarom je voor deze psychologische prijs hebt gekozen. *Tip: met Alt+Enter kun je een nieuwe regel beginnen.*  
een mooi rond bedrag

*Opmerking  
op de volgende pagina ziet u de inkoopprijzen per portie*

tabeloverzicht: prijs per portie

producten	besteleenheid	inkoopprijs	hoeveelheid van een portie op het snackplateau	inkoopprijs per portie
kaassoufflé	50 stuks	€ 6,25	10 stuks	€ 1,25
bitterbal	50 stuks	€ 5,75	10 stuks	€ 1,15
nachos uit de oven	1 kilogram	€ 4,25	300 gram	€ 1,28
kaas	1 kilogram	€ 7,25	400 gram	€ 2,90
rauwkost met yoghurtdip	500 gram	€ 4,80	250 gram	€ 2,40
kipspiesje	60 stuks	€ 8,75	10 stuks	€ 1,46
serranoham	1000 gram	€ 24,00	200 gram	€ 4,80
kipnugget	100 stuks	€ 8,85	10 stuks	€ 0,89

**opdracht A5**  
voorbeelduitwerking

Bericht opstellen | Foto/video | Livevideo | Levensgebeurtenis

## Wat ben je aan het doen?

Foto/video Gevoel/activiteit ••• Vrienden▼ Plaatsen

### Gezellig met vrienden actief bij Rabbithole

Speciale korting bij Rabbithole, elke dinsdag in mei en juni.  
€ 10,00 extra korting per persoon op het arrangement Road Runner!



RABBITHOLE  
Adventure & Belevingswereld

Like deze actie:

Er wordt een gratis arrangement voor twee personen verloot onder iedereen die het bericht met een gouden duim liket.



Leuk Opmerking plaatsen Delen

**opdracht A6**  
voorbeelduitwerking

<b>tabel 1</b> Overzicht kosten per uur per activiteit			
<b>kosten per uur</b>	lasergame	e-karten	escaperoom
materiaalkosten	€ 89,00	€ 112,00	€ 53,00
personalekosten	€ 120,00	€ 120,00	€ 60,00
extra kosten	€ 98,00	€ 63,00	€ 41,00
totale kosten	€ 307,00	€ 295,00	€ 154,00

<b>tabel 2</b> Overzicht inkomsten per uur per activiteit Ga uit van een maximale bezetting per uur			
activiteit	aantal personen per uur	prijs per persoon	inkomsten per uur
lasergame 3 groepen per uur	3 x 12 = 36	€ 15,00	36x15,00= € 540,00
e-karten 4 rondes per uur	4 x 6 = 24	€ 15,00	24x15,00= € 360,00
escaperoom 4 rooms	4 x 8 = 32	€ 12,50	32x12,50= € 400,00

<b>tabel 3</b> Overzicht winst per uur per activiteit			
	lasergame	e-karten	escaperoom
winst	540,00 - 307,00= € 233,00	360,00 - 295,00= € 65,00	400,00-154,00= € 246,00
Wat is de meest winstgevende activiteit?			escaperoom

**opdracht A7**  
voorbeelduitwerking

<b>Afbeelding 1</b>	<b>Welkom!</b>	
	welkom:  Van harte welkom bij onze escaperoom. Hier volgt een korte instructie met uitleg en afspraken voor de escaperoom.	
<b>Afbeelding 2</b>	<b>De plattegrond</b>	
	instructie:  Op de plattegrond staat de locatie van de nooddeur aangegeven. Met de noodknop kun je deze deur openen.	
<b>Afbeelding 3</b>	<b>Geen consumpties</b>	
	instructie:  Eten, drinken en roken is niet toegestaan.	
<b>Afbeelding 4</b>	<b>Een tijdslimiet</b>	
	instructie:  Je hebt 50 minuten de tijd om de code te kraken en te ontsnappen.	
<b>Afbeelding 5</b>	<b>Cameratoezicht</b>	
	instructie:  Er hangen camera's voor de veiligheid van bezoekers en toezicht op eigendommen van Rabbit hole.	

**Afbeelding 6****Introductiefilmpje**

instructie:

Na mijn instructie volgt er een korte introductiefilm, waarin het thema van de escaperoom verteld wordt.

**Afbeelding 7****Afscheid**

afsluiting:

Zijn er nog vragen? Ik wens jullie heel veel plezier en succes toe.

**opdracht B2**

variant a de kandidaat heeft de volgende nummers genoteerd:

**Ingrediënten voor het deeg**

			<b>nummer</b>
375 g	100%	patentbloem	4
210 g	56%	boter	10
190 g	50,6%	basterdsuiker	7
50 g	13,3%	heelei	3
3	0,8%	kaneel	11
5 g	1,3%	bakpoeder	5
1 g	0,27%	zout	17

**Ingrediënten voor de vulling en decoratie**

		<b>nummer</b>
350 g	amandelpijs	(15)
	halve amandelen	13

variant b de kandidaat heeft de volgende nummers genoteerd:

**Ingrediënten voor het deeg**

			<b>nummer</b>
500 g	100%	patentbloem	1
50 g	10%	gist	7
25 g	5%	melkpoeder	5
50 g	10%	vruchtenbroodpoeder	8
50 g	10%	kleinbroodpoeder wit	(10)
7½ g	1,5%	zout	(12)
5 g	1%	basterdsuiker	6
260 g	52%	water	(4)

**Ingrediënten voor de vulling**

		<b>nummer</b>
150 g	krenten	16
150 g	rozijnen	14
40 g	instant-geleroompoeder	2
110 g	water	(4)

**opdracht B3**

Kandidaatnaam:	correctie
Kandidaathnummer:	234

<b>appelnotenkoeken</b>	<b>mediterraans brood</b>
grondstoffen kruimeldeeg conditioneren	gistdeeg kneden
kruimeldeeg laten koelen	gistdeeg verdelen in 8 stukken
ringen fonceren	opbollen
amandelpijs aanbrengen	bolrijs 15 minuten
koeken uit ringen lossen	deeg ontgassen
	bestrijken met pesto
	gistdeeg narijs 25 minuten

### opdracht C3

Mondelinge vragen: per kandidaat afwisselend de volgende combinatie van vragen stellen:

kandidaat 1: vraag 1-2-3-4-5a-6a-7

kandidaat 2: vraag 1-2-3-4-5a-6b-7

kandidaat 3: vraag 1-2-3-4-5b-6a-7

kandidaat 4: vraag 1-2-3-4-5b-6b-7

1	Welke snijtechnieken heb je gebruikt bij het maken van de salade? <i>het snipperen van een sjalot en het snijden 'en julienne' van de appel en de roodlof</i>	<input type="checkbox"/>					
2	Waaraan kun je zien dat de salade is aangemaakt met een dressing? <i>de salade is voorzien van een mooie glanzende laag</i>	<input type="checkbox"/>					
3	Wat vind je goed aan je salade? <i>Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinator.</i>  <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator</i>	<input type="checkbox"/>					
4	Wat had je een volgende keer anders gedaan bij het maken van de salade? <i>Bespreken, wat is de mening van de kandidaat, daarna de examinator.</i>  <i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinator</i>	<input type="checkbox"/>					
5a	Zou je de salade die je hebt gemaakt typeren als een gemengde salade of als een samengestelde salade? Waarom? <i>het is een gemengde salade omdat het een samenstelling is van een slasoort met garnituur die aangemaakt is met een dressing</i>	<input type="checkbox"/>					
5b	Op welke basis heb je de dressing gemaakt die je hebt gebruikt voor de salade? <i>op basis van (zonnenbloem)olie en (witte-wijn)azijn</i>	<input type="checkbox"/>					
6a	Waarom heb je de appel en roodlof meteen moeten mengen met de dressing? <i>om verkleuring te voorkomen</i>	<input type="checkbox"/>					
6b	Wat is de verhouding die je gebruikt hebt voor de dressing? <i>1 deel azijn/3 delen olie</i>	<input type="checkbox"/>					
7	Welk garnituur heb je voor je dressing gebruikt? <i>sjalot, peterselie</i>	<input type="checkbox"/>					

\*of in woorden van gelijke strekking

#### Opmerking

*Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.*

**opdracht D1**

voorbeeld van juiste antwoorden

vraag 1

**mogelijke voorbeelden van gastvrije ontvangst bij binnenkomst\***

De gastvrouw maakt direct contact met gasten/begroet de gasten op een vriendelijke manier.

De gastvrouw vraagt naar de reservering van de gasten.

De gastvrouw neemt de jassen aan.

De gastvrouw gaat de gasten voor naar de tafel.

De gastvrouw schuift de stoel van de dame aan.

vraag 2

**mogelijke voorbeelden van op professionele wijze bestelling dranken opnemen\***

De gastvrouw vraagt eerst de dame en daarna de heer naar drankkeuze.

De gastvrouw zet de drankjes vanaf de juiste zijde en in de juiste volgorde in.

De gastvrouw vraagt op een vriendelijke manier wat de gasten willen drinken.

vraag 3

**mogelijke voorbeelden waaruit blijkt dat de gastvrouw wel/geen rekening houdt met de privacy van de gast\***

De gastvrouw neemt geen gepaste afstand, terwijl de gasten de menukaart bekijken.

De gastvrouw geeft de gasten geen tijd om rustig naar het menu te kijken.

vraag 4

**mogelijke voorbeelden van wat minder goed ging bij opnemen van de bestelling van het eten en hoe het beter had gekund\***

De gastvrouw weet niet wat de soep van de dag is, ze kan er beter voor zorgen dat ze aan het begin van de dag weet wat er precies op het menu staat die dag.

De gastvrouw zegt: "Nee dat weet ik niet", ze had meteen aan moeten geven dat ze het ging navragen.

De gastvrouw reageert onverschillig als ze niet weet wat de dagsoep is.

De gastvrouw dekt geen lepels in voor ze soep serveert.

\* of woorden van gelijke strekking

## opdracht D2

### Reserveringsformulier Stadscafé Van Hal

<b>naam van de gast</b>	mevrouw Van der Meulen
<b>adres</b>	Parkweg 28
<b>postcode en woonplaats</b>	6815 DJ, Arnhem
<b>telefoonnummer</b>	06-12563478
<b>reservering</b>	<del>lunch / diner / overig</del>
<b>datum</b>	17 mei 2019
<b>tijdstip</b>	17:30 uur
<b>aantal personen</b>	12 volwassenen 6 kinderen
<b>menu</b>	het 3 gangenlentemenu
<b>dieetwensen</b>	1 vegetarisch menu
<b>overige wensen/opmerkingen</b>	eerst aperitief aan de bar, om 18:30 aan tafel
<b>ruimte</b>	<del>restaurant / aparte zaal / serre</del>
<b>wijze van betalen</b>	contant / pin / creditcard / op rekening
<b>reservering aangenomen door</b>	Youril/ naam van kandidaat
<b>datum aanname reservering</b>	<i>datum van afname</i>

#### *Opmerking*

- Indien de kandidaat het vegetarische menu bij het kopje menu of overige wensen heeft geplaatst, rekent u dit goed.
- Indien de kandidaat het aperitief bij menu heeft geplaatst, rekent u dit goed.
- Indien de extra frites vermeld staan bij dieetwensen of overige wensen, rekent u dit goed.
- Indien het 20-jarig huwelijk van mevrouw Van der Meulen bij overige opmerkingen is geplaatst, rekent u dit goed.

## **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 de pagina over de normering van de centrale examens voortgezet onderwijs op [www.cito.nl](http://www.cito.nl) 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 22 mei voor Cito geaccoordeerd zijn, kunnen betrokken worden bij de normering.

De examinatoren van de profielvak-cspe's kunnen daarna tot en met vrijdag 12 juli Wolf-gegevens inzenden. Over die Wolf-groepen die na 3 juni worden ingezonden, zendt Cito nog groepsrapportages retour, al is het mogelijk dat die uw school pas na de zomervakantie bereiken.

## **7 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.*