

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 C							
C1	vragen en opdrachten in Facet opmerkingen – alle vragen worden automatisch nagekeken – neem hier de totaalscore over uit de Facet-corrector	10						
	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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	cherrytomaten op juiste wijze in 4 partjes gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	rode ui op juiste wijze in dunne halve ringen gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	limoen op juiste wijze geraspt, alleen het groen; sap gebruikt voor de avocado*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	avocado op juiste wijze en dés gesneden (± 1 cm)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelen op juiste wijze geschild, voldoende recht gesneden om pont-neuf te kunnen snijden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelen op juiste wijze tot de juiste vorm gesneden: lang en dikte 2 x 2 cm*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sjalot op juiste wijze zeer fijn gesnipperd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broccoli op juiste wijze schoongemaakt en tot gelijke roosjes gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	paprika op juiste wijze en julienne gesneden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de ingrediënten zijn gewassen als dat nodig is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gooit nooit nog bruikbare delen van ingrediënten in de afvalbak		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	5 -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							
	aardappelen op juiste wijze voorgebakken (gaar, zonder kleur)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kalfsfilets op juiste wijze geprepareerd: gearomatiseerd, parmaham en salie met schuin ingestoken prikkers bevestigd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kalfsfilets goudbruin aangebakken, prikkers verwijderd en bakvocht is bewaard		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sjalot voldoende aangefruit en is licht van kleur		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	heeft de saus tot ongeveer de helft laten inkoken		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	rouxkorrels op juist moment en op juiste wijze verwerkt in de saus		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broccoli op juiste wijze geblancheerd in ruim water met zout, koudgespoeld		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	amandelschaafsel juist gebruneerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	zorgt continu voor een overzichtelijke en opgeruimde werkbank		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	elk gerecht op de juiste wijze bewaard nadat de mise-en-place ervan gemaakt is		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gaat op duurzame wijze om met water en energiebronnen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	6 -1						
⌚	eindtijd van de mise-en-placefase							
	totaal gewerkte tijd							
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
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							
C2d	bereidingstechnieken toepassen in de doorgeeffase							
	vermengt op het juiste moment Franse dressing op hygiënische, nette wijze met overige ingrediënten van het voorgerecht		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gamba's voldoende gaar gebakken en zeekraal de laatste minuut toegevoegd, dit alles in een hete bakpan		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kalfsfilets op juiste moment in oven geplaatst met salie aan bovenkant		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	broccoli en paprika juist geroerbakt (hete pan, in olijfolie, kort op hoog vuur)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	truffel-wijnsaus op juiste wijze verwarmd en heeft juiste dikte		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	pont-neuf frites goudbruin, krokant afgebakken en pas daarna gezouten		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	houdt zich zoveel als mogelijk aan de volgorde van de werkplanning		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	werkt hygiënisch		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	3						
	transport							

opdr.	omschrijving beoordelingsaspect	max.	kandidaatnummer					
	transport							
C2e	gerechten doorgeven							
	4 borden voorgerecht in voldoende mate identiek opgemaakt en volgens foto en alle componenten aanwezig op alle borden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle randen van servies van het voorgerecht zijn schoon		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	legt eerst mesclun met sla-garnituur op bord en bakt daarna pas de gamba's		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	de limoenmayonaise op juiste wijze gedresseerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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 het moment van doorgeven		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	truffel-wijnsaus goed op smaak; doorgifte in saucière		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roerbakgroenten goed op smaak; bestrooid met amandelschaafsel; doorgifte in légumier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	pont-neuf frites goed van kleur en licht gezouten; minimaal 26 stuks frites		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	proeft altijd met schoon bestek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect -1	3						
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	3						
	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	35						

1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

Opdracht C3

Per kandidaat een van de volgende combinaties van vragen stellen:

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

1	pont-neuf frites	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide pont-neuf frites.	
antwoord	– op smaak gebracht met zout – goede kleur – gaar – krokant en mooi gelijkmatig gesneden – minimaal het juiste aantal (26)	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	oordeel over de pont-neuf frites: de examinerator en de kandidaat proeven een hapje van de pont-neuf frites	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw pont-neuf 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	

3	geroerbakte broccoli-paprika met gebruneerd amandelschaafsel	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide geroerbakte broccoli-paprika met gebruneerd amandelschaafsel.	
antwoord	– de groenten hebben de juiste gaarheid – goed op smaak – mooi van kleur – goed schoongemaakt (paprika: pitjes en wit eruit) – mooi gesneden (gelijkmatige broccoli-roosjes; julienne van paprika) – amandelschaafsel juist gebruneerd en aanwezig	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	oordeel over de geroerbakte broccoli-paprika met gebruneerd amandelschaafsel: de examiner en de kandidaat proeven een hapje van de geroerbakte broccoli-paprika met gebruneerd amandelschaafsel	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw geroerbakte broccoli-paprika met gebruneerd amandelschaafsel?	
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	

5	truffel-wijnsaus	maximumscore: 1
vraag	Noem 2 kenmerken van een goede truffel-wijnsaus.	
antwoord	– voldoende gebonden/juiste consistentie – sjalot nauwelijks zichtbaar – goed op smaak – juiste temperatuur	
opmerking	alleen de eerste 2 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	oordeel over de truffel-wijnsaus: de examiner en de kandidaat proeven de truffel-wijnsaus.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw truffel-wijnsaus?	
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	

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.