

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 C							
C1	vragen en opdrachten in Facet opmerkingen – alle vragen en opdrachten 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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	sjalot op juiste wijze gesnipperd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	courgette op juiste wijze en dés gesneden (± 2 cm)*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	gerookte zalm op juiste wijze grof gehakt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	dille op juiste wijze fijngehakt*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelen op juiste wijze geschild; voldoende recht gesneden om pommes carrées te kunnen snijden*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelen op juiste wijze tot juiste vorm gesneden (blokjes van ongeveer 1,5 cm)*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	champignons op juiste wijze geciseleerd*		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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	4 -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							
	sjalot en courgette voldoende aangefruit en zijn licht van kleur		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	soep op juiste wijze gepureerd met de staafmixer		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	aardappelen op juiste wijze geblancheerd en uitgewasemd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	mirepoix inclusief champignonsteeltjes lang genoeg aangefruit zonder te kleuren		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roux op juiste wijze bereid en is gaar		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	roux op juiste wijze met bouillon verwerkt tot saus		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	saus op juiste wijze gepasseerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	asperges op juiste wijze geblancheerd in water met zout, koudgespoeld		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kalfsfilets op juiste wijze eerst gearomatiseerd en daarna door de bloem gehaald		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kalfsfilets op juiste wijze goudbruin aangebakken in roomboter		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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	7 -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	2						
	– binnen 125 minuten		2					
	– tussen 125 en 135 minuten		1					
	– in meer dan 135 minuten		0					
	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 doorgreeffase							
	zalm-dille netjes en gelijkwaardig met kookring verdeeld over 4 diepe borden		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	soep op juiste wijze verwarmd tot tegen het kookpunt, laat de soep niet reduceren en proeft de soep		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	pommes carrées goudbruin gebakken; pas na bakken met zout bestrooid		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	kalfsfilets op het juiste moment in de oven geplaatst om te verwarmen		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	champignonroomsaus op juiste wijze geregenereerd		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	asperges op juiste wijze gegrilld (hete pan, kort op hoog vuur)		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	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							
C2e	gerechten doorgeven							
	4 diepe borden van 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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	courgettesoep goed op smaak, goed op temperatuur zoals op school gebruikelijk is, 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		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	champignonroomsaus goed op smaak met peper en zout; doorgifte in saucière		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	pommes carrées zijn warm, krokant en gezouten; doorgifte in légumier		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	asperges hebben zichtbare grillstreep; op smaak gebracht met peper en zout		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	proeft altijd met schoon bestek		☐	☐	☐	☐	☐	☐
	alle aspecten volledig juist per onjuist of ontbrekend aspect	3 -1						
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	courgettesoep	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van goed bereide courgettesoep.	
antwoord	– juiste dikte en hoeveelheid – goed op smaak – mooi van kleur – goed gepureerd – juiste temperatuur	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

2	oordeel over de courgettesoep: de examiner en de kandidaat proeven een hapje van de courgettesoep.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw courgettesoep?	
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	champignonroomsaus	maximumscore: 1
vraag	Noem 2 kenmerken van een goed bereide champignonroomsaus.	
antwoord	– voldoende gebonden/juiste consistentie – mooi van kleur – champignons mooi geciseleerd – goed op smaak (peper en zout) – juiste temperatuur	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

4	oordeel over de champignonroomsaus: de examiner en de kandidaat proeven de champignonroomsaus.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw champignonroomsaus?	
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	pommes carrées	maximumscore: 1
vraag	Noem 3 kenmerken van een goede pommes carrées.	
antwoord	– juist geblancheerd – op smaak gemaakt met zout – goede kleur – juiste gaarheid – krokant – goed formaat (1,5 x 1,5 cm) – gelijkmatig in vorm gesneden	
opmerking	alleen de eerste 3 antwoorden van de kandidaat beoordelen	

6	oordeel over de pommes carrées: de examiner en de kandidaat proeven de pommes carrées.	maximumscore: 1
vraag	Hoe was dit bij jouw pommes carrées?	
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.