

Examen VMBO-GL 2025

versie blauw, onderdeel **A**

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – GL

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](https://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 A							
A1	vragen en opdrachten in Facet opmerkingen – u kijkt (een deel van de) vragen en opdrachten handmatig na in de Facet-corrector – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	18						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
⌚	begintijd van de mise-en-placefase							
A2a	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*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kappertjes, olijven en knoflook op juiste wijze fijngehakt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	rode ui op juiste wijze schoongemaakt en gesnipperd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	avocado's op juiste wijze gehalveerd, ontpit, schoongemaakt en en dés (1 cm) gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipdijfilet op juiste wijze in 20 gelijke stukken gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelen op juiste wijze in plakken van 1 cm dik gesneden (snijden van de plakken mag ook m.b.v. mandoline of snijmachine)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelplakken op juiste wijze in juiste repen gesneden* (1 cm breed)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bleekselderij op juiste wijze voorbereid (draden van bleekselderij verwijderd)*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	courgette op juiste wijze en carrée gesneden* (2 x 2 cm)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de ingrediënten zijn gewassen als dat nodig is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gooit nooit nog bruikbare delen van grondstoffen in de afvalbak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	6 -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							
A2b	bereidingstechnieken toepassen in de mise-en-placefase							
	avocado op juiste wijze gemengd met citroensap en daarom niet bruin verkleurd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kurkuma op juiste wijze gemyoteerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kurkumamayonaise op juiste manier gemengd, heeft juiste textuur en smaak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	marinade goed gemengd en kipspiesen zijn voldoende lang gemarineerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipdijfiletstukjes op juiste wijze aan spiesen geregen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	paprikasaus tot juiste consistentie gepureerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de staafmixer op juiste wijze gebruikt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	frites op juiste wijze voorgebakken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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 de mise-en-place gemaakt is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	4 -1						
⊕	eindtijd van de mise-en-placefase							
	totaal gewerkte tijd							
A2c	werktempo-opdracht							
	stap 1 van de werkplanning uitgevoerd – binnen 150 minuten – tussen 150 en 160 minuten – in meer dan 160 minuten	2 2 1 0						
	opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten A2a en A2b samen minimaal 7 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgaefase							
	avocado en tomatentartaar gelijkmatig verdeeld en licht aangedrukt in de ringen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kurkuma-mayonaise op juiste wijze correct gedresseerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	peterselie-olie op juiste wijze correct gedresseerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kipspiesen op juiste wijze goudbruin gegrild		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	eerst groene asperges en bleekselderij 4 minuten geroerbakt voordat courgette toegevoegd wordt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roerbakgroenten op juiste wijze geroerbakt (goede kleur, beetgaar)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	frites goudbruin en krokant afgebakken op 175 °C		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	frites voldoende laten uitlekken voordat ze in de légumier gedaan worden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt hygiënisch		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	3 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2e	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 het hoofdgerecht zijn schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle onderdelen hoofdgerecht voldoende op temperatuur (zoals op school gebruikelijk) op moment van doorgeven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	paprikasaus goed op smaak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	frites zijn licht bestrooid met zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roerbakgroenten goed op smaak gebracht met peper en zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	paprikasaus doorgegeven in saucière; frites in légumier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	proeft altijd met schoon bestek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	2 -1						
A2f	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	3						
	per hulpvraag of bijsturing	-1						
A3	terugkijken (zie 1.2)							
	alle mondelinge vragen correct beantwoord	4						
	per fout of onvolledig beantwoorde vraag	-1						
	totaal onderdeel A	42						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht A3

Per kandidaat een van de volgende combinaties van vragen stellen:

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

1	tomatentartaar met kurkuma-mayonaise en peterselie-olie	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van een goed bereide tomatentartaar met kurkuma-mayonaise en peterselie-olie	
antwoord	– op smaak gemaakt met peper en zout – de tartaar is niet te nat – concassée gemaakt zodat de zaadlijsten uit de tomaten verwijderd zijn – tomatenconcassée is in gelijkmatige grootte gesneden – de tartaar blijft goed in vorm op het bord – de kurkuma-mayonaise is goed op smaak – presentatie op de borden is zoals op de foto	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	oordeel over de tomatentartaar: de examiner en de kandidaat proeven een hapje van de tomatentartaar met kurkuma-mayonaise en peterselie-olie	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw tomatentartaar?	
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	roerbakgroenten	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide roerbakgroenten.	
antwoord	– de bleekselderij is goed schoongemaakt – de groenten zijn beetgaar; de courgette is in juiste vorm / carrée gesneden – de groenten zijn op smaak – de juiste hoeveelheid doorgegeven	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	oordeel over de roerbakgroente: de examinerator en de kandidaat proeven een hapje van 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	

5	Franse frites	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goede Franse frites.	
antwoord	– licht op smaak gebracht met zout – goede kleur – gaar – krokant – mooi gelijkwaardig gesneden – juiste temperatuur/heet – goed uitgelekt/niet te vet	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

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