



Consumptief-horeca: vakspecifieke informatie centraal examen 2014

Deze informatie maakt deel uit van de Septembermededeling van het College voor Examens (CvE) (zie Examenblad.nl).

BB, KB en GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2014 NB de syllabus is leidend (niet de educatieve methode)
syllabus 2014 gewijzigd ten opzichte van 2013?	nee
bijzonderheden	<p><i>Status van het correctievoorschrift: regelgeving</i></p> <p>Het CvE heeft de correctievoorschriften bij regeling vastgesteld. Het correctievoorschrift is een zogeheten algemeen verbindend voorschrift en valt onder wet- en regelgeving die van overheidswege wordt verstrekt. De corrector mag dus niet afwijken van het correctievoorschrift.</p> <p>Als de corrector van mening is dat het correctievoorschrift een onvolkomenheid bevat neemt hij contact op met de Examenlijn van het CvE (examenlijn@cve.nl).</p>
richtlijnen:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>Bij de afname moeten vanaf 2013 nieuwe richtlijnen voor het omgaan met examentijd in acht genomen worden. Zie hiervoor bij onderdeel III 4.3 het doorklikdocument: Richtlijnen examentijd cspe</p> <p>De instructie voor de examinerator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (www.examenblad.nl).</p> <p>Bij de A zending ¹⁾ van het cspe wordt een 'grijze vlekken exemplaar' van het examenboekje naar scholen toegestuurd. In een grijze vlekken exemplaar is alleen de informatie zichtbaar die noodzakelijk is voor de voorbereiding op de afname van het cspe. De informatie die bij de voorbereiding niet nodig is, is onleesbaar gemaakt door deze met een grijze vlek te bedekken.</p> <p>Het is van belang dat de examinerator alle opgaven uit het leerlingenboekje zelf maakt voordat hij start met de afname van het cspe. Daarom mag de examinerator maximaal vijf werkdagen voorafgaand aan de daadwerkelijke start van de afname van het cspe een leerlingenboekje uit zending B ²⁾ inzien en zelf de opgaven maken.</p> <p>¹⁾ Zending A van het cspe wordt 12 februari 2014 op de school bezorgd. Aan de hand van zending A (zie III.4.2 van de Septembermededeling) kunnen examineratoren en examensecretaris de organisatie van het cspe tot in detail afstemmen.</p> <p>²⁾ Zending B bevat de papieren examendocumenten in kandidaataantallen (zie III.4.2 van de Septembermededeling).</p>
afnameperiode 1e tijdvak:	31 maart t/m 30 mei 2014 (rooster voor de centrale examens)
examenduur:	zie III.4.5 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	zie III.4.6 van de Septembermededeling

Specifiek BB en KB

producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde productgroepen. Deze productgroepen zijn hieronder vermeld.
-------------------------	---

Productgroepen cspe BB, cspe KB

De examinering van de exameneenheden wordt beperkt tot de volgende productgroepen

Voorgerecht	Groep 1: (koude voorgerechten) en groep 3 (warm voorgerecht)
Hoofdgerecht	Groep 2: geportioneerd tam gevogelte
Nagerecht	Groep 1: (koude zoete nagerechten met of zonder passende saus) en groep 3 (fruitsalade)

In de syllabus Consumptief Horeca 2014 zijn de productgroepen omschreven

Specifiek GL

NB	Er is één identiek cspe GL voor de vakken horeca, bakken en consumptief-breed.
technieken, producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde technieken en groepen van producten . Deze technieken en productgroepen zijn aan het eind van dit document vermeld.
voorbeeld cspe GL 2013, 2012 of 2011	zie: www.cito.nl kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → schriftelijke en praktische examens vmbo → examens 2013, 2012 of 2011 → vmbo gl/tl → cspe

Technieken, en productgroepen cspe GL

De examinering van de exameneenheden COG/K/5 en COG/K/6 wordt beperkt tot de volgende technieken en productgroepen:

Technieken bakken én horeca:

wassen, afwegen, afmeten, schillen, samenstellen, zeven	K/6	eindterm 1
snijden, verdelen	K/6	eindterm 2
snijden, spuiten, modelleren, uitrollen, uitsteken, vullen, samenvoegen	K/6	eindterm 3
mengen, kneden, roeren	K/6	eindterm 4
koken, (roer-)bakken, rijzen, verwarmen, koelen, frituren	K/6	eindterm 5

De toetsing van de technieken in bovenstaande tabel is beperkt tot de aangewezen productgroepen.

Productgroepen cspe GL consumptief

Horeca	Groep 3: (tam) gevogelte
Bakken	Groep 1: gistdeeg of zetdeeg

De examinering van de theorie van de exameneenheden COG/K5 en COG/K6 is breder dan de examinering van de praktijk in verband met het wat meer theoretische karakter van de gemengde leerweg. De theorie blijft beperkt tot 2 van de 3 genoemde groepen horeca en 2 van de drie genoemde groepen bakken.

In 2014 betreft dit:

Horeca	Groep 1: vis Groep 3: (tam) gevogelte
Bakken	Groep 1: gistdeeg of zetdeeg Groep 3: krokant brood of getoerd gerezen