

Consumptief-bakken: vakspecifieke informatie centraal examen 2009

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

BB en KB

examenvorm:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2008 en 2009
richtlijnen bij de afname:	De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.
afnameperiode 1e tijdvak:	6 april t/m 5 juni 2009 (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:	cspe
examenstof:	zie syllabus 2008 en 2009
richtlijnen bij de afname:	De instructie voor de examinerator bevat richtlijnen voor de voorbereiding, de uitvoering en de beoordeling.
afnameperiode 1e tijdvak:	6 april t/m 5 juni 2009 (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.
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: voortgezet onderwijs → centrale examens → examens vmbo → examens vanaf 2005 → examens 2007 → vmbo gl/tl → cspe
cspe GL 2008	zie: www.cito.nl kies: voortgezet onderwijs → centrale examens → examens vmbo → examens 2008 → vmbo gl/tl → cspe

Productgroepen: cspe BB en cspe KB

Producten en gerechten CSPE BB en KB 2009

De examinering van de exameneenheden CO/K/18, CO/K/19 en CO/K/20 wordt beperkt tot de volgende productgroepen en producten:

Broodbakken:

<i>IB Krokant kleinbrood</i> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> minibroodjes<input type="checkbox"/> puntbroodjes<input type="checkbox"/> kaiserbroodjes<input type="checkbox"/> Italiaanse bollen	<i>II B Gevuld kleinbrood, vulling door het deeg</i> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> krentenbollen/-puntjes<input type="checkbox"/> suikerbolussen<input type="checkbox"/> tarwerozijnenbollen/-puntjes<input type="checkbox"/> mueslibroodjes
--	---

Banketbakken:

<i>IA Korstdeegproducten met amandel</i> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> amandelbroodjes<input type="checkbox"/> amandelstengels<input type="checkbox"/> amandelstaven<input type="checkbox"/> abrikozenenveloppen	<i>IIIA Soezen en taarten</i> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> moorkoppen<input type="checkbox"/> vruchtentaart<input type="checkbox"/> slagroomtaart<input type="checkbox"/> bananensoes
---	---

Technieken, producten en gerechten: cspe GL

zie volgende bladzijde

Technieken, producten en gerechten: cspe GL

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

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 producten/gerechten (zie overzicht hieronder):

Producten/gerechten bakken én horeca

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* van de exameneenheden COG/K/5 en COG/K/6 is breder dan 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)		
<input type="checkbox"/> ragoutbroodje met ragout van varkensvlees of rundvlees ¹⁾ of <input type="checkbox"/> pasteitje met ragout van varkensvlees of rundvlees ¹⁾ of <input type="checkbox"/> rissole met ragout van varkensvlees of rundvlees ¹⁾	Vleesgerechten ²⁾ : <input type="checkbox"/> schnitzel <input type="checkbox"/> oester <input type="checkbox"/> biefstuk <input type="checkbox"/> spies vlees Korstdeeg <input type="checkbox"/> rissole <input type="checkbox"/> pasteitje <input type="checkbox"/> ragoutbroodje	met bijpassend gerecht van: <input type="checkbox"/> aardappels: <i>gekookt,</i> <i>gebakken,</i> <i>gefrituurd</i> <input type="checkbox"/> rijst	met bijpassend gerecht van warme groente(s): <i>gekookt,</i> <i>gebakken/geroerbakt,</i> <i>geblancheerd</i>

¹⁾ met een bijpassend garnituur

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