

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 de 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.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdracht nummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer			
			naam van de kandidaat			
	onderdeel D					
D1	minitoets maken	10				
	praktijksituatie beoordelen (zie 1.2)					
D2a	vraag a: twee juiste voorbeelden gegeven	1				
D2b	vraag b: één juist voorbeeld gegeven	1				
D2c	vraag c: één juist voorbeeld gegeven	1				
D2d	vraag d: juiste vakterm gegeven	1				
	transport					

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer							
	transport									
D3a	mise-en-place maken in het restaurant									
	linnen met de juiste techniek op de juiste wijze op tafel en/of gueridon gelegd (molton en tafellaken)		<input type="checkbox"/>							
	de servetten correct en identiek gevouwen		<input type="checkbox"/>							
	couverts juist gekozen en goed gepoleerd		<input type="checkbox"/>							
	couverts zijn in de juiste volgorde geplaatst en symmetrisch ingedekt		<input type="checkbox"/>							
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de correcte en hygiënische manier vast en gebruikt plateau/dienblad en transportbord op de juiste momenten		<input type="checkbox"/>							
	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, alle vaste attributen schoon en aanwezig en staan in de juiste volgorde op tafel		<input type="checkbox"/>							
	werkt steeds in een logische volgorde		<input type="checkbox"/>							
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3								
	transport									

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
D3b	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:						
	1x botermesje / boterspatel		<input type="checkbox"/>				
	3x cocktaillepel (olie, tapenade en mayonaise)		<input type="checkbox"/>				
	2x uitserveerbestek (brood, gebakken aardappelen)		<input type="checkbox"/>				
	1x sauslouché (doperwtensaus)		<input type="checkbox"/>				
	4x kleine vork (salade hoofdgerecht)		<input type="checkbox"/>				
	alle aspecten juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	2					
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer				
	transport						
	gasten ontvangen en menu serveren						
D4a	gastvrije houding, communicatie, bestelling opnemen en bedrijfscultuur						
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleiding		<input type="checkbox"/>				
	voert tijdens de lunch / het diner gesprekken met de gasten op een gepaste en natuurlijke manier		<input type="checkbox"/>				
	geeft aandacht aan en vraagt aandacht van de gasten op geschikte momenten en op de juiste wijze		<input type="checkbox"/>				
	communiqueert verstaanbaar (voldoende luid), beleefd en maakt oogcontact met iedereen aan tafel		<input type="checkbox"/>				
	heeft een gepaste houding: service-gericht, enthousiast en positief		<input type="checkbox"/>				
	anticipeert en handelt pro-actief		<input type="checkbox"/>				
	laat de werkplek netjes achter		<input type="checkbox"/>				
	de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen	4					
	de kandidaat voldoet goed aan de eisen	2					
	de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen	1					
	de kandidaat voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren	0					
	<i>opmerking</i>						
	<i>de score van 3 punten mag niet gegeven worden</i>						
	transport						

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer											
	transport													
D4b	gerechten serveren													
	brood: zet eerst tipjes tapenade, roomboter en olijfolie in met het juiste bestek		<input type="checkbox"/>											
	serveert brood uit in juiste volgorde en vanaf links		<input type="checkbox"/>											
	zet de borden van het voorgerecht in vanaf rechts in de juiste serveervolgorde		<input type="checkbox"/>											
	schenkt de soep uit in de juiste volgorde en vanaf rechts		<input type="checkbox"/>											
	dekt de kleine vork in vanaf links nadat alles van het voorgerecht is gedebarrasseerd		<input type="checkbox"/>											
	zet de salade van het hoofdgerecht vanaf links in		<input type="checkbox"/>											
	serveert het hoofdgerecht vanaf rechts in de juiste volgorde		<input type="checkbox"/>											
	zet de saus, gebakken aardappelen, mayonaise in met het juiste bestek		<input type="checkbox"/>											
	de tafel is netjes afgeruimd voordat de lekkernijen met koffie geserveerd worden		<input type="checkbox"/>											
	serveert de lekkernijen op correcte wijze; serveerwijze keuze van de school		<input type="checkbox"/>											
	debarrasseert vanaf rechts, behalve de side-plate(s) vanaf links		<input type="checkbox"/>											
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	4												
	transport	-1												

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer						
	transport								
D4c	dranken serveren								
	serveert dranken op correcte wijze in de juiste volgorde en vanaf rechts		<input type="checkbox"/>						
	zorgt er tijdens het diner altijd voor dat de dranken in orde zijn		<input type="checkbox"/>						
	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau/dienblad		<input type="checkbox"/>						
	zorgt ervoor dat vóór het serveren van koffie en thee alle lege glazen gedebarrasseerd zijn		<input type="checkbox"/>						
	werkt hygiënisch bij het serveren van dranken		<input type="checkbox"/>						
	alle aspecten volledig juist <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>	3							
	zelfstandig werken								
	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het ontvangen van de gasten en het serveren van de gerechten en dranken; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag <i>per hulpvraag of bijsturing</i>	2							
	totaal onderdeel D	32							

1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

Opdracht D2

videobeoordelingsopdracht

vraag a

De gastvrouw ontvangt de gasten op een gastvrije wijze.

Geef twee voorbeelden waaruit dat blijkt.

Exemplarische antwoorden (de voorbeelden die de kandidaat geeft moeten te maken hebben met de ontvangstfase):

- maakt oogcontact
- heet de gasten enthousiast welkom als zij binnenkomen
- zegt aan de hangtafel nog een keer hallo tegen de gasten
- vraagt aan de gasten wat zij voor hen in kan schenken

vraag b

De gastvrouw handelt correct volgens de voorschriften van de sociale hygiëne.

Geef één voorbeeld waaruit dat blijkt.

bijvoorbeeld:

- vraagt om ID van de gasten, omdat ze duidelijk nog geen 25 zijn/omdat ze eraan twijfelt of ze al 18 zijn
- zij schenkt geen alcohol aan de 17-jarige, ook al vraagt de groep of het echt niet mag

vraag c

De gastvrouw heeft actief meegedacht met de wensen van de gasten.

Geef één voorbeeld waaruit dat blijkt.

bijvoorbeeld:

zij heeft een voorstel gedaan voor een (heerlijke, feestelijke) alcoholvrije prosecco

vraag d

De gastvrouw prijst bewust de borrelplank aan en haalt de gasten daarmee over om de borrelplank te bestellen bij de drankjes.

Wat is de vakterm voor deze geslaagde actie van de gastvrouw?

antwoord:

bijverkoop