

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – KB

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 B			richttijd: 230 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	tijd*	akg**
1	– theorievragen maken (minitoetsvragen) – werkvoorbereidingsopdracht	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten bijlage 1	± 25 min.	
2	twee bakkerijproducten maken	bijlage 1 en 2	± 205 min.	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. Als de cel leeg is, is dit niet van toepassing.

2 ICT-gebruik

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

instructie voor de kandidaat
vr_instructiefilm_HBR_B_kb.mp4
vr_instructie_HBR_B_kb.pdf

bestanden voor de examinerator
correctievoorschrift: KP-1800-r-25-1-B-c.pdf
correctievoorschrift: KP-1800-r-25-1-c.xlsx

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

Opdracht 2

De examinerator zorgt ervoor dat per kandidaat de volgende grondstoffen beschikbaar zijn:

25 g	gekonfijte gembersnippers
250 g	geraspte wortel
60 g	gehakte ananas
175 g	gewelde rozijnen
100 g	gewelde krenten
40 g	gist
190 g	heeleei
2 g	kaneel
50 g	kleinbroodpoeder
12 g	koolzuur
180 g	mayonaise
780 g	patentbloem
40 g	pecannoten
80 g	roompoeder
12 g	speculaaskruiden
50 g	vruchtenbroodpoeder
290 g	witte basterdsuiker
12 g	zout

voor de afwerking:

200 g	mascarponecrème*
20 g	oranje marsepein
6 g	groene marsepein
18	pecannoten
	afdekgelei

*De mascarponecrème bestaat uit:

- 150 g mascarpone
- 50 g poedersuiker
- 1/2 limoen

De gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat:

- 3 bakvormen van Ø 16 cm

De examinerator zorgt ervoor dat de grondstoffen zo nodig op bakkerijtemperatuur geconditioneerd zijn.

4 Aanwijzingen

Volgorde opdrachten

Binnen dit onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast.

Vorbereiding

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. Zo kunt u onder andere controleren of de aangegeven temperaturen en baktijden overeenstemmen met de werking van de ovens bij u op school.

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

Afname

Opdracht 1 theorievragen en een opdracht maken

- 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.
- Alle theorievragen en de opdracht 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.

Let op: Bij het maken van de werkvoorbereidingsopdracht in Facet heeft de kandidaat bijlage 1 nodig. Deze mag u pas uitdelen wanneer de kandidaat klaar is met de theorievragen. De kandidaat heeft tijd nodig om de bijlage door te lezen; deze leestijd valt buiten de examentijd.

Opdracht 2 twee bakkerijproducten maken

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).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn.

- De kandidaat maakt twee soorten bakkerijproducten.
- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur die in paragraaf 3 genoemd worden, beschikbaar zijn. Daarnaast dienen alle gebruikelijke gereedschappen, materialen en apparaten beschikbaar te zijn voor elke kandidaat.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's zijn opgenomen van de te bereiden producten.
- De kandidaat moet alle grondstoffen zelf afwegen, conditioneren en bewaren. Maar als examinator zorgt u ervoor dat de grondstoffen geconditioneerd zijn op bakkerijtemperatuur waar dat nodig is.

- U zorgt ervoor dat:
 - elke kandidaat kan beschikken over een oven met de juiste condities.
 - elke kandidaat kan beschikken over de juiste materialen en ruimte op een werkbank, om de vervaardigde producten te kunnen presenteren op de wijze die op school gebruikelijk is.
- Er is uitgegaan van bakplaten van 40 x 60 cm.
- **Let op:** indien de carrot cakes nog niet voldoende afgekoeld zijn voor de decoratie mogen ze kort in de vriezer op instructie van de examiner tot ze voldoende afgekoeld zijn voor verdere verwerking.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B2f, 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.

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.