

Examen VMBO-GL 2025

versie rood, 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.

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) 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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	uien op correcte wijze schoongemaakt; de witte ui op juiste wijze gesnipperd; de rode in dunne, halve ringen gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kruimige aardappelen (soep) en dés gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	bieslook fijngesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sugarsnaps op juiste wijze schoongemaakt, de draden eraf*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roseval-aardappelen schoongemaakt en ongeschild in gelijkmatige partjes gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	knoflook, tijm en rozemarijn op juiste wijze gelijkmatig gehakt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	limoenschil op juiste wijze geraspt (geen/weinig wit meegeeraspt)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	appel op juiste moment (na het persen van de limoen zonder bruin te kleuren) en op juiste wijze geschild en en brunoise gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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	3 -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							
	ui, knoflook en tijm zijn zonder verkleuren aangefruut en afgeblust met kippenbouillon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	krumige aardappelen (voor de soep) voldoende gaar gekookt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	tijm voor het pureren uit de soep gehaald en soep in voldoende mate gepureerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	soep met juiste ingrediënten afgemaakt (citroensap, kookroom, zout en peper)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sugarsnaps, asperges en haricots verts op juiste wijze geblancheerd (beetgaar en teruggekoeld)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	mayonaise op de juiste wijze tot de juiste consistentie gemengd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	dillesaus voldoende op smaak gemaakt		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kabeljauw eerst drooggedept, dan gearomatiseerd en daarna gepaneerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kabeljauw op juiste wijze gepaneerd (bloem - eiwit - panko met dille)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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	7						
	eindtijd van de mise-en-placefase							
⊕	totaal gewerkte tijd							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2c	werktempo-opdracht							
	stap 1 van de werkplanning uitgevoerd							
	– binnen 125 minuten	2						
	– tussen 125 en 135 minuten	1						
	– in meer dan 135 minuten	0						
	opmerking alleen als de kandidaat voor aspecten A2a en A2b samen minimaal 7 punten haalt, kan hij punten scoren voor het werktempo							
A2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase							
	soep op de juiste manier opgewarmd (niet door laten koken)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roseval-aardappelen op juiste wijze gebakken in de oven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kabeljauwfilets op juiste wijze gebakken; paletmes op juiste wijze gebruikt om de filets om te keren		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	rode ui op de juiste wijze in roomboter aangefruut (zacht en geen kleur)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	groenten op de juiste wijze in 3 minuten warm gestoofd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt hygiënisch		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	-1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
A2e	gerechten doorgeven							
	4 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, juiste dikte en kleur, doorgifte in schenkan		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	dillesaus doorgegeven in saucière		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kabeljauwfilets goed van kleur, krokant en heel		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gestoofde groenten hebben juiste kleur en consistentie, goed op smaak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roseval-aardappelen gaar, goudbruin en goed op smaak; doorgifte in légumier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	proeft altijd met schoon bestek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	2 -1						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
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	roseval-aardappelen uit de oven	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide roseval-aardappelen uit de oven.	
antwoord	– op smaak gemaakt met zout, tijm, knoflook en rozemarijn – goede kleur – gaar – krokant – mooi gelijkmatig gesneden – juiste temperatuur/heet – goed uitgelekt/niet te vet	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	oordeel over de roseval-aardappelen: de examiner en de kandidaat proeven een stukje roseval-aardappel.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw roseval-aardappelen?	
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	gestoofde groenten	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide gestoofde groenten.	
antwoord	– alle groenten hebben de juiste gaarheid – goed op smaak – mooi van kleur – goed schoongemaakt – draden van sugarsnaps verwijderd – rode ui geschild	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	oordeel over de gestoofde groenten: de examinerator en de kandidaat proeven de gestoofde groenten.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw gestoofde groenten?	
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	romige knoflook-aardappelsoep	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van een goede pureesoep.	
antwoord	– voldoende gebonden/juiste consistentie – goed gepureerd/geen klontjes – goed op smaak – juiste temperatuur	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	oordeel over de pureesoep: de examinerator en de kandidaat proeven de knoflook-aardappelsoep.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw knoflook-aardappelsoep?	
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.