

Consumptief-horeca: 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 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
producten en gerechten:	In de syllabus is bij een aantal exameneenheden vermeld dat de examinering beperkt is tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. Deze producten en gerechten 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

Producten en gerechten: cspe BB, cspe KB

Voorgerecht

Voor het voorgerecht komen de volgende producten/gerechten in aanmerking:

Groep 3	<input type="checkbox"/> Combinatie van vlees* <input type="checkbox"/> Gebonden soepen
---------	--

* eventueel met een enkelvoudige salade

Hoofdgerecht

Voor het hoofdgerecht komen de volgende producten/gerechten in aanmerking:

Groep 2	<input type="checkbox"/> Vis: zalm: moot, escalope, of filet wijting: filet tilapia schol: filet	<input type="checkbox"/> Aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i> <input type="checkbox"/> Pasta: <i>gekookt en au beurre afgewerkt</i>	<input type="checkbox"/> Groenten: <i>gekookt, ge(roer)- bakken, geblancheerd</i> <input type="checkbox"/> Sauzen: <i>op basis van convenience food</i>
---------	---	--	--

Nagerecht

Voor het nagerecht komen de volgende producten/gerechten in aanmerking:

Groep 1	<input type="checkbox"/> Bavarois / Pudding
---------	---

Technieken, producten en gerechten: cspe GL

Zie volgende bladzij.

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*