

versie rood, onderdeel D

profielmodule 1 – gastheerschap

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.

Inhoud van dit onderdeel:

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

1 Overzicht opdrachten

onderdeel D			richttijd: 180 minuten	
opdracht	omschrijving	nodig	tijd*	akg**
1	– theorievragen maken (minitoetsvragen) – vragen gastenwensen maken	ICT-gebruik: Facet, 3 varianten	± 20 min.	n.v.t.
2	mise-en-place maken in het restaurant	bijlage pdf menukaart	± 160 min.	6
3	tafel controleren	uitwerkbijlage gedekte tafel		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 ingedekte tafels zodat 2 kandidaten tegelijkertijd opdracht 3 kunnen uitvoeren.

In 2025 kunt u de afname van Gastheerschap KB-rood desgewenst koppelen aan een ander menu dan het menu KB-rood. 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
vr_instructiefilm_HBR_D_kb.mp4
vr_instructie_HBR_D_kb.pdf

bestanden voor de examinerator	opdracht
vr_menukaart_kb.pdf	2 en 4
correctievoorschrift: KP-1800-r-25-1-D-c.pdf	
correctievoorschrift: KP-1800-r-25-1-c.xlsx	

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

Pdf

Druk het bestand vr_menukaart_kb.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 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

- een tafel in het restaurant waarop u 4 couverts met de voorgeschreven fouten indekt

Opdracht 4

- vier 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 gedekte tafel voor de uitvoering van opdracht 3.

Het advies is om te zorgen voor 2 gedekte tafels zodat 2 kandidaten tegelijkertijd deze opdracht kunnen uitvoeren.

Let op: alle kandidaten van een zitting moeten 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.
- Alle vragen en opdrachten 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.

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, de uitwerkbijlage 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'.

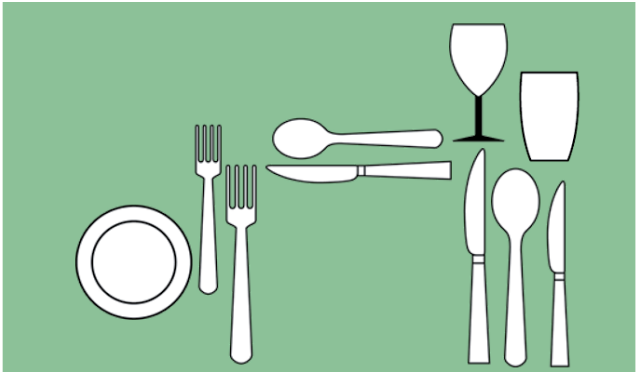
Het is bij opdracht 2 **niet** toegestaan de materialen voor het maken van de mise-en-place al per kandidaat klaar te zetten; elke kandidaat moet zelf alle materialen, glaswerk, al het servies en al het bestek verzamelen. Voor een goed verloop zou u bijvoorbeeld drie van de kandidaten kunnen laten beginnen 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 tafel waarop u vier couverts (met fouten) hebt opgedekt voor het menu. U kiest voor elke kandidaat een geschikt moment tijdens de uitvoering van opdracht 2.
- De kandidaat heeft de uitwerkbijlage nodig waarop het menu en de serveerwijzen vermeld zijn en waar schrijfruimte is om de fouten te noteren.
- De kandidaat krijgt 10 minuten de tijd voor de uitvoering van deze opdracht.
- Zodra de ene kandidaat de ingevulde uitwerkbijlage ingeleverd heeft, kunt u de volgende kandidaat naar voren roepen.
- Bij het indekken maakt u de 7 fouten zoals hierna vermeld en op de tekening te zien zijn.

Dek een tafel in met vier couverts voor dit menu:

Menu Gebonden aspergesoep met garnalen en bosui, stokbrood en roomboter *** Warm groentetaartje met zalm en spinazie *** Lamsrack met pistachecrunch, aardappelpuree en peultjes *** Aardbeienparfait	
---	--

Aanwijzingen voor het indekken

- Er wordt een rode wijn bij het hoofdgerecht geserveerd.
- Voor het wijnglas voor rode wijn kiest u het glas dat daarvoor op school gebruikelijk is; zo ook het waterglas. Voor elke gast een waterglas indekken.
- Zorg voor goed en correct gestreken tafelkleden en servetten.
- De peper- en zoutvaatjes moeten goed gevuld en schoon zijn.
- Indien het op uw school gebruikelijk is om een vaasje met bloemen op tafel te plaatsen, dan doet u dat nu ook en zet het vaasje op de juiste plek.
- Indien het op uw school gebruikelijk is om een lamp/kaars op tafel in te dekken, dan doet u dat nu ook en u zorgt ervoor dat de lamp aan is/de kaars brandt (of aan is).

De 7 fouten die u in elk couvert moet maken bij het indekken van de tafel:

- 1 het tafellinnen ligt scheef op de tafel (middenvouw ligt niet in het midden)
- 2 de vaste attributen staan in de verkeerde volgorde; ze staan niet van hoog naar laag
- 3 de soeplepel is links naast het mes van het voorgerecht ingedekt
- 4 bij het kopbestek is een mes ingedekt / er had een vork ingedekt moeten worden
- 5 de couverts staan niet recht tegenover elkaar
- 6 het servet ontbreekt
- 7 er is geen toastmesje ingedekt (op de side-plate)

Opdracht 4

In het correctievoorschrift is bij D4e 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 D4f, 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 ervoor dat er voor alle kandidaten die op één moment het examen maken, vier gasten zijn die het menu en diverse dranken bestellen, waaronder een aperitief.

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.

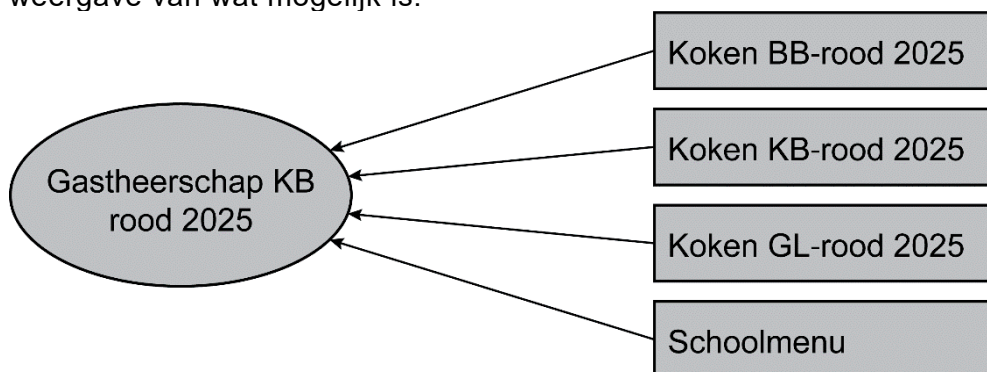
Let op: in 2025 worden de koffie en thee pas geserveerd nadat het nagerecht gedebarrasseerd is.

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 D Gastheerschap van KB-rood te koppelen aan een ander menu dan het menu van KB-rood. Hier ziet u een grafische weergave van wat mogelijk is:



Door de serveerwijzen van de gerechten van de rode 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 identiek zijn aan die van het menu van het cspe HBR-rood 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-rood
- GL-rood
- of van het schoolmenu

Voor BB-rood en GL-rood 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-rood
- GL-rood
- of van het schoolmenu

Voor BB-rood en GL-rood 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 KB-kandidaten het menu KB-rood
- tijdens de zitting van a.s. woensdagmiddag serveren alle KB-kandidaten het menu GL-rood

*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 KB gastheerschap-rood serveert het menu van KB koken-blauw.*

Extra pdf-bestanden

bestanden voor de examiner	opdracht
vr_menukaart_bb.pdf	2 en 4
vr_menukaart_gl.pdf	2 en 4
pdf bijlage BB-rood: BP-1800-r-25-1-D-b	2 en 4
pdf bijlage GL-rood: GP-1800-r-25-1-B-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.