

Consumptief-bakken: vakspecifieke informatie centraal examen 2008

Deze informatie maakt deel uit van de Septembermededeling van de CEVO (zie Examenblad.nl).

BB en KB

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus *
richtlijnen bij de afname:	De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.
afnameperiode 1e tijdvak:	31 maart t/m 30 mei 2008 (rooster van de CEVO)
examenduur:	zie III.4.4 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	zie III.4.5 van de Septembermededeling
productgroepen:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde productgroepen. Deze productgroepen zijn aan het eind van dit document vermeld.

GL

examenvorm:	Iedere school heeft de keuze tussen óf cspe óf cse (zie I.1.6 van de Septembermededeling)
-------------	---

cspe GL

examenstof:	zie syllabus *
richtlijnen bij de afname:	De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.
afnameperiode 1e tijdvak:	31 maart t/m 30 mei 2008 (rooster van de CEVO)
examenduur:	zie III.4.4 van de Septembermededeling 'Overzicht onderdelen en ICT in de praktijkexamens'
minitoetsen:	zie III.4.5 van de Septembermededeling
NB	Er is één identiek cspe GL voor de vakken horeca, bakken en consumptief-breed. De examenstof is anders dan u van het cse GL gewend bent. Raadpleeg de syllabus!
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 en gerechten. Deze technieken, producten en gerechten zijn aan het eind van dit document vermeld.
voorbeeld cspe GL	zie: www.cito.nl kies: centrale examens vmbo, vmbo gl/tl en cspe

- * De syllabus is gebaseerd op het nieuwe, geglobaliseerde examenprogramma. Dit examenprogramma geldt voor de leerlingen die vanaf 1 augustus 2007 beginnen met het vierde leerjaar. Zie de bijlage van de syllabus.

cse GL

examenstof **::	C/K/02 C/K/05 C/K/06 C/K/17	Professionele vaardigheden Producten en gerechten Productietechnieken Bedrijfsvoering en organisatie in de bakkerij
afnametijdstip 1e tijdvak:	maandag 19 mei 2008 van 9.00 tot 11.00 u. (rooster van de CEVO)	
productgroepen:	De examinering van C/K/05 en C/K/06 is beperkt tot met name genoemde productgroepen. Deze productgroepen zijn aan het eind van dit document vermeld.	

** De examenstof voor het **cse** GL is gebaseerd op het oude examenprogramma voor GL. Daarom bevat de syllabus geen informatie over het **cse** GL.

Productgroepen: cspe BB en cspe KB

Broodbakken

IA Ongevuld zacht kleinbrood

- gevlochten luxe broodjes
- puntbroodjes
- kadetten
- sesam-maanzaadbroodjes

IIIA Zoet getoerd gerezen

- Deens luxe
- croissants
- chocoladebroodjes
- vruchtentasjes

Banketbakken

IB Korstdeegproducten zonder amandel

- appelcarré's
- saucijzenbroodjes
- appelflappen
- zoute vlinders

IIA Koekjes boterdeeg

- Goudse moppen
- sprits
- kokosgalettes
- pitmoppen

Productgroepen; cse GL

Broodbakken

IA Ongevuld zacht kleinbrood

- gevlochten luxe broodjes
- puntbroodjes
- kadetten
- sesam-maanzaadbroodjes

Banketbakken

IIA Koekjes boterdeeg

- Goudse moppen
- sprits
- kokosgalettes
- pitmoppen

Technieken, producten en gerechten: cspe GL

Technieken cspe GL	zie syllabus:	
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 en koelen	K/6	eindterm 5

Producten en gerechten cspe GL

Voor de keuze van producten/gerechten voor de praktijkopdracht is uitgegaan van producten/gerechten waarin de onderdelen horeca en bakkerij geïntegreerd getoetst kunnen worden.

De examinering van de theorie is breder dan de examinering van de praktijk in verband met het theoretische karakter van de gemengde leerweg, maar wel beperkt tot de volgende aangewezen producten/gerechten:

Praktijkopdracht(en)	Theorieopdracht(en)		
<ul style="list-style-type: none">- hartige taart met vis ¹⁾ of- quiche op basis van gistdeeg met vis ¹⁾ of- pizza op basis van gistdeeg met vis ¹⁾	<p>Plate van vis²⁾</p> <ul style="list-style-type: none">- zalm: <i>moot, escalope, filet</i>- tilapia- schol: <i>filet</i>- koolvis <p>Gistdeeg</p> <ul style="list-style-type: none">- pizza- quiche <p>Zetdeeg</p> <ul style="list-style-type: none">- hartige taart	<p>met bijpassend gerecht van:</p> <ul style="list-style-type: none">- aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i>- pasta: <i>gekookt en au beurre afgewerkt</i>	<p>met bijpassend gerecht van warme groente(s):</p> <ul style="list-style-type: none"><i>gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd</i>

¹⁾ met een bijpassend garnituur

²⁾ Eventueel met een bijpassende warme of koude saus, op basis van convenience food