

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 en eventuele mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen scorepunten 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.
- Als in het beoordelingsschema vakjes zijn opgenomen, dan geeft u hierin aan of de kandidaat wel of niet aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- Als in het beoordelingsschema bij een opdracht klokjes (⌚ of ⌚) zijn weergegeven, dan wordt bij deze opdracht het werktempo beoordeeld.
- Als er vragen in Facet zijn beantwoord, noteert u voor iedere kandidaat de totaalscore van deze vragen achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema. Dit kunnen zowel automatisch gescoorde als handmatig beoordeelde vragen zijn. Uitleg over de correctie in Facet vindt u op de website van Duo.
- Raadpleeg voor meer informatie het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen van het correctievoorschrift op de website van het Examenblad.

1.1 Beoordelingsschema

opdrachtnr.	omschrijving beoordelingsaspect	max. score	kandidaatnummer					
			naam van de kandidaat					
	onderdeel C							
C1	vragen en opdrachten in Facet opmerkingen – alle vragen en opdrachten worden automatisch nagekeken – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	8						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
⌚	begintijd van de mise-en-placefase							
C2a	resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken							
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	tomaten op juiste wijze geplisseerd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	tomaten op juiste wijze en brunoise gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sjalot op juiste wijze schoongemaakt en gesnipperd *		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kappertjes op juiste wijze verkleind door te hakken*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	paprika op juiste wijze en brunoise gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gele ui (van bietensaus) op juiste wijze schoongemaakt en gesnipperd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipfilets na het aanbakken op juiste wijze 3 keer schuin ingesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sperziebonen en sugarsnaps op juiste wijze schoongemaakt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zoete aardappelen op juiste wijze geschild*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zoete aardappelen op juiste wijze in juist formaat gesneden (dikte ± 1,5 x 1,5)*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gooit nooit nog bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	7 -1						
	opmerking * op een schone (juiste kleur) snijplank met het juiste mes en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
C2b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase							
	ingrediënten van tartaar op juiste wijze (voorzichtig) goed gemengd en op smaak gebracht met peper en zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	ui en specerijen voor bietensaus aangefruit zonder te verbranden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vocht voor bietensaus tot de helft laten inkoken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	blender/staafmixer op juiste wijze gebruikt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bietensaus met blender/staafmixer gepureerd tot er geen grote klonten meer zijn		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zoete aardappel op juiste wijze vorgebakken (gaar zonder kleur)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	laat zoete aardappel uitlekken na voorbakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipfilets gearomatiseerd vóór het bakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipfilets op juiste wijze aangebakken en goudbruin		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bonenmix juiste wijze geblancheerd (beetgaar en teruggekoeld)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zorgt continu voor een overzichtelijke en opgeruimde werkbank		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	elk gerecht op juiste wijze bewaard nadat mise-en-place ervan gemaakt is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	7 -1						
⌚	eindtijd van de mise-en-placefase							
	totaal gewerkte tijd							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
C2c	werktempo-opdracht							
	stap 1 van de werkplanning uitgevoerd – binnen 125 minuten – tussen 125 en 135 minuten – in meer dan 135 minuten opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten C2a en C2b samen minimaal 10 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo	2 1 0						
C2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase							
	tomaat-paprikatartaar gelijkmatig verdeeld en licht aangedrukt in de ringen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	basilicummayonaise en balsamico-crème op en naast de tartaar gedresseerd zoals op foto		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	rucola bovenop tartaar gedresseerd als bolletje		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipfilet op juiste moment in oven van 160 °C geplaatst; na 8 minuten in de oven de gaarheid laten controleren		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bonenmix op juiste wijze gestoofd (goede kleur, juiste gaarheid)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zoete aardappel goudbruin en krokant afgebakken op 175 °C		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zoete aardappel voldoende laten uitlekken voordat ze in de légumier gedaan werden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt hygiënisch		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
C2e	gerechten doorgeven							
	4 borden van het voorgerecht in voldoende mate identiek opgemaakt en volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle randen van het servies van het voorgerecht zijn schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	4 borden van het hoofdgerecht in voldoende mate identiek opgemaakt en volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle randen van het servies van hoofdgerecht zijn schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de bonenmix en bietensaus voldoende op temperatuur op moment van doorgeven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de bonenmix is gaar, niet verkleurd en zonder vocht op bord doorgegeven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bietensaus goed op smaak gemaakt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zoete aardappel licht bestrooid met zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gestoofde bonenmix goed op smaak met peper en zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bietensaus doorgegeven in saucière; frites in légumier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	proeft altijd met schoon bestek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4 -1						
C2f	zelfstandig werken							
	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden en doorgeven van de gerechten; maakt geen kritieke fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag	2						
	per hulpvraag of bijsturing	-1						
C3	terugkijken (zie 1.2)							
	alle mondelinge vragen correct beantwoord	3						
	per fout of onvolledig beantwoorde vraag	-1						
	totaal onderdeel C	36						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht C3

Per kandidaat een van de volgende combinaties van vragen stellen:

combinatie 1	combinatie 2	combinatie 3
1, 2, 7	3, 4, 8	5, 6, 7

1	tomaat-paprikatartaar	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan een goed bereide tomat-paprikatartaar moet voldoen.	
antwoord	– op smaak gemaakt met peper en zout – de tartaar is niet te nat – kappertjes en sjalot correct verkleind – tomat zonder de zaadlijsten verwerkt – de tartaar blijft goed in vorm op het bord – presentatie op de borden is zoals op de foto	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	oordeel over de tomat-paprikatartaar: de examiner en de kandidaat proeven een hapje van de tartaar	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw tartaar?	
antwoord	Kandidaat geeft het weer zoals examiner dit ook heeft beoordeeld.	
opmerking	de score 1 toekennen als het oordeel van de kandidaat overeenkomt met het oordeel van de examiner	

3	bietensaus	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide bietensaus.	
antwoord	– goede dikte / saus is lopend – klontvrij / voldoende gepureerd met blender / staafmixer – op smaak – mooie kleur – specerijen en ui aangefruit zonder te verbranden	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	oordeel over de bietensaus: de examiner en de kandidaat proeven een hapje van de bietensaus	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw bietensaus?	
antwoord	Kandidaat geeft het weer zoals examiner dit ook heeft beoordeeld.	
opmerking	de score 1 toekennen als het oordeel van de kandidaat overeenkomt met het oordeel van de examiner	

5	frites van zoete aardappel	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan goede frites van zoete aardappel moet voldoen.	
antwoord	– licht op smaak gebracht met zout – goede kleur – gaar – mooi gelijkwaardig gesneden – goed uitgelekt/niet te vet	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	oordeel over de frites van zoete aardappel: de examinerator en de kandidaat proeven de frites van zoete aardappel	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw frites van zoete aardappel?	
antwoord	Kandidaat geeft het weer zoals examinerator dit ook heeft beoordeeld.	
opmerking	de score 1 toekennen als het oordeel van de kandidaat overeenkomt met het oordeel van de examinerator	

7	hygiënisch werken	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat je hygiënisch gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.	
antwoord	De kandidaat geeft 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: – steeds een schone snijplank gebruikt én van de juiste kleur (in combinatie met het te verwerken product) – werkbank en materialen regelmatig gereinigd – de juiste persoonlijke hygiëne in acht genomen – afval regelmatig van de werkbank verwijderd – de juiste vakkleding gedragen en geen ringen of andere sieraden tijdens de werkzaamheden – de juiste levensmiddelenhygiëne in acht genomen	
opmerking	– alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen – de score 1 toekennen als het oordeel van de kandidaat overeenkomt met het oordeel van de examinerator	

8	efficiënt en veilig werken	maximumscore: 1
vraag	Vind je dat je efficiënt en veilig gewerkt hebt? Geef 3 voorbeelden waaruit dat blijkt.	
antwoord	De kandidaat geeft 3 voorbeelden, bijvoorbeeld: – de snijtechnieken op de juiste wijze toegepast – de messen op de juiste wijze gebruikt – de juiste messen/gereedschappen gebruikt voor de verschillende handelingen – de warmtebron telkens op correcte wijze gebruikt – zo veel als mogelijk op een opgeruimde werkplek gewerkt – stapsgewijs volgens de aangegeven werkplanning en/of bereidingswijze gewerkt – in de mise-en-placefase alles netjes afgerond	
opmerking	– alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen – de score 1 toekennen als het oordeel van de kandidaat overeenkomt met het oordeel van de examinerator	

opmerking

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