

versie blauw, onderdeel D

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – BB

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 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 D							
D1	vragen en opdrachten in Facet opmerking – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector – alle vragen en opdrachten worden automatisch nagekeken	7						
D2a	mise-en-place maken in het restaurant							
	linnen met de juiste techniek op de juiste wijze op tafel gelegd (molton en tafellaken)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	4 servetten correct en identiek gevouwen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	couvert juist gekozen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	couverts juist gepoleerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	couverts in de juiste volgorde geplaatst en symmetrisch ingedekt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	pakt borden, bestek en glazen steeds op de correcte en hygiënische manier vast en gebruikt plateau en/of transportbord op de juiste momenten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	tafel juist voorbereid: stoelen staan goed, alle vaste attributen schoon en aanwezig en staan in de juiste volgorde op tafel		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	heeft de mise-en-place volledig op orde als de gasten arriveren		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt steeds in een logische volgorde		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
D2b	op de gueridon liggen de volgende materialen voorbereid:							
	1x botermesje / boterspatel		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	5x cocktaillepel (olijfolie, tapenade, mayonaise, 2 x garnituur bij het voorgerecht)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	2x uitserveerbek (brood en voor légumier bij hoofdgerecht)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	1x sauslouch (saus bij het hoofdgerecht)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	2						
D3	Mocktails maken en serveren							
	de jigger op correcte wijze gebruikt (juiste manier van vasthouden en afmeten)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	limoen op correcte wijze verkleind in 12 schijfjes van 3 mm dik		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gember op correcte wijze verkleind in 12 plakjes van 2 mm dik		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	overgebleven limoen en gember ingeleverd bij de examiner		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	na de mise-en-placefase is samenstelling van mocktail in de shaker goed		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkplek correct opgeruimd aan het einde van de mise-en-placefase		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	heeft gecontroleerd of de mocktailglazen schoon zijn		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gebruikt de shaker aan tafel bij de gasten op correcte wijze		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	schenkt als laatste ingrediënt radler citroen 0.0 op de gueridon in; de 4 glazen zijn afgevuld		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle ingrediënten verwerkt in de 4 mocktails		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	heeft hygiënisch gewerkt bij het maken en serveren van de mocktails		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	4						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
	gasten ontvangen en menu serveren							
D4a	handelt gastvrij en professioneel in de ontvangstfase							
	betreedt de examenruimte in schone en complete vakkleding		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de persoonlijke hygiëne is in orde		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	ontvangt gasten op correcte wijze, controleert reservering en neemt jassen aan		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	placeert de gasten op juiste wijze		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	geeft de gasten correcte informatie over het aanbieden van de mocktail		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	neemt op een geschikt moment op correcte wijze de bestelling voor de dranken op		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	geeft inhoudelijk de juiste toelichting op voor-, hoofd- en nagerecht		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	3 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
D4b	handelt gastvrij en professioneel in de verblijfsfase							
	voert gesprekken met de gasten op gepaste en natuurlijke manier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	geeft aandacht aan en vraagt aandacht van de gasten op geschikte momenten en op de juiste wijze		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	communiceert verstaanbaar (voldoende luid), is beleefd en maakt oogcontact met iedereen aan tafel		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	heeft een gepaste houding: service-gericht, enthousiast en positief		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	anticipeert en handelt proactief (zoals: gaat regelmatig naar de tafel met gasten om drankjes te checken; inspelen op vragen)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vraagt de gerechten uit op een juist tempo en passend bij het verblijf van de gasten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	geeft de gasten informatie over de mocktail tijdens het serveerklaar maken en het serveren van de mocktails		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	handelt correct en communiceert duidelijk met de gast om bij elke gast het juiste brood en bij het voorgerecht het juiste garnituur te serveren		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	– de kandidaat voldoet uitstekend aan de eisen – de kandidaat voldoet goed aan de eisen – de kandidaat voldoet voldoende aan de eisen – de kandidaat voldoet onvoldoende aan de eisen, moet nog veel verbeteren en leren	4 2 1 0	4					
opmerking de score van 3 punten mag niet gegeven worden								
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
D4c	gerechten serveren							
	serveert alle gerechten bij de gasten in de juiste volgorde		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	brood: zet eerst tipjes tapenade, roomboter en olijfolie in met het juiste bestek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	serveert brood vanaf links		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zet de borden met het voorgerecht vanaf rechts in		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	serveert garnituur bij voorgerecht naar keuze van de gast uit vanaf links		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	handelt in deze volgorde bij het serveren van het hoofdgerecht: – haalt de saus en zet op gueridon – haalt de borden met het hoofdgerecht en zet in op tafel – serveert de saus uit – haalt tot slot de légumier met het warme garnituur en zet in op tafel		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zet de borden met het hoofdgerecht in vanaf rechts		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	serveert bij elke gast de saus van het hoofdgerecht vanaf links uit		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	eerst tafel netjes afgeruimd (ook peper en zout) daarna pas nagerecht geserveerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	serveert het nagerecht op correcte wijze en zet het in vanaf rechts		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	debarrasseert alles vanaf rechts, behalve de side-plates (brood) vanaf links		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	5 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
D4d	dranken serveren							
	serveert dranken op correcte wijze (zoals etiket naar gast gericht, oor van kopje naar rechts, lepeltje)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	serveert dranken, waaronder de mocktail, in de juiste volgorde en vanaf rechts		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vraagt op een geschikt moment op eigen initiatief of de gast nog een drankje wil		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	serveert en debarrasseert alle dranken met plateau		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zorgt ervoor dat vóór het serveren van koffie en/of thee alle lege glazen gedebarrasseerd zijn		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	debarrasseert alle glazen vanaf rechts		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt hygiënisch bij het serveren van dranken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	4						
D4e	handelt gastvrij en professioneel in de afscheidsfase							
	handelt het afrekenen correct af zoals op school gebruikelijk is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	loopt met de gasten mee naar de garderobe en/of de uitgang en helpt met de jassen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bedankt de gasten voor hun bezoek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	debarrasseert koffie- / theeservies pas nadat gasten de tafel verlaten hebben		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	laat de eigen werkplek netjes achter		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	helpt mee met het op orde brengen van het restaurant en de bar		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	2						
D4f	zelfstandig werken							
	de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het ontvangen van de gasten en het serveren van de gerechten en dranken; maakt geen kritieke fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag	2						
	per hulpvraag of bijsturing -1							
	totaal onderdeel D	37						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Bij dit onderdeel is geen toelichting van toepassing.