

versie rood, onderdeel A

profielvak-cspe HBR – GL

correctievoorschrift

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.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer		naam van de kandidaat
		max. score		
	onderdeel A			
	verrassingsmenu's samenstellen (zie 1.2)			
A1a	alle vegetarische gerechten zijn gekozen en er zijn geen gerechten gekozen die niet vegetarisch zijn (de kolom gerechten is correct)	1		
A1b	volgens de oogstkalender de juiste gerechten gekozen (de kolom ingrediënten is correct) per fout	2		
A1c	de 2 menu's zijn correct samengesteld 1 menu is correct samengesteld in beide menu's zit minimaal één fout	-1		
	<i>Opmerking</i> <i>de score van 2 punten mag niet gegeven worden</i>	3	3	
	transport	1	0	

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer									
		max.									
	transport										
	bestellijst invullen (zie 1.2)										
A2a	alle 6 ingrediënten correct omgerekend van 4 naar 170 personen <i>per fout</i>	2									
A2b	alle ingrediënten voor DKW-groothandel Mons zijn juist besteld <i>per fout</i>	2									
A2c	alle ingrediënten voor Zuivelboerderij Van der Beek zijn juist besteld	-1									
A2d	alle ingrediënten voor Bakkerij de Molen zijn juist besteld	1									
	transport										

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer												
				transport											
	vacaturetekst opstellen (zie 1.2)				<input type="checkbox"/>										
A3a	de vacaturetekst start met een pakkende zin passend bij het doel van de tekst bij de typering van het bedrijf is minimaal vermeld: lokaal inkopen en de beschikbaarheid van de ingrediënten in hun eigen tuin/kas de tekst spoort jongeren aan te solliciteren				<input type="checkbox"/>										
	minimaal 2 van de volgende woorden/zinnen in de tekst verwerkt (zomerbaan, gezellige collega's, bezorg mensen een top-ervaring, wij zoeken jou)				<input type="checkbox"/>										
	er is een voorbeeld gegeven van iets leuks dat je met het salaris kunt doen				<input type="checkbox"/>										
	vermeld is: sollicitatie moet uiterlijk 25 juni binnen zijn; solliciteren moet via de link				<input type="checkbox"/>										
	de doelgroep is vermeld (jongeren van ± 16 jaar die vmbo-HBR-examen doen/dedden)				<input type="checkbox"/>										
	vermeld is de minimale beschikbaarheid van 4 weken in de zomervakantie en de start op 1 juli				<input type="checkbox"/>										
	vermeld is dat delen gewaardeerd wordt				<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten juist <i>per fout</i>				3										
		-1													
A3b	de tekst heeft een correcte zinsopbouw				<input type="checkbox"/>										
	de tekst heeft een logische opbouw				<input type="checkbox"/>										
	de tekst bevat maximaal 2 spel- en/of stijlfouten				<input type="checkbox"/>										
	alle aspecten juist				1										
	transport														

opd.	omschrijving beoordelingsaspect	kandidaatnummer					
		max.					
	transport						
	rooster maken (zie 1.2)						
A4	code A code B code C code D code E code F	5 4 3 2 1 0					
	<i>Opmerking</i> <i>mocht er bij de automatische scoring iets fout gaan, dan gelden bij handmatig nakijken de aspecten te vinden in 1.2</i>						
	bij handmatig nakijken geldt: alle aspecten juist per fout		5				
			-1				
	bedrijfsresultaten beoordelen (zie 1.2)						
A5a	de afzet van het 3-gangenmenu is juist berekend (6440 menu's)		1				
A5b	nettowinst-percentage van de omzet van het menu is juist berekend (8%)		1				
A5c	alle mogelijke acties voor het vergroten van de winst correct beoordeeld		1				
	totaal onderdeel A		24				

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht A1

voorgerechten	gerechten	ingrediënten
bieten-carpaccio met geitenkaas en spekjes	ongeschikt	
spruitjessalade met honing-mosterddressing en walnoten	geschikt	ongeschikt
Japanse salade van avocado, zalm, rijst en soja	ongeschikt	
groene salade van groene asperge, doperwten, courgette en rucola	geschikt	geschikt
veldsla met groene asperges, komkommer en kruidencrème	geschikt	ongeschikt
tomatentartaar met augurk en mosterd	geschikt	geschikt
gebakken tempeh-saté met warme gele rijst	geschikt	geschikt

tussengerechten	gerechten	ingrediënten
doperwtensoep met bosui en munt	geschikt	geschikt
hartige taart van prei, venkel en spekjes	ongeschikt	
pompoensoep met zoete aardappel en kurkuma	geschikt	ongeschikt
koude salade van courgette-spaghetti met pesto en tomaten	geschikt	geschikt
bloemkoolsoep met crostini	geschikt	geschikt
schorseneren-soep met croutons	geschikt	ongeschikt
soep van gepofte mais met blokjes gerookte kip	ongeschikt	

hoofdgerechten	gerechten	ingrediënten
bloemkool-maistaart met cherrytomaatjes en mosterd	geschikt	geschikt
pizza met witlof, brie, honing en cashewnoten	geschikt	ongeschikt
oosterse aubergine-schotel met soja en sesam uit de oven	geschikt	geschikt
gepocherde zalm met wortel, broccoli, aardappel-puree en wittewijnsaus	ongeschikt	
tagliatelle met garnalen, basilicum en roomsaus	ongeschikt	
met kaas gevulde ravioli in tomaten-kruidensaus	geschikt	geschikt

nagerechten	gerechten	ingredienten
gepocherde peer met vanille-ijs en amandelkruimels		ongeschikt
panna cotta met rode zomervruchten		geschikt
taartje van vijgen		ongeschikt
cheesecake appel en karamel		ongeschikt
kaasplankje met pruimencompote		geschikt
chocoladetaart met karamel en amandel		geschikt

menu 1	
koud voorgerecht	groene salade van groene asperge, doperwten, courgette en rucola
tussengerecht	bloemkoolsoep met crostini
hoofdgerecht	met kaas gevulde ravioli in tomaten-kruidensaus
nagerecht	chocoladetaart met karamel en amandel

menu 2	
koud voorgerecht	tomatentartaar met augurk en mosterd
tussengerecht	doperwtensoep met bosui en munt
hoofdgerecht	oosterse aubergine-schotel met soja en sesam uit de oven
nagerecht	kaasplankje met pruimencompote

Opdracht A2
bestellijst invullen

ingrediënt	hoeveelheid voor 4 personen		hoeveelheid voor 170 personen	
	aantal	eenheid	aantal	eenheid
augurk	2	stuks	85	stuks
eieren	6	stuks	255	stuks
koksroom	1	dl	4,25	liter
roomboter (gezouten)	35	gram	1,49	kilogram
roomboter (ongezouten)	80	gram	3,40	kilogram
slagroom	225	ml	9,56	liter

Bestellijst voor menu 1

DKW-groothandel Mons			
product	besteleenheid	voorraad	te bestellen
augurk (40 g per stuk)	pot uitlekgewicht 2500 g	1	0
augurk (40 g per stuk)	pot uitlekgewicht 500 g	0	2
basterdsuiker	doos van 12 zakjes x 600 g	0	1
kristalsuiker	zak 1 kg	8	0
melkchocolade	zak 2,5 kg	0	2
pastabloem	zak 500 g	12	14
patentbloem	zak 1 kg	0	6
pure chocolade	zak 1 kg	1	1
pure chocolade	zak 2,5 kg	1	0

Zuivelboerderij Van der Beek			
product	besteleenheid	voorraad	te bestellen
eieren	tray van 30 stuks	6	3
koksroom	fles 0,75 liter	1	1
koksroom	fles 1,5 liter	0	2
ricotta	pak 1,5 kg	6	0
ricotta	pak 200 g	1	1

Bakkerij de Molen			
product	besteleenheid	voorraad	te bestellen
donker desembrood	brood, 18 plakken	0	10
wit desembrood	brood, 18 plakken	0	10

Opdracht A3

voorbeeld van een juiste uitwerking

Bericht maken

 **Vers-Lokaal-Lekker**

Openbaar ▾

Zin in een toffe zomerbaan bij een leuk restaurant?
Wij zoeken jou!

Ons restaurant koopt zo veel mogelijk lokaal in. Ook stellen we de menu's samen op basis van de beschikbaarheid van de ingrediënten in onze eigen tuin en kas.

Wij zoeken jou, een examenkandidaat van ongeveer 16 jaar oud die het profiel HBR heeft gedaan. Je bent in de zomervakantie minimaal 4 weken beschikbaar. Je gaat samenwerken met gezellige collega's.

Solliciteer via onderstaande link voor 25 juni en kom vanaf 1 juli bij ons werken.
Binnen een paar weken verdien je bij ons je volgende zomervakantie!

Delen is fijn.

<http://www.vers-lokaal-lekker.nl/solliciteernu>

Toevoegen aan je bericht 

Plaatsen

Opdracht A4

Kandidaatnaam:	
Kandidaatnummer:	

code A

weekrooster											
dag	afdeling	tijd	nodig	Finn	Daisy	Ensar	Melike	Fierle	Martijn	Jack	Luca
maandag	keuken	10.00 - 14.00	0								
		14.00 - 18.00	0								
		18.00 - 22.00	0								
	tuin	08.00 - 12.00	0								1
dinsdag	keuken	10.00 - 14.00	0								
		14.00 - 18.00	2	1		1					
		18.00 - 22.00	2	1		1					
	tuin	08.00 - 12.00	1					1			
woensdag	keuken	10.00 - 14.00	1		1						
		14.00 - 18.00	1		1						
		18.00 - 22.00	2						1	1	
	tuin	08.00 - 12.00	1					1			
donderdag	keuken	10.00 - 14.00	2		1	1					
		14.00 - 18.00	2	1		1					
		18.00 - 22.00	2	1					1		
	tuin	08.00 - 12.00	1					1			
vrijdag	keuken	10.00 - 14.00	2		1	1					
		14.00 - 18.00	2	1		1					
		18.00 - 22.00	3	1					1	1	
	tuin	08.00 - 12.00	2					1		1	
zaterdag	keuken	10.00 - 14.00	2		1	1					
		14.00 - 18.00	2	1		1					
		18.00 - 22.00	3	1					1	1	
	tuin	08.00 - 12.00	1					1			
zondag	keuken	10.00 - 14.00	2		1		1				
		14.00 - 18.00	2	1						1	
		18.00 - 22.00	2	1						1	
	tuin	08.00 - 12.00	0								
totaal aantal dagdelen per medewerker			46	10	6	8	1	9	3	7	2

opmerking

in de rode cirkel staat op de afdruk van de kandidaat de code waarmee de automatische scoring mogelijk is

opmerking

indien er iets misgaat met de automatische scoring, is het mogelijk om met onderstaande beoordelingsaspecten de opdracht handmatig na te kijken:

Rooster maken						
elk dagdeel zijn in de tuin en in de keuken de juiste aantalen medewerkers ingeroosterd	<input type="checkbox"/>					
medewerkers die op een dag twee dagdelen ingeroosterd zijn, werken die twee dagdelen aansluitend aan elkaar	<input type="checkbox"/>					
elke medewerker is per dag maximaal twee dagdelen ingeroosterd	<input type="checkbox"/>					
elke medewerker is op maximaal vijf dagen ingeroosterd	<input type="checkbox"/>					
tijdens de lunch (12.00 - 14.00 uur) en tijdens het diner (18.00 - 21.00 uur) is minimaal één gediplomeerd kok ingeroosterd	<input type="checkbox"/>					
Finn is vrij op woensdag	<input type="checkbox"/>					
Ensar is vrij op woensdag en zondag	<input type="checkbox"/>					
Fierle is voor 9 diensten ingeroosterd	<input type="checkbox"/>					
de keukendiensten en tuindiensten van Jack zijn correct ingeroosterd	<input type="checkbox"/>					
totaal aantal correcte vinkjes						

Opdracht A5

verrassingsmenu van 3 gangen € 36,95

omzet	€ 237.958
afzet	6.440
inkoopwaarde van de omzet	€ 68.828
loonkosten	€ 142.775
overige kosten	€ 7.139
brutowinst	€ 169.130
nettowinst	€ 19.216
nettowinst-percentage van de omzet van het menu	8%

verrassingsmenu

Acties die al dan niet de nettowinst verhogen	wel	niet
1 - Bij de leveranciers 1% korting op de ink...	✓	
2 - De werknemers vijf extra vakantiedagen p...		✓
3 - Als gasten twijfelen welk menu te kiezen...		✓
4 - De verkoopprijs van de menu's met 3% ver...	✓	
5 - Aan tafel bij de gasten actief het 4-gan...	✓	