

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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	vel van knoflooktenen verwijderd en knoflook op correcte wijze fijngehakt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sjalot op correcte wijze schoongemaakt en gesnipperd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	op juiste wijze groen van limoen geraspt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipfilet op juiste wijze en dés (± 1,5 cm) gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kastanjechampignons op juiste wijze geciseleerd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bosui op juiste wijze in dunne ringen gesneden (± 2 mm)*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	tomaat op juiste wijze geplisseerd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	tomaat op juiste wijze en brunoise gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	rode paprika voor salsa op juiste wijze en brunoise gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	ui op juiste wijze schoongemaakt en in dunne, halve ringen gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	winterpeen en puntpaprika op juiste wijze schoongemaakt en verkleind (halve ringen 1 cm dik)*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de ingrediënten gewassen als dat nodig is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gooit nooit nog bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	8 -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							
	sjalot, knoflook en citroengraspoeder op juiste wijze aangefruit, niet verbrand		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	soep op juiste wijze afgeblust en rustig 10 minuten laten koken op laag vuur		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	winterpeen op 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 -1	2						
	eindtijd van de mise-en-placefase							
	totaal gewerkte tijd							
C2c	werktempo-opdracht							
	stap 1 van de werkplanning uitgevoerd – binnen 125 minuten 2 – tussen 125 en 135 minuten 1 – in meer dan 135 minuten 0	2						
	opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten C2a en C2b samen minimaal 7 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
C2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase							
	soep op juiste wijze verwarmd/niet te hard laten koken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kip en kastanjechampignons gaar gebakken; op smaak gemaakt met peper en zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	uienringen op juiste wijze gefrituurd volgens bereidingswijze op verpakking		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	uienringen voldoende laten uitlekken vóór het inleveren bij de examinerator		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	falafels op juiste wijze aangebakken maar niet verbrand, volgens de bereidingswijze op de verpakking		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	ui, knoflook- en gemberpuree op juiste wijze in sesamolie aangefruit in een wok		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	winterpeen, spitskool, puntpaprika en kikkererwten op juiste wijze geroerbakt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roerbakgroenten op juiste wijze met kookringen verdeeld over de borden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt hygiënisch		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	7 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
C2e	gerechten doorgeven							
	4 diepe borden van het voorgerecht in voldoende mate identiek opgemaakt met bordgarnituur; volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle randen van het servies van het voorgerecht zijn schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	soep goed op smaak, goed op temperatuur zoals op school gebruikelijk is, juiste dikte en kleur, doorgifte in schenkan		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	uienringen zijn goudbruin en krokant		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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 het hoofdgerecht zijn schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle onderdelen van het hoofdgerecht voldoende op temperatuur (zoals op school gebruikelijk) op moment van doorgeven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roerbakgroenten juiste gaarheid		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roerbakgroenten goed op smaak gebracht met zout en peper		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	barbecue-salsa goed op smaak; doorgifte in saucière		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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	kippensoep met kokos en limoen	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan de kippensoep moet voldoen.	
antwoord	– kippensoep is op smaak – knoflook en ui zijn niet aangebrand – knoflook en ui zijn juist verkleind – kipfilet en champignons hebben de juiste grootte en zijn gearomatiseerd – presentatie op de borden is zoals op de foto	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	oordeel over de soep: de examinerator en de kandidaat proeven een hapje van de kippensoep met kokos en limoen	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw soep?	
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	

3	barbecue-salsa	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan de barbecue-salsa moet voldoen.	
antwoord	– goede dikte – goed gemengd – ingrediënten zijn en brunoise – brunoise heeft het juiste formaat	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	oordeel over de barbecue-salsa: de examinerator en de kandidaat proeven een hapje van barbecue-salsa.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw barbecue-salsa?	
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	

5	roerbakgroenten	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 eisen waaraan de roerbakgroenten moeten voldoen.	
antwoord	– mooi en gelijkmatig gesneden – niet te gaar – mooi van kleur – wortel beetgaar geblancheerd – groenten op smaak gebracht met peper en zout	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	oordeel over de roerbakgroenten: de examinerator en de kandidaat proeven de roerbakgroenten.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw roerbakgroenten?	
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.