

De instructie voor de examinator van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met vakspecifieke informatie;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op [Examenblad.nl](https://examenblad.nl).

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

1 Overzicht opdrachten

onderdeel B			richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	tijd*	akg**
1	– theorievragen maken (minitoetsvragen) – werkvoorbereidingsopdracht	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten bijlage 1	± 25 min.	
2	twee bakkerijproducten maken	bijlage 1 en 2	± 205 min.	6

* tijd = inschatting benodigde tijd. **Let op:** dit is alleen een inschatting, deze tijd kan per kandidaat en school verschillen.

** akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden. Als de cel leeg is, is dit niet van toepassing.

2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden. U ontvangt deze bestanden bij zending C.

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_HBR_B_bb.mp4
vb_instructie_HBR_B_bb.pdf

bestanden voor de examinerator
correctievoorschrift: BP-1800-b-25-1-B-c.pdf
correctievoorschrift: BP-1800-b-25-1-c.xlsx

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 2

De examinerator zorgt ervoor dat per kandidaat de volgende grondstoffen beschikbaar zijn:

100 g	aardbeienbavaroisepoeder
35 g	gist
300 g	heeleei
350 g	kapselmix
25 g	olijfolie
500 g	patentbloem
200 g	rode pesto (uitgelekt)
500 g	slagroom
10 g	suiker
8 g	zout
200 g	zwarte olijventapenade (uitgelekt)

voor de afwerking:

200 g	abrikozenmoes
	trempeersiroop
100 g	gebruneerd amandelschaafsel
	afdekgelei
250 g	aardbeien
50 g	geraspte kaas

De gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

- 3 ronde bakvormen van Ø 16 cm
- 1 spuitzak met glad spuitje 12
- 1 spuitzak met kartel spuitje 12
- taartverdeler voor 12 personen

De examinerator zorgt ervoor dat de grondstoffen zo nodig op bakkerijtemperatuur geconditioneerd zijn.

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast.

Vorbereiding

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding is het aan te raden dat u voorafgaand aan het examen de opdrachten zelf maakt. Zo kunt u onder andere controleren of de aangegeven temperaturen en baktijden overeenstemmen met de werking van de ovens bij u op school.

Combinatie onderdelen

Wij adviseren de volgende combinaties van onderdelen **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen:

- onderdeel B en C
- onderdeel B en D
- onderdeel C en D

Afname

Opdracht 1 theorievragen en een opdracht maken

- De afname in Facet vindt plaats in één zitting die niet onderbroken mag worden.
- Voor deze opdracht staat één toetspakket klaar dat door de afnameplanner ingepland moet worden.
- Alle theorievragen en opdrachten worden automatisch gescoord.
- Mocht de afname in Facet niet lukken, neem dan contact op met de helpdesk van Facet. Deze is bereikbaar op telefoonnummer 050-599 9925.

Let op: Bij het maken van de werkvoorbereidingsopdracht in Facet heeft de kandidaat bijlage 1 nodig. Deze mag u pas uitdelen wanneer de kandidaat klaar is met de theorievragen. De kandidaat heeft tijd nodig om de bijlage door te lezen; deze leestijd valt buiten de examentijd.

Opdracht 2 twee bakkerijproducten maken

Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 2 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn.

- De kandidaat maakt twee soorten bakkerijproducten.
- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur die in paragraaf 3 genoemd worden, beschikbaar zijn. Daarnaast dienen alle gebruikelijke gereedschappen, materialen en apparaten beschikbaar te zijn voor elke kandidaat.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's zijn opgenomen van de te bereiden producten.
- De kandidaat moet alle grondstoffen zelf afwegen, conditioneren en bewaren. Maar als examinator zorgt u ervoor dat de grondstoffen geconditioneerd zijn op bakkerijtemperatuur waar dat nodig is.

- U zorgt ervoor dat:
 - elke kandidaat kan beschikken over een oven met de juiste condities.
 - elke kandidaat kan beschikken over de juiste materialen en ruimte op een werkbank, om de vervaardigde producten te kunnen presenteren op de wijze die op school gebruikelijk is.
- Er is uitgegaan van bakplaten van 40 x 60 cm.
- Laat de pesto en de tapenade goed uitlekken voor u ze voor de kandidaat klaarzet.
- Bij de ontwikkeling van de receptuur is bavaroisepoeder Kesse, Sahnefix Erdbeer gebruikt.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B2g, de score voor zelfstandig werken geldt: u houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2	Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling, 2025

Disclaimer

Dit materiaal is een product van het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap en in beheer bij het College voor Toetsen en Examens (CvTE) te Utrecht. CvTE accepteert geen enkele aansprakelijkheid voor schade ontstaan door het gebruik van dit materiaal op welke manier dan ook. CvTE heeft conform de wettelijke bepalingen en voor zover mogelijk het auteursrecht op in dit materiaal gebruikt (bronnen)materiaal geregeld. Diegene die desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met het CvTE.

Dit materiaal is vrij te gebruiken voor eigen oefening, studie of privégebruik, alsmede schoolgebruik op niet-commerciële basis. Voor alle andere toepassingen geldt dat het gebruik van in dit product verwerkt (bronnen)materiaal niet is toegestaan zonder toestemming van de rechthebbenden. Op eventueel aangepast werk dient duidelijk vermeld te worden dat er sprake is van een aanpassing van een product van CvTE. Elke schijn van bemoeienis of goedkeuring van CvTE met betrekking tot het nieuwe materiaal dient te worden uitgesloten.