

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.

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

1 Overzicht opdrachten

onderdeel B			richttijd: 190 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	tijd*	akg**
1	– minitoetsvragen (theorievragen) maken – praktijksituatie beoordelen – vragen over mocktail maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	± 25 min.	n.v.t.
2	mise-en-place maken in het restaurant	bijlage pdf menukaart	± 165 min.	6
3	mocktails maken	bijlage		1***
4	gasten ontvangen en menu serveren	bijlage pdf menukaart		6

* 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.

*** Het advies is om te zorgen voor 2 werkbanken met alle ingrediënten en materialen, zodat 2 kandidaten tegelijkertijd de opdracht kunnen uitvoeren.

In 2025 kunt u de afname van onderdeel B Gastheerschap GL-blauw desgewenst koppelen aan een ander menu dan het menu GL-blauw. Op de laatste pagina's van dit document leest u hoe u dit organiseert.

2 ICT-gebruik

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

instructie voor de kandidaat
vb_instructiefilm_HBR_B_gl.mp4
vb_instructie_HBR_B_gl.pdf

bestanden voor de examinerator	opdracht
vb_menukaart_gl.pdf	2, 4
correctievoorschrift: GP-1800-b-25-1-B-c.pdf	
correctievoorschrift: GP-1800-b-25-1-c.xlsx	

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk het bestand vb_menukaart_gl.pdf af. U kiest het formaat dat op school gebruikelijk is voor menukaarten.

Zorg ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier exemplaren heeft. De afdrukken kunnen in zwart-wit. Het is raadzaam de exemplaren te nummeren.

U kunt de afdrukken zo mogelijk meerdere keren gebruiken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 1

- koptelefoon

Opdracht 2

- vier menukaarten

Voor het opdekken van de tafel voor vier gasten moeten per kandidaat beschikbaar zijn:

- vaste attributen
- glaswerk
- servies
- diverse soorten bestek
- molton en linnen/tafellinnen

Opdracht 3

Voor het maken van de mocktails, moet de kandidaat de ingrediënten zelf afmeten. Op de werkbank (office, bar) moeten de volgende ingrediënten en materialen klaarstaan per kandidaat:

Ingrediënten voor 4 mocktails	Materialen voor 4 mocktails
– 8 ijsblokjes – 6 cl limoensap – 4 cl rietsuikersiroop – 6 cl frambozensiroop – 30 cl icetea green (zonder koolzuur) – 32 cl rosébier 0.0 (frambozen, kersen of andere roodfruit-smaak) – 1 limoen – 16 stuks frambozen (vers) – 8 blaadjes munt	– 4 longdrinkglazen (28 à 30 cl), gepoleerd klaarzetten – 4 papieren rietjes (lengte afhankelijk van glas dat de school gebruikt) – 4 bamboeprikkers (14 cm) – 1 officemesje – 1 snijplank (groen) – 1 jigger (combinatie van 2 cl en 4 cl) – 1 cocktailshaker (minimaal 50 cl) – 1 ijsemmer of ijsbakje – 1 grote lepel of ijs tang – 1 afvalbakje – 1 keukendoekje – 1 naamkaartje – 1 plateau voor alle spullen – 1 cocktaillepel – 1 cocktailvork – 1 bordje voor de frambozen waarop ook de gemaakte prikkers komen – 1 bakje voor de limoenschijfjes

- de mocktail gaat in een longdrinkglas, inhoudsmaat glas 28 tot 30 cl
- de school is er vrij in een ander type glas te kiezen maar wel minimaal met dezelfde inhoudsmaat
- zet de ingrediënten gekoeld klaar

- advies: zorg ervoor per afnamesessie enkele limoenen, frambozen en muntblaadjes als reserve op voorraad te hebben.

U geeft de kandidaat aan wanneer hij de mise-en-place van de mocktails kan maken; dit moet gebeuren tijdens de uitvoering van opdracht 2 op een moment dat u geschikt acht en voordat de gasten arriveren.

Opdracht 4

- 4 menukaarten

U zorgt ervoor dat op een tafel, het broodstation, twee soorten versgebakken grootbrood klaarstaan. Op tafel zet u voldoende broodmandjes (zo veel als er kandidaten gelijktijdig examen doen), een broodplank, een servet en een broodsnijmes klaar. U zorgt er ook voor dat in de keuken tipjes (bakjes) met roomboter, (olijf)olie en tapenade klaarstaan om op aanvraag doorgegeven te worden door de kandidaat.

In dit examen wordt als nagerecht een gerecht naar keuze van de school geserveerd. Het nagerecht moet voldoen aan deze eisen:

- het wordt bij de gast aan tafel ingezet
- er moet een vork en lepel als kopbestek voor worden ingedekt

De examinerator in de keuken zorgt ervoor dat het nagerecht beschikbaar is voor de kandidaat in het restaurant.

Mogelijk kan voor dit nagerecht gebruikgemaakt worden van producten uit de schoolbakkerij.

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

De opdrachten 1, 2, 3 en 4 moeten in de aangegeven volgorde afgenomen worden, met één uitzondering: terwijl de kandidaten opdracht 2 uitvoeren, roept u de kandidaten om de beurt naar een werkplek voor de uitvoering van de mise-en-place van de mocktails van opdracht 3. Het advies is om te zorgen voor 2 werkbanken met alle ingrediënten en materialen, zodat 2 kandidaten tegelijkertijd dit onderdeel van opdracht 3 kunnen uitvoeren.

Let op: alle kandidaten van een zitting moeten de mise-en-placefase van opdracht 3 uitgevoerd hebben voordat de gasten ontvangen kunnen worden.

Combinatie onderdelen

Het examen heeft vier onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden. 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

Vorbereiding

- Voor een goede voorbereiding is het aan te raden dat u voorafgaand aan het examen de opdrachten zelf maakt.
- Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 2, 3 en 4 (schone werkkleding, geen ongepaste sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).
- U zorgt ervoor dat iedere kandidaat die het menu gaat serveren vier menukaarten heeft.
- U neemt alle menukaarten telkens weer in zodra de kandidaat de betreffende opdracht uitgevoerd heeft. Zodoende kunt u de menukaarten weer voor een volgende groep kandidaten gebruiken en voorkomt u dat materiaal uit de examenruimte meegenomen wordt.

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.
- Een kandidaat maakt de vragen in Facet en de praktijkopdrachten van het onderdeel op dezelfde dag.
- U beoordeelt (een deel van) de vragen en opdrachten in de Facet-corrector.
- 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

Reik het opdrachtenboekje uit en laat de kandidaten per zitting eerst opdracht 1, de opdracht in Facet maken. Stop dan de examentijd en neem de opdrachtenboekjes weer in. De kandidaten gaan na het maken van opdracht 1 naar het praktijklokaal.

In het praktijklokaal reikt u het opdrachtenboekje, de bijlage en de menukaarten uit; laat de kandidaten deze documenten doorlezen. Zodra de kandidaten starten met de uitvoering van de opdrachten 2, 3 en 4 gaat de examentijd weer in.

Opdracht 2

Informatie doorgeven aan de kandidaat

Bij aanvang van opdracht 2 geeft u de volgende informatie door aan de kandidaat:

- hoe laat de gasten arriveren voor lunch of diner; hoe laat de kandidaat klaar moet zijn met het maken van de mise-en-place; de naam van het nagerecht. De kandidaat noteert alle informatie in het opdrachtenboekje.
- welke ingrediënten verwerkt zijn in het nagerecht. De kandidaat noteert de informatie in de bijlage bij het overzicht 'ingrediënten van de gerechten'.

Let op:

In de bijlage staat op pagina 2 bij 'Keuzemoment voor de gasten' vermeld dat er bij het hoofdgerecht een keuze is, dit moet echter voorgerecht zijn. U vertelt de kandidaat dat de keuze bij het voorgerecht is.

Het is bij opdracht 2 niet toegestaan de materialen voor het maken van de mise-en-place al per kandidaat klaar te zetten; elke kandidaat moet zelf alle materialen, glaswerk, al het servies en al het bestek verzamelen. Voor een goed verloop zou u bijvoorbeeld drie van de kandidaten kunnen laten beginnen met serviesgoed verzamelen en de drie andere kandidaten laten beginnen met bestek verzamelen.

Het is wel toegestaan het tafellinnen per tafel klaar te leggen. De kandidaat legt het wel zelf op tafel.

Opdracht 3

Tijdens de uitvoering van opdracht 2 door de kandidaten roept u de kandidaten een voor een naar de werkbank waarop u alles voor de mocktails per kandidaat hebt klaargezet. U kiest voor elke kandidaat een geschikt moment tijdens de uitvoering van opdracht 2.

U wijst de kandidaat erop dat de informatie over de mocktails achteraan in de bijlage staat. Reken per kandidaat op ongeveer 10 minuten voor het maken van de mise-en-place van de mocktails. Zodra de ene kandidaat de mise-en-place van de mocktails gemaakt heeft, kunt u de volgende kandidaat naar voren roepen.

Samenstelling mocktail controleren

U controleert de samenstelling van de mocktail zodra de kandidaat klaar is met het maken van de mise-en-place; zie beoordelingsaspect B3.

Opdracht 4

In het correctievoorschrift is bij B4e een beoordelingscriterium opgenomen over de rekening voor de gasten aan tafel. De kandidaat moet daarom ook tijdens het cspe in de gelegenheid gesteld worden de rekening af te handelen zoals dit op school gebruikelijk is.

De kandidaat moet gedurende de uitvoering van opdracht 4 zelfstandig werken. Bij aspect B4f, de score voor zelfstandig werken: U houdt bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of een bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

U zorgt dat er voor alle kandidaten die op één moment het examen maken, vier gasten zijn die het menu bestellen, de mocktail, nog een drankje en een fles/karaf water.

Als aperitief wordt een mocktail geserveerd aan alle gasten aan tafel; de gasten aan tafel hebben in deze examensituatie geen andere keuze.

Het is noodzakelijk dat u als examiner de gasten daarover informeert voordat de kandidaat aan tafel vertelt over de mocktail (nadat de gasten geplaceerd zijn).

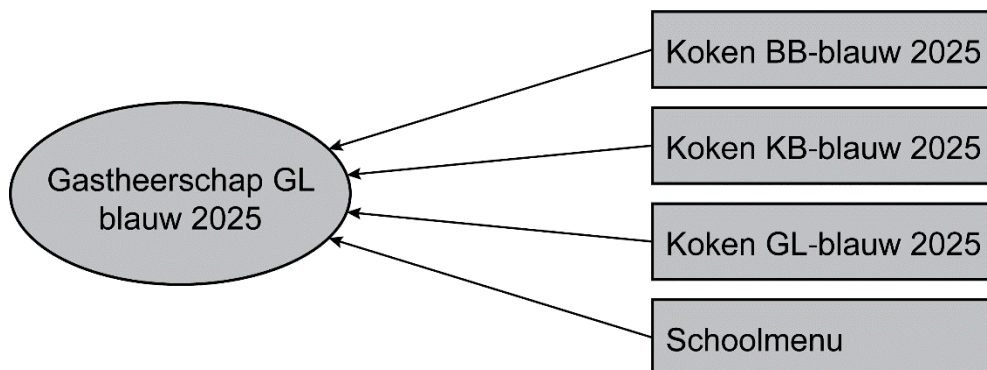
Aan elke tafel wordt een fles/karaf water (plat of bruisend) op een side-plate geserveerd. Dit water mag kraanwater zijn. Het aperitief en de andere dranken mogen ook alcoholvrij zijn.

De uitvoering van de opdrachten moet professioneel verlopen. Daarom het dringende advies om **geen** ouders, familie of andere bekenden van de kandidaat aan de tafel te plaatsen in het restaurant.

De wachttijd in het restaurant wordt **niet** als examentijd gerekend.

Organisatie van de afname in 2025

Bij het cspe van 2025 bestaat de mogelijkheid om onderdeel B Gastheerschap van GL-blauw te koppelen aan een ander menu dan het menu van GL-blauw. Hier ziet u een grafische weergave van wat mogelijk is:



Door de serveerwijzen van de gerechten van de blauwe menu's BB, KB en GL identiek te maken, zijn deze menu's voor het onderdeel Gastheerschap uitwisselbaar geworden. Daarnaast is het ook mogelijk om ervoor te kiezen een schoolmenu te laten serveren - dit kan op voorwaarde dat de serveerwijzen van de gerechten van het schoolmenu ook identiek zijn aan die van het menu van het cspe HBR-blauw 2025.

Voor de organisatie van de afname heeft dit wel enkele gevolgen, die hieronder aangegeven zijn.

Afname

Bij aanvang van opdracht 2 reikt u de kandidaat vier afdrukken uit van het pdf-bestand van de menukaart van het menu dat de kandidaten in deze zitting serveren:

- BB-blauw
- KB-blauw
- of van het schoolmenu

Voor BB-blauw en KB-blauw zijn de pdf-bestanden van de menukaart te vinden in de map met bestanden voor de examinerator. U drukt de menukaart af in zwart-wit.

Bij aanvang van opdracht 2 reikt u de kandidaat de bijlage uit van het door u gekozen menu:

- BB-blauw
- KB-blauw
- of van het schoolmenu

Voor BB-blauw en KB-blauw zijn de pdf-bestanden van de bijlage te vinden in de map met bestanden voor de examinerator. U drukt de bijlage af in kleur.

Voor het schoolmenu geldt dat u zelf de inhoud van de bijlage bepaalt en daarvan afdrukken in kleur maakt.

Om als examiner zo goed mogelijk overzicht te houden over de prestaties van de kandidaten in één zitting, is het advies om in één zitting maar één soort van de mogelijke menu's te serveren.

Twee voorbeelden ter verduidelijking:

- tijdens de zitting van a.s. maandagmiddag serveren alle GL-kandidaten het menu GL-blauw
- tijdens de zitting van a.s. woensdagmiddag serveren alle GL-kandidaten het menu KB-blauw

*Attentie: het is **niet** mogelijk om een combinatie van de varianten rood en blauw te maken. Een voorbeeld van wat **niet** mogelijk is: een kandidaat GL gastheerschap-blauw serveert het menu van BB koken-rood.*

Extra pdf-bestanden

bestanden voor de examiner	opdracht
vb_menukaart_bb	2 en 4
vb_menukaart_kb	2 en 4
pdf bijlage BB-blauw: BP-1800-b-25-1-D-b	2 en 4
pdf bijlage KB-blauw: KP-1800-b-25-1-D-b	2 en 4

5 Bronvermeldingen

opdracht	bronvermelding afbeeldingen en media
2, 3 en 4	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.