

## Consumptief-horeca: vakspecifieke informatie centraal examen 2013

Deze informatie is gelijktijdig met de Septembermededeling van het College voor Examens (CvE) (zie Examenblad.nl) bekendgemaakt.

Gelijktijdig met de Maartmededeling is deze informatie gewijzigd. Wijzigingen herkent u aan de gele markering bij nieuwe tekstdelen en doorhalingen bij verwijderde tekstdelen.

### BB, KB en GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2013
richtlijnen:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>Nieuw! 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: <u>Richtlijnen examentijd cspe</u></p> <p>De instructie voor de examinerator is via doorklikken te downloaden bij onderdeel III.4.3 Richtlijnen bij de praktijkexamens van de Septembermededeling (<a href="http://www.examenblad.nl">www.examenblad.nl</a>).</p> <p>Bij de A zending <sup>1)</sup> 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 <sup>2)</sup> inzien en zelf de opgaven maken.</p> <p><sup>1)</sup> Zending A van het cspe wordt 6 maart 2013 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><sup>2)</sup> Zending B bevat de papieren examendocumenten in kandidaataantallen (zie III.4.2 van de Septembermededeling).</p>
afnameperiode 1e tijdvak:	1 april t/m 31 mei 2013 (rooster voor de centrale examens)
examenduur:	zie III.4.5 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'

zie volgende blz.

minitoetsen:	<p>zie III.4.6 van de Septembermededeling</p> <p>De digitale rekenmachine van MiniTester is tijdens de afname van de echte minitoetsen NIET beschikbaar voor de kandidaten. Bij de minitoetsen dienen de kandidaten over hun eigen rekenmachine te beschikken. *)</p> <p>In de voorbeeldminitoetsen (die uw examensecretaris volgens de activiteitenplanning op 16 januari 2013 heeft ontvangen) is de digitale rekenmachine wel beschikbaar.</p> <p>Aanbeveling: Geef uw kandidaten de instructie om bij de voorbeeldminitoetsen uitsluitend met de eigen rekenmachine te werken.</p> <p>*) De rekenmachine moet wel voldoen aan de criteria die genoemd zijn in de Regeling rooster en toegestane hulpmiddelen voor de centrale examens van de eindexamens en de staatsexamens vwo, havo en vmbo in 2013.</p>
--------------	---

### 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

<b>Voorgerecht</b>	Groep 1: ( koude voorgerechten) en groep 2 (soepen helder en gebonden)
<b>Hoofdgerecht</b>	Groep 3: hoofdschotel van slachtvlees
<b>Nagerecht</b>	Groep 1: (koude zoete nagerechten met of zonder passende saus) en groep 3 (fruitsalade)

In de syllabus Consumptief Horeca 2013 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 2012, 2011 of 2010	zie: <a href="http://www.cito.nl">www.cito.nl</a> kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → schriftelijke en praktische examens vmbo → examens 2012, 2011 of 2010 → 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

<b>Horeca</b>	Groep 4: vegetarisch (ovo-kacto-vegetarisch)
<b>Bakken</b>	Groep 2: korstdeeg

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 2013 betreft dit:

<b>Horeca</b>	Groep 3: (tam) gevogelte Groep 4: vegetarisch (ovo-lactovegetarisch)
<b>Bakken</b>	Groep 2: korstdeeg Groep 3: krokant brood of getoerd gerezen