

**versie rood, onderdeel C**

profielmodule 3 – de keuken

**profielvak-cspe HBR – BB**

**instructie examinator**

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 C |                                                                                 |                                               | richttijd: 230 minuten |        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------|--------|
| opdracht    | omschrijving                                                                    | nodig                                         | tijd*                  | akg**  |
| 1           | – theorievragen maken (minitoetsvragen)<br>– werkvoorbereidingsopdrachten maken | ICT-gebruik: Facet,<br>3 varianten<br>bijlage | ± 30 min.              | n.v.t. |
| 2           | gerechten bereiden en doorgeven                                                 | bijlage                                       | ± 200 min.             | 6      |
| 3           | terugkijken                                                                     | bijlage<br>3 mondelinge vragen***             |                        | 1      |

\* 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.

\*\*\* In het correctievoorschrift vindt u de vragen die u mondeling aan de kandidaat stelt en het antwoordmodel.

## 2 ICT-gebruik

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

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>instructie voor de kandidaat</b> |
| vr_instructiefilm_HBR_C_bb.mp4      |
| vr_instructie_HBR_C_bb.pdf          |

  

|                                              |
|----------------------------------------------|
| <b>bestanden voor de examinerator</b>        |
| correctievoorschrift: BP-1800-r-25-1-C-c.pdf |
| correctievoorschrift: BP-1800-r-25-1-c.xlsx  |

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

## 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

### Opdracht 2

Elke kandidaat moet kunnen beschikken over de gangbare keuken-inventaris aangevuld met per kandidaat:

- een thermometer
- 3 bakjes om wat van de bereide producten te bewaren
- 4 kookringen  $\varnothing \pm 11,5$  cm

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>opmerking</b>                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| dessert van de dag <ul style="list-style-type: none"><li>– Als nagerecht wordt in dit examen een dessert van de dag gereserveerd. De eisen waaraan dit nagerecht moet voldoen: het moet bij de gast aan tafel ingezet worden en er moet een lepel en vork als kopbestek voor ingedekt worden.</li><li>– De examinerator zorgt voor het nagerecht; dus niet de kandidaat in de keuken.</li><li>– Let op: de school is verplicht de aangegeven serveerwijze te volgen.</li></ul> | Het nagerecht doorgeven op aanvraag van de serveerkandidaat.<br><br>Voor dit nagerecht kan mogelijk gebruikgemaakt worden van een product uit de schoolbakkerij. |
| komkommerslierten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Per kandidaat zet u 8 komkommerslierten klaar; probeer elke sliert een beetje schil mee te geven voor de kleur.                                                  |

|                 | <b>opmerking</b>                                                                                                                                                |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| heksenkaas-saus | Per kandidaat zet u een saucière klaar met ongeveer 125 ml heksenkaas-saus. Om de saus lopend te maken, voegt u per 100 gram heksenkaas 25 gram volle melk toe. |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| uienringen | <p>In dit examen bereidt de kandidaat uienringen. U kunt deze zelf voorbereiden en met aanduiding van de verdere bereidingswijze klaarzetten; u kunt ook kiezen voor een kant-en-klaar diepvriesproduct.</p> <p>Wij gebruikten dit kant-en-klaar product (merk Buitenhuis):</p>  <p>Bereidingsadvies:<br/> Frituur: bevroren 180 graden, 2-3 min.<br/> Oven: voorverwarmen op 220 graden.<br/> Bevroren bakken op 200 graden, 10-15 min.<br/> Voor het beste resultaat niet teveel producten tegelijkertijd bakken in de frituur.<br/> Bij ovenbereiding de producten halverwege de baktijd keren.</p> <p>De kandidaat levert de gefrituurde uienringen in bij de examinerator. De examinerator houdt de ringen warm en verdeelt ze over de légumes op het moment van doorgifte.</p> |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

U zorgt ervoor dat elke kandidaat kan beschikken over de volgende ingrediënten:

|          |                         | <b>opmerking</b>                                                          |
|----------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 45 ml    | barbecuesaus            |                                                                           |
| ½ stuks  | bosui                   |                                                                           |
| 45 ml    | chilisaus               |                                                                           |
| 2 el     | citroengraspoeder       |                                                                           |
| 12 stuks | falafels, miniburgers   | kandidaat moet verpakking lezen; geschikt om te bakken                    |
| 12 g     | gemberpuree             |                                                                           |
| 50 g     | kastanjechampignons     |                                                                           |
| 200 g    | kikkererwten            | zet uitgelekt klaar                                                       |
| 100 g    | kipfilet                |                                                                           |
| 750 ml   | kippenbouillon          | zet koud klaar, gezouten                                                  |
| 2 tenen  | knoflook                |                                                                           |
| 8 g      | knoflookpuree           |                                                                           |
| 400 ml   | kokosmelk               | zet losgeroerd klaar, 17% vet                                             |
| 8 stuks  | komkommerslierten       | zet klaar                                                                 |
| 1 stuks  | limoen                  |                                                                           |
| 60 ml    | olie (om in te fruiten) |                                                                           |
| ½ stuks  | paprika, rood           |                                                                           |
|          | peper                   |                                                                           |
| 3 stuks  | pita, ø 11,5 cm         | zet (kant-en-klaar) met grillstreep klaar; elke pita verdelen in 4 punten |
| 1 stuks  | puntpaprika, rood       |                                                                           |
| 30 ml    | sesamolie               |                                                                           |
| 1 stuks  | sjalot                  |                                                                           |
| 100 g    | spitskool, fijngesneden | dikte 5 mm                                                                |
| 1 stuks  | tomaat                  | tomaten-B                                                                 |
| ½ stuks  | ui, geel                |                                                                           |
| 250 g    | uienringen, gepaneerd   |                                                                           |
|          | vetstof                 | roomboter en (olijf)olie om in te (roer)bakken en in te marinieren        |
| 30 ml    | vissaus                 |                                                                           |
| 200 g    | winterpeen              | vuil gewicht                                                              |
|          | zout                    |                                                                           |

## 4 Aanwijzingen

---

### *Volgorde opdrachten*

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast.

### *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

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.

### *Alcoholhoudende dranken*

Er kunnen alcoholhoudende dranken voorgeschreven worden bij de bereiding van de gerechten en bij het serveren. Indien het op uw school niet is toegestaan om alcoholhoudende dranken te laten schenken of verwerken door de kandidaat, kunt u de dranken vervangen door niet-alcoholhoudende dranken.

### *Afname*

#### **Opdracht 1**

- 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.
- Een kandidaat maakt de vragen in Facet en de praktijkopdrachten van het onderdeel op dezelfde dag.
- 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.

### *Start van het onderdeel*

Laat de kandidaten per zitting eerst opdracht 1 maken. Start met de theorievragen. Stop daarna de examentijd, reik de bijlage uit en laat de kandidaat de bijlage helemaal doorlezen. Daarna gaat de examentijd weer in en maakt de kandidaat in Facet de werkvoorbereidingsopdrachten.

**Let op:** De kandidaat heeft tijd nodig om de bijlage door te lezen; deze leestijd valt buiten de examentijd. De kandidaat gebruikt de bijlage ook bij opdracht 2 en 3. In verband met de geheimhouding is het niet de bedoeling dat de kandidaat met de bijlage door de school loopt. Als een kandidaat zich door de school moet verplaatsen tussen de Facetopdracht en de praktijkopdracht dan neemt u de bijlage eerst in. Deze reikt u dan opnieuw uit in het praktijklokaal.

## Opdracht 2

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).

### *Beetje bewaren van enkele gerechten*

Bij opdracht 2 bereidt de kandidaat gerechten en van enkele van deze gerechten bewaart hij een beetje voor het gesprek bij opdracht 3.

- De kandidaat bereidt de gerechten voor vier personen.
- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur beschikbaar zijn. U zet de juiste ingrediënten voor de kandidaten in afgemeten porties klaar. Indien u toch de kandidaat zelf ingrediënten wilt laten afwegen, dan valt dit buiten de examentijd.
- U vertelt de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn en vanaf hoe laat de gerechten doorgegeven moeten kunnen worden. De kandidaat noteert die tijden in het opdrachtenboekje.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat:
  - er in de bijlage foto's zijn opgenomen van de te bereiden gerechten
  - de werktempo-opdracht de gehele mise-en-placefase beslaat
  - de werkplanning en het overzicht van de serveerwijzen op de tweede pagina van de bijlage staan en dat die pagina losgescheurd mag worden (aan het einde van de afname neemt u ook deze losse pagina's weer in)

### *Werktempo-opdracht*

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van opdracht 2 afgenomen over de gehele mise-en-placefase. Bij deze opdracht beoordeelt u de kandidaat op nauwkeurig werken en werktempo.

### *Werkwijze werktempo-opdracht*

- Laat de kandidaat eerst de instructie en de hele opdracht lezen.
- Wees er alert op dat de kandidaat pas begint met de werktempo-opdracht als u toestemming gegeven hebt om te starten.
- Tijdens deze opdracht moet de kandidaat binnen de gestelde tijd de gehele mise-en-placefase uitvoeren om punten te kunnen halen voor het werktempo.
- U hebt een horloge/stopwatch nodig om bij te houden hoelang een kandidaat nodig heeft voor de uitvoering van de opdracht.
- U zorgt ervoor dat elke kandidaat ook zelf de tijd kan bijhouden.
- U noteert de begintijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U geeft tijdens de uitvoering van de opdracht aan wanneer de kandidaat nog  $\pm 5$  minuten over heeft.
- De eindtijd is wanneer de kandidaat u meldt dat hij klaar is met de gehele mise-en-place.
- U noteert de eindtijd en de totaal gewerkte tijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.
- U laat de kandidaat weten dat hij de werktempo-opdracht af moet maken, ook als de maximale tijd verstreken is.
- De kandidaat moet gedurende de hele opdracht zelfstandig werken. Bij aspect C2f, 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.

### Opdracht 3

Voer dit gesprek met de kandidaat buiten het gehoor van de andere kandidaten.

Tijdens het gesprek mag u uw oordeel over de gerechten van de kandidaat niet delen met de kandidaat.

## 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.*