

Consumptief-horeca: vakspecifieke informatie centraal examen 2011

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

BB en KB

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2011
richtlijnen bij de afname:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>De instructie voor de examinerator is in het schooljaar 2009-2010 aanmerkelijk aangescherpt. De reden schuilt in een onderzoek dat in opdracht van de Inspectie van het Onderwijs is verricht.</p> <p>Uit het onderzoek komt naar voren dat niet alle examineratoren zich houden aan alle voorgeschreven richtlijnen. In gevallen waar dat niet zo is, is het belangrijkste knelpunt dat de examineratoren zich vooral als docent gedragen, en niet als examinerator. Inspectie concludeert dat de afname van het cspe moet verbeteren.</p> <p>De aangescherpte 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>
afnameperiode 1e tijdvak:	4 april t/m 3 juni 2011 (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
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 3 en groep 4 warme voorgerechten en vegetarische voorgerechten
Hoofdgerecht	Groep 2 hoofdschotel van geportioneerde (tam) gevogelte
Nagerecht	Groep 1 en groep 3 koude, zoete nagerechten en fruitsalade

In de syllabus Consumptief Horeca 2011 zijn de productgroepen omschreven

GL zie volgende blz

GL

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2011
richtlijnen bij de afname:	<p>De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.</p> <p>De instructie voor de examinerator is in het schooljaar 2009-2010 aanmerkelijk aangescherpt. De reden schuilt in een onderzoek dat in opdracht van de Inspectie van het Onderwijs is verricht.</p> <p>Uit het onderzoek komt naar voren dat niet alle examineratoren zich houden aan alle voorgeschreven richtlijnen. In gevallen waar dat niet zo is, is het belangrijkste knelpunt dat de examineratoren zich vooral als docent gedragen, en niet als examinerator. Inspectie concludeert dat de afname van het cspe moet verbeteren.</p> <p>De aangescherpte 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>
afnameperiode 1e tijdvak:	4 april t/m 3 juni 2011 (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
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 2010, 2009 of 2008	zie: www.cito.nl kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → schriftelijke examens vmbo → examens 2010, 2009 of 2008 → 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 1 vis
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. Zij blijft beperkt tot 2 van de 3 genoemde groepen horeca en 2 van de drie genoemde groepen bakken.

In 2011 betreft dit:

Horeca	Groep 1 vis Groep 2 slachtvlees
Bakken	Groep 1 gistdeeg of zetdeeg Groep 2 korstdeeg