

Het correctievoorschrift van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met het beoordelingsmodel;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud beoordelingsmodel van dit onderdeel:

- 1 Beoordelingsmodel
 - 1.1 Beoordelingsschema
 - 1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

1 Beoordelingsmodel

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 1.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 1.2).


- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan zo nodig de richtlijnen voor de beoordeling van opdrachten.
- 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.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
	onderdeel C					
C1	minutoets maken	10				
	werk voorbereiden (zie 1.2)					
C2a	alle stappen correct verdeeld over de mise-en-placefase en doorgeeffase <i>per foute of ontbrekende keuze</i>	2				
		<i>-1</i>				
C2b	twee correcte bindmiddelen genoemd <i>opmerking</i> <i>alleen de eerste twee antwoorden op de afdruk van de kandidaat beoordelen</i>	1				
C2c	zes juiste materialen en gereedschappen aangegeven die nodig zijn voor de bereiding van de currysaus <i>per onjuist of ontbrekend gereedschap/materiaal</i> <i>opmerking</i> <i>alleen de eerste zes materialen en gereedschappen op de afdruk van de kandidaat beoordelen</i>	2				
		<i>-1</i>				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer																	
	transport																			
	gerechten bereiden en doorgeven																			
	begintijd van de mise-en-placefase																			
	C3a																			
	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken																			
	tomaten op correcte wijze geplisseerd																			
	geplisseerde tomaten correct en brunoise gesneden*																			
	peultjes correct schoongemaakt en verkleind*																			
	knoflook goed schoongemaakt en fijngehakt *																			
	paksoi correct schoongemaakt en verkleind*																			
	ui correct gesnipperd*																			
	gember correct schoongemaakt en verkleind*																			
	zaadlijsten uit paprika correct verwijderd*																			
	garnalen correct afgespoeld, drooggedept en op correcte wijze in koeling geplaatst																			
	bosui correct schoongemaakt en fijngesneden*																			
	gooit nooit nog bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak																			
	alle aspecten volledig juist	4																		
	per onjuist of ontbrekend aspect	-1																		
	opmerking																			
	*op een schone (juiste kleur) snijplank met de juiste gereedschappen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd																			
	transport																			

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C3b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase									
	bladgelatine op de juiste wijze verwerkt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	slagroom op de juiste wijze opgeklopt en heeft de juiste lobbige dikte		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle ingrediënten compositie op juiste wijze verwerkt bij de bereiding		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	compositie en slagroom op juiste moment gemonteerd met juist gereedschap		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peultjes op correcte wijze geblancheerd en zijn net beetgaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ui, knoflook, gember en paprika correct gefruit		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peultjes, paksoi en taugé in deze fase nog niet toegevoegd aan de currysaus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	zorgt continu voor een overzichtelijke en voldoende opgeruimde werkbank		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van het stappenplan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C3c	werktempo-opdracht									
	eindtijd van de mise-en-placefase									
	totaal gewerkte tijd									
	stappen 1 tot en met 4 van de mise-en-placefase uitgevoerd	2								
	– binnen 100 minuten	2								
	– binnen 115 minuten	1								
	– in meer dan 115 minuten	0								
	<i>opmerking</i> <i>Alleen als de kandidaat voor aspecten C3a en C3b samen minimaal 6 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo.</i>									
C3d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase									
	peultjes, paksoi en taugé vlak voor doorgeven aan Thaise currysaus toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peultjes, paksoi en taugé op correcte wijze verwarmd in Thaise currysaus		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	garnalen correct gebakken en bosui op het laatst toegevoegd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	bavarois op juiste wijze gelost uit de vorm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	heeft zich zoveel als mogelijk gehouden aan de volgorde van het stappenplan		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist	3								
	<i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	-1								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
C3e	gerechten doorgeven									
	rijst correct en gelijkmatig gedresseerd op de vier borden		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	garnalen direct na het bakken geserveerd		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	peultjes, paksoi en taugé zijn niet te gaar / zijn beetgaar		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	smaak van Thaise currysous is gecontroleerd door de kandidaat en smaak is goed		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle onderdelen van het hoofdgerecht voldoende op temperatuur bij het doorgeven		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden hoofdgerecht identiek opgemaakt volgens foto en met schone randen en met partje citroen en plukje dille		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier correcte rozetten slagroom van flinke grootte gespoten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier porties bavarois zijn goed van vorm		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	vier borden met nagerecht identiek opgemaakt volgens foto en met schone randen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	proeft altijd met schoon bestek		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	alle aspecten volledig juist <i>per fout of ontbrekend aspect</i>	3								
C3f	zelfstandig werken									
	De 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 hulpvraag of bijsturing</i>	4								
		35								
	totaal onderdeel C									

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht C2

voorbeeld van een juiste uitwerking

werkvoorbereiding

Wanneer voer je de stap van de bereiding uit?
Plaats een ✓ in de juiste kolom.

stap	mise-en-placefase	doorgeeffase
bavarois garneren		✓
bavarois verdelen over vormpjes	✓	
compositie voor de bavarois maken	✓	
garnalen bakken		✓
garnalen over de borden verdelen		✓
gelatine weken	✓	
paksoi wassen	✓	
rijst portioneren en garneren met dille		✓
slagroom lobbij kloppen	✓	
slagroomrozetten spuiten		✓
smaak van de Thaise currysaus controleren		✓
taugé aan de Thaise currysaus toevoegen		✓
temperatuur van de rijst controleren		✓
tomaten voorgerecht verkleinen	✓	

gebruikte bindmiddelen

Welke bindmiddelen worden in dit menu gebruikt? Noem er twee.
gelatine, allesbinder, eidooier

benodigde gereedschappen en materialen

Welke gereedschappen en materialen heb je nodig voor het bereiden van de Thaise currysaus?
Noem er zes.

officemes, schilmes, dunschiller, koksmes, kookpan
snijplank (groen, blauw), garde, litermaat
zeef/vergiet, spatel, lepel, schaaltjes/bakjes