

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 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			
	ONDERDEEL A					
A1	minitoets	10				
	indeling accommodaties maken (zie 4.2)					
A2	alle gezinnen juist ingedeeld in de huisjes 1 fout 2 fout 3 of meer fouten <i>opmerking: de score 3 kan niet worden gegeven</i>	4 2 1 0				
	accommodatienummers toewijzen (zie 4.2)					
A3a	alle accommodatienummers juist <i>per fout</i>	2 -1				
A3b	de accommodaties zijn optimaal ingedeeld (A3, B1-3-5-7-8, D1) <i>per fout</i>	2 -2				
	een picknickmand samenstellen (zie 4.2)					
A4	alle gekozen gerechten juist <i>per fout</i>	3 -1				
	transport					

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	een geschikte wandelroute kiezen (zie 4.2)						
A5a	het schema volledig en correct ingevuld <i>per fout</i>	2 -1					
A5b	– vraag 1: route tegen de klok in lopen – vraag 2: pauze in horecagelegenheid Hef – vraag 3: wc-bezoek ook bij de i / bij het bezoekerscentrum alle antwoorden correct <i>per fout</i>	2 -1					
A5c	6-groen; 9-, 10-, 11- en 12-blauw alle combinaties van kleur - nummer zijn juist en de volgorde is goed	1					
	bedrijfsresultaten beoordelen						
A6a	verhuurprijs per fiets € 20,00 (€ 33.500,00 : 1675)	1					
A6b	– minste omzet in januari/februari – exemplarisch: omzetverhoging door speciale acties activiteiten/logies/maaltijden	1					
A6c	totale brutowinst maaltijden en snacks: € 244.650,00 of brutowinst maaltijden € 169.900,00 en brutowinst snacks € 74.750,00	1					
A6d	nettowinst De Vijf Heuvelen in totaal: € 333.790,00 (1.052.500,00 - 397.850,00 - 11.760,00 - 390.100,00)	1					
	<i>opmerking:</i> <i>doorrekenfout van brutowinst (A6c) niet aanrekenen</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	een baliegesprek voeren													
	professioneel communiceren													
A7a	verwelkomt de heer/mevrouw Poort op professionele wijze		<input type="checkbox"/>											
	heeft een actieve houding en opent het gesprek zelf (wacht niet af)		<input type="checkbox"/>											
	verwijst bij aanvang van het gesprek naar de reservering voor de activiteit stormbaan en geeft aan dat deze stuk is		<input type="checkbox"/>											
	vertelt dat het de bedoeling van dit gesprek is om een vervangende activiteit te kiezen		<input type="checkbox"/>											
	spreekt vlot en duidelijk		<input type="checkbox"/>											
	laat de heer/mevrouw Poort een keuze maken en herhaalt deze keuze		<input type="checkbox"/>											
	sluit het gesprek op professionele wijze af		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	3												
	instructie over de activiteiten													
A7b	de inhoud van het vlot bouwen is duidelijk verteld		<input type="checkbox"/>											
	de inhoud van het suppen is duidelijk verteld		<input type="checkbox"/>											
	de informatie is op logische wijze verteld		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2												
	transport													

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer									
	transport											
	de gewenste activiteit promoten											
A7c	prijst op geloofwaardige wijze het suppen aan		<input type="checkbox"/>									
	voorkomt dat de winstmarge tijdens het gesprek aan de orde komt		<input type="checkbox"/>									
	verhult dat de activiteit suppen niet zo leuk is bij minder warm weer		<input type="checkbox"/>									
	zorgt ervoor dat je als meneer of mevrouw Poort het gevoel hebt dat je vrij bent in de keuze van de vervangende activiteit		<input type="checkbox"/>									
	alle aspecten juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	3										
	totaal onderdeel A	38										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	ONDERDEEL B									
B1	minitoets	10								
	warenkennis (zie 4.2)									
B2	8 goed 7 of 6 goed minder dan 6 goed <i>opmerking: de score 2 kan niet gegeven worden</i>	3 1 0								
	werkplanning: twee bakkerijproducten (zie 4.2)									
B3	alle stappen op de juiste plek gezet <i>per fout</i>	3 -1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	voorbereiding appel-abri's													
B4a	de kandidaat betreft de examenruimte in schone vakkleiding		<input type="checkbox"/>											
	alle grondstoffen voor kruimeldeeg in juiste hoeveelheid afgewogen		<input type="checkbox"/>											
	alle ingrediënten voor de vulling en decoratie voor de koeken op de juiste wijze afgewogen		<input type="checkbox"/>											
	bloem gezeefd en suiker klontvrij gerold		<input type="checkbox"/>											
	boter aangewerkt		<input type="checkbox"/>											
	kaneel en bakpoeder boven bloem gezeefd		<input type="checkbox"/>											
	citroenrasp is apart gehouden of is toegevoegd aan de suiker		<input type="checkbox"/>											
	bakplaat en ringen licht ingevet		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2	2											
	transport													

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

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	werktempo-opdracht appel-abri's													
🕒	Noteer hier de begintijd van iedere kandidaat.	begintijd:												
🕒	Noteer hier de eindtijd van iedere kandidaat.	eindtijd:												
B4c	hoeft maar één keer opnieuw het overgebleven deeg uit te rollen		<input type="checkbox"/>											
	16 plakken deeg uitgestoken met steker van juiste formaat		<input type="checkbox"/>											
	de ringen op juiste wijze geforceerd met deeg		<input type="checkbox"/>											
	spijs met spuitzak correct aangebracht		<input type="checkbox"/>											
	vulling voldoende netjes aangebracht met portioneerlepel		<input type="checkbox"/>											
	alle vulling gebruikt		<input type="checkbox"/>											
	de abrikozen correct aangebracht op de koeken		<input type="checkbox"/>											
	wast altijd de handen als dat nodig is		<input type="checkbox"/>											
	gebruikt altijd schoon materiaal als dat nodig is		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	3 -1												
	werktempo													
B4d	gebruikte tijd: minder dan 20 minuten en 2 of 3 punten bij B4c	2												
	gebruikte tijd: 20 tot en met 25 minuten en 2 of 3 punten bij B4c	1												
	gebruikte tijd: meer dan 25 minuten	0												
	transport													

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	kwiteit en verkoopbaarheid van appel-abri's							
B4e	de appel-abri's zijn voldoende gaar		<input type="checkbox"/>					
	de appel-abri's zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>					
	de appel-abri's zien er in voldoende mate identiek uit		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2						
	voorbereiding gistdeeg breekbroden							
B4f	van alle grondstoffen voor het gistdeeg de juiste hoeveelheid afgewogen (pas beoordelen als het deeg gekneet is)		<input type="checkbox"/>					
	de ingrediënten voor de vulling en decoratie voor het gistdeeg op de juiste wijze afgewogen en klaargezet		<input type="checkbox"/>					
	de bakplaten voor het gistdeeg bestrooid met rijstemeel		<input type="checkbox"/>					
	alle aspecten volledig juist	1						
	transport							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	productie breekbroden								
B4g	gistdeeg is glad en soepel gekneed		<input type="checkbox"/>						
	vulling op correcte wijze door het deeg gedraaid		<input type="checkbox"/>						
	de kneedmachine op vakkundige en correcte wijze gebruikt		<input type="checkbox"/>						
	gistdeeg op de juiste wijze opgeboid		<input type="checkbox"/>						
	gistdeeg heeft juiste rijstijd gehad		<input type="checkbox"/>						
	gistdeeg ontgast voordat het in verdeel-opbolmachine ging		<input type="checkbox"/>						
	gistdeeg met de verdeel-opbolmachine in 30 bolletjes gelijkmatig verdeeld		<input type="checkbox"/>						
	de verdeel-opbolmachine op vakkundige en correcte wijze gebruikt		<input type="checkbox"/>						
	de bolletjes op de juiste wijze bestreken met water en gedecoreerd.		<input type="checkbox"/>						
	alle decoratie gelijkmatig verdeeld		<input type="checkbox"/>						
	ruimt de materialen direct op als ze niet meer nodig zijn		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	4 -1							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	kwaliteit en verkoopbaarheid breekbroden												
B4h	de breekbroden zijn voldoende gaar		<input type="checkbox"/>										
	de breekbroden zijn goed van kleur		<input type="checkbox"/>										
	de breekbroden zien er in voldoende mate identiek uit		<input type="checkbox"/>										
	alle broden zijn heel m.a.w. er zijn geen broodjes losgeraakt van het geheel		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	2											
	totaal onderdeel B	35											

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
	transport														
	ONDERDEEL C														
C1	minutoets	10													
	gerechten bereiden en doorgeven														
	resultaat uitvoeren van voorbereikingstechnieken en snijtechnieken														
C2a	de marinade is op de juiste wijze bereid		<input type="checkbox"/>												
	de biefstuk is met het juiste mes op de juiste wijze in 16 gelijke stukken gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>												
	het kerriepoeder is op de juiste wijze gemyoteerd		<input type="checkbox"/>												
	de roux is op de juiste wijze bereid		<input type="checkbox"/>												
	alle soepgarnituur is met het juiste mes op de juiste wijze gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>												
	alle roerbakgroenten zijn met het juiste mes op de juiste wijze gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd en de sugarsnaps zijn op de juiste wijze schoongemaakt		<input type="checkbox"/>												
	de paprika en de rode ui (spiesen) zijn met het juiste mes op de juiste wijze in 8 en 4 gelijke stukken gesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>												
	de spiesen zijn allemaal volledig volgens voorschrift opgebouwd		<input type="checkbox"/>												
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	de sinaasappel is met het juiste mes op de juiste wijze uitgesneden en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd		<input type="checkbox"/>						
	de slagroom is op de juiste wijze opgeklopt en heeft de juiste dikte		<input type="checkbox"/>						
	zorgt altijd voor een voldoende opgeruimde en overzichtelijke werkbank		<input type="checkbox"/>						
	gebruikt altijd de juiste hoeveelheden van de ingrediënten en gooit nooit nog bruikbare grondstoffen in de afvalbak		<input type="checkbox"/>						
	kiest altijd de juiste kleur snijplank/zorgt altijd voor een schone snijplank		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3							
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer								
	transport										
	resultaat bereiding / kooktechnieken										
C2b	de ananasschijven zijn op de juiste wijze schoongemaakt, gegrild en gelijkmatig van kleur		<input type="checkbox"/>								
	de soep heeft een gladde structuur		<input type="checkbox"/>								
	de spiesen zijn regelmatig gekeerd, gelijkmatig gebakken en zijn rosé van binnen en bruin van buiten		<input type="checkbox"/>								
	de roerbakgroenten zijn beetgaar		<input type="checkbox"/>								
	de rijst is op de juiste wijze gaar gekookt		<input type="checkbox"/>								
	alle ingrediënten zoals vermeld in receptuur, zijn verwerkt bij de bereiding		<input type="checkbox"/>								
	voert de productiestappen in de juiste werkvolgorde uit		<input type="checkbox"/>								
	verspilt geen gas, elektriciteit en/of water en gaat altijd veilig om met vuur/elektriciteit		<input type="checkbox"/>								
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3 -1									
	transport										

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

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	doorgeven hoofdgerecht en nagerecht												
C2d	het tafelgamituur is op de juiste wijze gepresenteerd		<input type="checkbox"/>										
	de roerbakgroenten zijn netjes over het bord verdeeld en op elk bord ligt 1 spies		<input type="checkbox"/>										
	de onderdelen van het hoofdgerecht zijn allemaal op het juiste moment opgewarmd/zijn voldoende warm		<input type="checkbox"/>										
	de vier borden van het hoofdgerecht zijn identiek opgemaakt en hebben schone randen		<input type="checkbox"/>										
	alle onderdelen van het hoofdgerecht zijn op de juiste wijze doorgegeven		<input type="checkbox"/>										
	het nagerecht is opgebouwd volgens receptuur		<input type="checkbox"/>										
	het ijs is zo laat mogelijk uit de diepvries gehaald		<input type="checkbox"/>										
	de vier glazen van het nagerecht zijn identiek en correct opgemaakt en alle randen zijn helemaal schoon		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3 -1											
		transport											

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	zelfstandig werken						
C2e	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>	4					
	gesprek voeren over de soep (zie 4.2)						
C3	7 vragen goed beantwoord 6 vragen goed beantwoord 5 vragen goed beantwoord 4 vragen goed beantwoord 3 of minder vragen goed beantwoord	4					
	totaal onderdeel C	29					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	ONDERDEEL D								
	praktijksituatie beoordelen (zie 4.2)								
D1	vraag 1 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>						
	vraag 2 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>						
	vraag 3 juist beantwoord		<input type="checkbox"/>						
	alle vragen volledig juist beantwoord <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend antwoord</i>	2							
	transport								
		-1							

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	dranken inschenken								
D2	dranken en glazen variant a								
	juiste combinatie tumbler en whisky en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>						
	juiste combinatie psv-glas en port en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>						
	juiste combinatie flute en prosecco en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>						
	juiste combinatie wijnglas en wijn en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>						
	dranken en glazen variant b								
	juiste combinatie schwenker en cognac en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>						
	juiste combinatie jeneverglas en jonge jenever en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>						
juiste combinatie buitenlandse-likeurglas en likeur en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>							
juiste combinatie psv-glas en sherry en hoeveelheid		<input type="checkbox"/>							
alle aspecten juist <i>per foute combinatie</i>	2 <i>-1</i>								
	transport								

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
	mise-en-place maken in het restaurant								
D3a	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 ingedekt		<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 volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2 -1							
	transport								

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

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		<input type="checkbox"/>								
	gebruikt het servet bij het snijden van het brood op correcte wijze		<input type="checkbox"/>								
	werkt in deze volgorde: aperitief serveren (bakjes met boter, tapenade en olijfolie inzetten), brood snijden - serveren, broodmandje inzetten		<input type="checkbox"/>								
	vraagt elke gast welk brood hij/zij wenst en serveert vanaf de linkerzijde van de gast het eerste sneetje brood uit		<input type="checkbox"/>								
	zet de soepborden van het voorgerecht vanaf de rechterzijde van de gast in, naar keuze van de gast		<input type="checkbox"/>								
	serveert de soep vanaf rechts uit met de schenkan, in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>								
	debarrasseert brood, boter, tapenade, olijfolie, side-plate en voorgerecht op correcte wijze		<input type="checkbox"/>								
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3									
		transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer										
	transport												
	hoofdgerecht en nagerecht serveren												
<u>D4c</u>	maakt dranken in orde voordat het hoofdgerecht geserveerd wordt		<input type="checkbox"/>										
	serveert het hoofdgerecht vanaf de rechterzijde, in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>										
	zet de légumier met uitserveerbestek en de tafelgarnituren met cocktaillepels in		<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"/>										
	serveert het nagerecht vanaf de rechterzijde, in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>										
	debarrasseert het nagerecht op correcte wijze		<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	3											
	transport	-1											

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
	dranken serveren en debarrasseren													
<u>D4d</u>	de kandidaat:													
	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau		<input type="checkbox"/>											
	vraagt elke gast of hij water wil en plaatst daarna de fles/karaf met (kraan)water op een side-plate op tafel		<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 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 nagerech met het juiste koffie-/theeservies zoals gebruikelijk op school		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist, onvolledig of ontbrekend aspect</i>	2 -1												
transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
	zelfstandig werken									
D4e	werkt steeds vlot en georganiseerd en heeft geen bijsturing nodig en/of stelt zelf geen hulpvraag <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	2								
	totaal onderdeel D	20								

scoreoverzicht per onderdeel	max. score	kandidaatnummer					
		naam van de kandidaat					
onderdeel A	38						
onderdeel B	35						
onderdeel C	29						
onderdeel D	20						
totaal examen	122						

4.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

opdracht A2 en A3

voorbeelduitwerking

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	234

opdracht 1				opdracht 2
type accommodatie	gezin	aantal personen	extra bedden	accommodatienummer
A	oom Bob	1		A3
B	gezin Karin en Aad	2		B1
B	gezin Adrie en Minie	2		B3
B	(ouders) Stelt	2		B5
B	(ouders) Langedijk	2		B7
B	gezin Aker	3	1	B8
C	gezin Koper	4		C1
C	gezin Janssen	4		C2
C	gezin Haakman	5	1	C4
C	kinderen Stelt en kinderen Langedijk	4		C3
D	gezin Poort	2		D1

Opmerkingen bij A3a

- Huisjes A2, B10 en D4 kunnen ook ingedeeld zijn binnen de betreffende categorie.
- In de volgorde van de indeling in de huisjes B kan gevarieerd worden.
- In de volgorde van de indeling in de huisjes C kan gevarieerd worden.
- Accommodatienummers die **niet** ingedeeld kunnen zijn:
A1, B2, B4, B6, B9, D2 en D3.

Opmerking bij A3b

- Alleen als de bovenstaande accommodatienummers zoals in de uitwerking gekozen zijn, kunt u de score bij A3b in dit correctievoorschrift toekennen. In alle andere gevallen is bij A3b de score 0 punten.

opdracht A4

samenstellen picknickmand

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	234

broodjes	broodje halfom
sandwiches	sandwich gravad lax
mini-wraps	mini-wrap Arnoud
salades	pastasalade
zoete gerechten	chocolademuffin

opdracht A5

wandelroute

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	234

route	geschikt	ongeschikt	één reden waarom deze route niet geschikt is
A - groen	✓		
B - geel		✓	route is te kort
C - lichtblauw	✓		
D - rood		✓	geen horecagelegenheid
E - donkerblauw		✓	ligt niet aan een P

opdracht B2

variant a

de kandidaat heeft de volgende nummers genoteerd (4 en 12 waren al gegeven)

Ingrediënten voor het deeg

			nummer
500 g	100%	patentbloem	1
50 g	10%	gist	7
9 g	1,5%	zout	(12)
75 g	15%	vruchtenbroodpoeder	8
50 g	10%	kleinbroodpoeder	10
275 g	55%	water	(4)

Ingrediënten voor de vulling en decoratie

			nummer
275 g		amandelspijs	20
10 g		citroenrasp	9
100 g		amandelschaafsel	17
50 g		poedersuiker	5

variant b

de kandidaat heeft de volgende nummers genoteerd: (10 was al gegeven)

Ingrediënten voor het deeg

			nummer
200 g	67%	boter	(10)
150 g	50%	basterdsuiker	7
15 g	5%	citroenrasp	20
15 g	5%	heelei	3
3 g	1%	zout	17
300 g	100%	Zeeuwse bloem	1
4 g	1,2%	bakpoeder	5

Ingrediënten voor de vulling en decoratie

			nummer
450 g		amandelspijs	15
		halve amandelen	13

opdracht B3

uitwerking werkplanning

Kandidaatnaam:	correctievoorschrift
Kandidaatnummer:	234

appel-abri`s	breekbroden
grondstoffen kruimeldeeg conditioneren	gistdeeg kneden
kruimeldeeg laten koelen	vulling doorwerken
ringen fonceren	deeg ontgassen
amandelspijs aanbrenge	deegbolletjes bestrijken met water
abrikoos aanbrenge	deegbolletjes decoreren
koeken uit ringen lossen	
koeken afgeleren	

opdracht C3

Mondelinge vragen: per kandidaat afwisselend een van de volgende combinaties 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	Op welke wijze heb je de kerriepoeder gemyoteerd? <i>Benoemd dat de kerriepoeder in vetstof is gemyoteerd samen met de ui.</i>
2	Waarom moet je de kerriepoeder myoteren? <i>Om de smaak en structuur van het kerriepoeder te verbeteren en het poeder op te lossen.</i>
3	Het garnituur van de soep bestaat uit een combinatie van bosui/kip en bosui/ananas. Waarom, denk je, is er niet gekozen voor een combinatie van bijvoorbeeld kip/ananas? <i>Voorbeelden van een juist antwoord:</i> <i>- kleurgebruik</i> <i>- een vegetarische variant</i>
4	Wat had je een volgende keer anders gedaan bij het maken van de soep? <i>Antwoord afhankelijk van werk van de kandidaat</i>
5a	Waarom is er gekozen voor kippenbouillon en niet voor een krachtige runderbouillon? <i>Voorbeelden van een juist antwoord:</i> <i>– Runderbouillon is te overheersend/te sterk van smaak. Kippenbouillon heeft dit minder.</i> <i>– Kippenbouillon past beter bij de garnituur met kip.</i> <i>– Runderbouillon zorgt voor een donkere kleur.</i>
5b	Waarom zou je kokosmelk aan deze soep toevoegen? <i>Om de soep een romige smaak te geven.</i>
6a	Waarom moet de ananas gegrild worden? <i>Dit geeft de ananas extra smaak.</i>
6b	Wat is de reden dat het garnituur niet in de soep gaat maar apart in het bord geserveerd wordt? <i>voorbeelden van een juist antwoord:</i> <i>– om de juiste gaarheid van het garnituur te behouden.</i> <i>– zorgt voor een mooiere presentatie</i> <i>– om verkleuring te voorkomen.</i> <i>– om de smaak te behouden.</i>
7	Waarom moet je volgens de receptuur 1 liter bouillon toevoegen aan de roux in plaats van de gebruikelijke 1,2 liter bij deze hoeveelheid? <i>Omdat er 2 dl kokosmelk toegevoegd wordt en anders de soep te dun wordt.</i>

Opmerkingen

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

De kandidaat moet bij elke vraag minimaal één aspect juist benoemen.

opdracht D1

Praktijksituatie beoordelen
voorbeelduitwerkingen

Vraag 1

Is er een moment geweest waarop de gastvrouw aan upselling deed?

Zo ja: welk moment was dat?

ja, toen de gastvrouw vroeg of de gasten nog een nagerecht willen bestellen

Zo nee: wat zou een geschikt moment geweest zijn?

Nee, een geschikt moment was geweest bij het opnemen van de bestelling van koffie en thee:

- *vragen of de gasten ook een digestief bij de koffie willen;*
- *vragen of de gasten ook een bonbonarrangement willen;*
- *bij het vragen naar of de gasten koffie of thee willen, meteen ook allerlei soorten koffie noemen*

Vraag 2

Heeft de gastvrouw ingespeeld op de wensen van de gast? Motiveer je antwoord met een voorbeeld uit het filmfragment.

[Ja: even wachten met koffie en thee opnemen tot de gasten hun wijn op hebben]

Vraag 3

Vind jij het een juiste werkwijze de gast te vragen mee te lopen naar de bar om een theesmaak te kiezen? Motiveer je antwoord.

nee,

- *beter was geweest om als gastvrouw zelf na te vragen welke smaken beschikbaar zijn;*
- *beter was geweest een collega erbij te roepen;*
- *beter was geweest de theesoorten aan tafel aan te bieden zodat de gast haar keuze kan maken*

Opmerking

Elk antwoord met 'ja, dat is een juiste werkwijze' is per se fout, ongeacht de motivatie.

5 Berekening cijfer

Het cijfer voor het cspe wordt als volgt verkregen.

De examiner en de tweede examiner 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 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 examiner in de applicatie Wolf.

Gebruik hierbij alleen de scores van vóór een eventuele herkansing.

Alle gegevens die uiterlijk op 22 mei voor Cito geaccordeerd 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.