



College voor Examens

# CONSUMPTIEF-BREED VMBO

Syllabus centraal examen 2014

Juni 2012

**Verantwoording:**

© 2012 College voor Examens vwo, havo, vmbo, Utrecht.

Alle rechten voorbehouden. Alles uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

# Inhoud

<b>Voorwoord</b>	<b>4</b>
<b>1. Syllabus Consumptief-breed BB</b>	<b>5</b>
1a. Verdeling examinering CE/SE	5
1b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	6
1c. Productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben	15
<b>2. Syllabus Consumptief-breed KB</b>	<b>16</b>
2a. Verdeling examinering CE/SE	16
2b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	17
2c. Productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben	27
<b>3. Syllabus</b>	<b>28</b>
• Consumptief Breed GL	28
• Consumptief Horeca GL	28
• Consumptief Bakken GL	28
3a. Verdeling examinering CE/SE bij GL	28
3b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	29
3c. Technieken en productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben	37

## Voorwoord

De minister heeft de examenprogramma's op hoofdlijnen vastgesteld. In het examenprogramma zijn de exameneenheden aangewezen waarover het centraal examen (CE) zich uitstrekt: het CE-deel van het examenprogramma. Het examenprogramma geldt tot nader order.

Het College voor Examens (CvE) geeft in een syllabus, die in beginsel jaarlijks verschijnt, een toelichting op het CE-deel van het examenprogramma. Behalve een beschrijving van de exameneisen voor een centraal examen kan de syllabus verdere informatie over het centraal examen bevatten, bijvoorbeeld over een of meer van de volgende onderwerpen: specificaties van examenstof, begrippenlijsten, bekend veronderstelde onderdelen van domeinen of exameneenheden die verplicht zijn op het schoolexamen, bekend veronderstelde voorkennis uit de onderbouw, bijzondere vormen van examinering (zoals computerexamens), voorbeeldopgaven, toelichting op de vraagstelling, toegestane hulpmiddelen.

Ten aanzien van de syllabus is nog het volgende op te merken. De functie ervan is een leraar in staat te stellen zich een goed beeld te vormen van wat in het centraal examen wel en niet gevraagd kan worden. Naar zijn aard is een syllabus dus niet een volledig gesloten en afgebakende beschrijving van alles wat op een examen zou kunnen voorkomen. Het is mogelijk, al zal dat maar in beperkte mate voorkomen, dat op een CE ook iets aan de orde komt dat niet met zo veel woorden in deze syllabus staat, maar dat naar het algemeen gevoelen in het verlengde daarvan ligt.

Een syllabus is zodoende een hulpmiddel voor degenen die anderen of zichzelf op een centraal examen voorbereiden. Een syllabus kan ook behulpzaam zijn voor de producenten van leermiddelen en voor nascholingsinstanties. De syllabus is niet van belang voor het schoolexamen. Daarvoor zijn door de SLO handreikingen geproduceerd die niet in deze uitgave zijn opgenomen.

Deze syllabus geldt voor het examenjaar 2014. Syllabi van eerdere jaren zijn niet meer geldig en kunnen van deze versie afwijken. Voor het examenjaar 2015 wordt een nieuwe syllabus vastgesteld. Het CvE publiceert uitsluitend digitale versies van de syllabi. Dit gebeurt via Examenblad.nl ([www.examenblad.nl](http://www.examenblad.nl)), de officiële website voor de examens in het voortgezet onderwijs. In de syllabi 2014 zijn de wijzigingen ten opzichte van de vorige syllabus voor het examenjaar 2013 duidelijk zichtbaar. De veranderingen zijn geel gemarkeerd. Er zijn diverse vakken waarbij de syllabus 2014 geen inhoudelijke veranderingen heeft ondergaan.

Een syllabus kan zo nodig ook tussentijds worden aangepast, bijvoorbeeld als een in de syllabus beschreven situatie feitelijk veranderd is. De aan een centraal examen voorafgaande Septembermededeling is dan het moment waarop dergelijke veranderingen bekendgemaakt worden. Kijkt u voor alle zekerheid jaarlijks in september op Examenblad.nl.

Het CvE stelt het aantal en de tijdsduur van de toetsen van het centraal examen vast en de wijze waarop het centraal examen wordt afgenomen. Deze vaststelling wordt gepubliceerd in het rooster voor de centrale examens en in de Septembermededeling.

Voor opmerkingen over syllabi houdt het CvE zich steeds aanbevolen. U kunt die zenden aan [info@cve.nl](mailto:info@cve.nl) of aan CvE, Postbus 315, 3500 AH Utrecht.

De voorzitter van het College voor Examens,  
Drs. H.W. Laan

# 1. Syllabus Consumptief-breed BB

## 1a. Verdeling examinering CE/SE

Tabel:

Verdeling van de examenstof Consumptief-breed BB over centraal examen en schoolexamen

Exameneenheden		B	CE	moet op SE	mag op SE
C/K/1	Oriëntatie op consumptief-breed	X		<b>B</b>	
C/K/2	Professionele vaardigheden	X	<b>B</b>	<b>B</b>	
C/K/3	Bedrijfsuitvoering en organisatie	X		<b>B</b>	
C/K/4	Grondstoffen en halffabricaten	X		<b>B</b>	
C/K/5	Producten en gerechten	X	<b>B</b>		<b>B</b>
C/K/6	Productietechnieken	X	<b>B</b>		<b>B</b>
C/K/7	Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden	X		<b>B</b>	
C/K/8	Restaurant	X		<b>B</b>	
C/K/9	Winkel/verkoop	X		<b>B</b>	
C/K/10	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de horeca	X		<b>B</b>	
C/K/11	Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant	X	<b>B</b>		<b>B</b>
C/K/12	Distributie en presentatie 1	X	<b>B</b>		<b>B</b>
C/K/17	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de bakkerij	X		<b>B</b>	
CB/K/21	Verkoopregistratie	X		<b>B</b>	
CB/K/22	Toeristische recreatieve vaardigheden 1	X	<b>B</b>		<b>B</b>

## 1b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE

<b>CO/K/02</b>	<b>Professionele vaardigheden</b>  De kandidaat kan 1 op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren <ul style="list-style-type: none"><li>- werk plannen/werk voorbereiden</li><li>- systematisch uitvoeren</li><li>- volgens tijdschema, handleiding, instructie werken</li><li>- tussentijds controleren en bijstellen</li><li>- eindcontrole uitvoeren</li><li>- afleveren/opleveren</li><li>- evalueren (oog hebben voor verbeteringen volgende opdracht)</li></ul> 2 de Nederlandse taal functioneel gebruiken <ul style="list-style-type: none"><li>- op basaal niveau lees- en schrijfvaardigheden toepassen bij de administratieve verwerking van werkzaamheden</li><li>- een eenvoudig zakelijk verslag schrijven met gebruikmaking van geautomatiseerde systemen</li><li>- zich mondeling en schriftelijk correct in de Nederlandse taal uitdrukken</li><li>- mondeling communiceren<ul style="list-style-type: none"><li>. werkoverleg</li><li>. vaktaal</li><li>. mondelinge opdrachten interpreteren</li><li>. informeel communiceren</li></ul></li></ul> 3 tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitvoering op basaal niveau berekeningen maken <ul style="list-style-type: none"><li>- hoofdrekenen</li><li>- de zakrekenmachine doelmatig gebruiken</li></ul> 4 met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren <ul style="list-style-type: none"><li>- binnen het vakgebied gericht informatie opzoeken met behulp van moderne technieken<ul style="list-style-type: none"><li>. bronnen gebruiken, geautomatiseerde gegevensbestanden, internet</li><li>. informatie op waarde schatten, kiezen en ordenen</li><li>. informatie bewerken: samenvatting, tabel, grafiek</li></ul></li></ul> 5 economisch bewust omgaan met materialen en middelen <ul style="list-style-type: none"><li>- derving</li></ul> 6 de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren <ul style="list-style-type: none"><li>- Arbo risicoherkenning<ul style="list-style-type: none"><li>. gezondheid</li><li>. veiligheid</li><li>. welzijn</li></ul></li><li>- wettelijke eisen en voorschriften bij het omgaan met materialen en middelen noemen</li><li>- de functie van de Arbowet noemen</li><li>- de functie van de warenwet noemen</li><li>- de taken van de inspectie Volksgezondheid noemen</li></ul>
----------------	---

- de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden
  - . bij schoonmaakwerk
  - . bij tilwerk
- de benodigde handelingen in het geval van eerste hulp bij ongelukken noemen
- veilig werken
  - . veilig omgaan met schoonmaakmiddelen
  - . hanteren van gereedschappen
  - . inrichten werkplek
  - . samengaan water en elektriciteit

#### 7 milieubewust handelen

- de juiste omgang met schadelijke materialen
- kennis van milieukeurmerken en -logo's
- aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen
- de invloed die productie in het algemeen op het milieu heeft
  - . vervuiling lucht, bodem, water
  - . uitputting grondstoffen
  - . energie
  - . afval
  - . ruimte beslag
- de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing omschrijven

#### 8 hygiënisch werken

- werkzaamheden ten aanzien van de schoonmaak uitvoeren (doel, middelen, frequentie, milieubelasting)
- het moment voor schoonmaak bepalen
- de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen
  - . persoonlijke hygiëne
  - . bedrijfshygiëne
  - . levensmiddelenhygiëne
  - . micro-organismen
- de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelenhygiëne omschrijven
- volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen
  - . voedingswijzer
  - . voedingsgedrag
- volgens richtlijnen van de warenwetgeving handelen

#### 9 zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur

- bedrijfsnormen
- overzicht arbeidsorganisatie
- plaatsen van eigen arbeid
- functioneren in hiërarchie

#### 10 samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden

- taken verdelen
- overleggen
- zich houden aan afspraken
- omgaan met kritiek
- rapporteren

11 een kritische instelling tot eigen belang manifesteren

- afstand nemen van werk
- risico's onderkennen
- omgaan met werkdruk
- belangenbehartiging
- eigen belang bij conflicten
- speelruimte benutten

12 omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht

- normen
- waarden
- gewoontes

13 voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche

- initiatief nemen
- inzet tonen
- prestatiebereid zijn
- verantwoordelijkheidsgevoel tonen
- zelfstandig werken
- voldoen aan gedrags- en huisregels ten aanzien van kleding, taalgebruik en omgangsvormen
- een klantgerichte houding tonen
- betrouwbaarheid en eerlijkheid tonen
- beroepsgeheim hanteren
- rekening houden met privacy
- interesse voor anderen tonen
- met de gevoelens van anderen rekening houden
- zichzelf presenteren



**C/K/05**

**Producten en gerechten**

De kandidaat kan

- 1 producten en gerechten uit de horeca en bakkerij noemen
- 2 soort en toepassing van producten en gerechten noemen
- 3 kenmerken van producten en gerechten herkennen
  - samenstelling
  - (smaak)kenmerken
  - voedingswaarde
  - verkrijgbaarheid
- 4 kwaliteitscriteria voor het beoordelen van producten en gerechten noemen
- 5 aan de hand van kwaliteitscriteria producten en gerechten beoordelen
- 6 producten en gerechten noemen die streek- en/of seizoensgebonden voorkomen

*De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde productgroepen. De productgroepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld. Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

**C/K/06**

**Productietechnieken**

De kandidaat kan

- 1 grondstoffen en ingrediënten voorbereiden
  - wassen
  - schillen
  - ontpitten
  - pellen
  - ontvetten
  - afwegen
  - afmeten
  - zeven
  - samenstellen
- 2 basistechnieken met betrekking tot verkleinen uitvoeren
  - snijden
  - hakken
  - schaven
  - uitboren
  - verdelen
- 3 basistechnieken met betrekking tot vormen uitvoeren
  - snijden
  - uitsteken
  - modelleren
  - spuiten
  - uitrollen
  - vullen
  - samenvoegen
- 4 basistechnieken met betrekking tot bewerken uitvoeren
  - opkloppen
  - roeren
  - mengen
  - kneden
  - wrijven
  - oplossen
  - passeren
- 5 halffabricaten, producten en gerechten bereiden
  - koken
  - (roer-)bakken
  - verwarmen en koelen
  - koud binden
  - warm binden
  - rijzen
  - frituren

6 machines en gereedschappen op juiste wijze gebruiken

*De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde technieken en producten/gerechten. De technieken en producten/gerechten zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.*

*Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde technieken en producten/gerechten bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Alle technieken en kennis in deze exameneenheid hebben betrekking op het uitvoeren van basisvaardigheden aan de hand van eenvoudige producten en gerechten uit de horeca en de bakkerij.

<b>C/K/11</b>	<p><b>Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 gasten ontvangen <ul style="list-style-type: none"> <li>- ontvangst</li> <li>- placeren</li> </ul> </li> <li>2 procedures en technieken voor het verblijf van gasten toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>- op een correcte manier gastgericht service bieden</li> <li>- menu- en wijn- (dranken-)kaart presenteren (d.w.z. verkoopgesprek, adviseren, toelichting, uitleg geven over menu)</li> <li>- bestellingen opnemen</li> <li>- de rekening aanbieden (bijhouden, afrekenen)</li> <li>- omgaan met gastenreacties (klachten, complimenten, vragen)</li> </ul> </li> <li>3 afscheid nemen van gasten <ul style="list-style-type: none"> <li>- uitgeleide doen</li> <li>- afscheid nemen</li> </ul> </li> </ol> <p>Toelichting:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a De kandidaat kan de deelhandelingen uitvoeren op een wijze dat de gast een aangenaam verblijf geboden wordt; de kandidaat toont de professionaliteit van gastheer / gastvrouw.</li> <li>b C/K/11 en C/K/12 vormen een eenheid en worden in samenhang beoordeeld.</li> </ol>
---------------	--

<b>C/K/12</b>	<p><b>Distributie en presentatie 1</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 de basisregels voor het samenstellen van een drie gangenmenu toepassen</li> <li>2 procedures en technieken voor het serveren van dranken, gerechten en maaltijden toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>- dranken bereiden</li> <li>- juiste glaswerk, bestek, serviesgoed kiezen</li> <li>- dranken / wijnen openen en serveren</li> <li>- draagmethoden kiezen en uitvoeren</li> <li>- serveermethoden kiezen en uitvoeren</li> <li>- debarrasseren</li> </ul> </li> <li>3 een standaard couvert voor een driegangmenue aanpassen aan het te serveren menu</li> </ol> <p>Toelichting:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a De kandidaat kan de deelhandelingen uitvoeren op een wijze dat de gast een aangenaam verblijf geboden wordt; de kandidaat toont de professionaliteit van gastheer / gastvrouw.</li> <li>b C/K/11 en C/K/12 vormen een eenheid en worden in samenhang beoordeeld.</li> </ol>
---------------	---

**CB/K/22**

**Toeristisch recreatieve vaardigheden 1**

De kandidaat kan

- 1 de verschillende soorten van dienstverlening omschrijven voor een aangenaam verblijf zoals:
  - vormen van logies en pension
  - vormen van ontbijten
  - service verlenende recreatieve diensten
- 2 de overeenkomsten en verschillen tussen openbaar en niet-openbaar vervoer omschrijven
- 3 kenmerken van vakantiegedrag noemen
- 4 gegevens over lokale en regionale (zowel openbare als niet-openbare) vervoersmogelijkheden in Nederland opzoeken
- 5 informatie verzamelen en rubriceren over het aanbod van toeristisch- recreatieve voorzieningen, attracties en evenementen
  - met behulp van schriftelijke of geautomatiseerde informatiebronnen
  - aangeven wat wordt verstaan onder toeristisch-recreatieve voorzieningen attracties en evenementen

## 1c. Technieken en productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben

De toetsing van de productgroepen is beperkt tot de volgende groepen:

<b>Groep 1</b>	<b>Vis</b> Het pochieren, sauteren (bakken) van frituren of grillen van een stukje geportioneerde vis met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.
<b>Groep 2</b>	<b>(Tam) gevogelte</b> Het pochieren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd (tam) gevogelte met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.
<b>Groep 3</b>	<b>Slachtvlees</b> Het pochieren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd slachtvlees met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.
<b>Groep 4</b>	<b>Vegetarisch</b> Warme en koude gerechten al dan niet begeleid met een saus.

### Bakken

<b>Broodproducten</b>	Groep 1 gevuld kleinbrood vulling op het deeg Groep 2 gevuld kleinbrood vulling door het deeg Groep 3 ongevuld kleinbrood Groep 4 krokant brood
<b>Banketproducten</b>	Groep 1 koekjes (kruimeldeeg) / stukswerk (kant en klaar korstdeeg) Groep 2 koekjes wrijf en roedegen / cakes en soezen Groep 3 korstkoekjes (kant en klaardeeg) / stukswerk (kruimeldeeg)

## 2. Syllabus Consumptief-breed KB

### 2a. Verdeling examinering CE/SE

Tabel:

Verdeling van de examenstof Consumptief-breed KB over centraal examen en schoolexamen

Exameneenheden		K	CE	moet op SE	mag op SE
C/K/1	Oriëntatie op consumptief-breed	X		K	
C/K/2	Professionele vaardigheden	X	K	K	
C/K/3	Bedrijfsuitvoering en organisatie	X		K	
C/K/4	Grondstoffen en halffabricaten	X		K	
C/K/5	Producten en gerechten	X	K		K
C/K/6	Productietechnieken	X	K		K
C/K/7	Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden	X		K	
C/K/8	Restaurant	X		K	
C/K/9	Winkel/verkoop	X		K	
C/K/10	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de horeca	X		K	
C/K/11	Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant	X	K		K
C/K/12	Distributie en presentatie 1	X	K		K
C/K/17	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de bakkerij	X		K	
CB/K/21	Verkoopregistratie	X		K	
CB/K/22	Toeristische recreatieve vaardigheden 1	X		K	
CB/K/23	Toeristische recreatieve vaardigheden 2	X	K		K
C/V/1	Integratieve opdracht	X	K		K



## 2b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE

<b>CO/K/02</b>	<b>Professionele vaardigheden</b>  De kandidaat kan  1 op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren - werk plannen/werk voorbereiden - systematisch uitvoeren - volgens tijdschema, handleiding, instructie werken - tussentijds controleren en bijstellen - eindcontrole uitvoeren - afleveren/opleveren - evalueren (oog hebben voor verbeteringen volgende opdracht)  2 de Nederlandse taal functioneel gebruiken - op basaal niveau lees- en schrijfvaardigheden toepassen bij de administratieve verwerking van werkzaamheden - een eenvoudig zakelijk verslag schrijven met gebruikmaking van geautomatiseerde systemen - zich mondeling en schriftelijk correct in de Nederlandse taal uitdrukken - mondeling communiceren . werkoverleg . vaktaal . mondelinge opdrachten interpreteren . informeel communiceren  3 tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitvoering op basaal niveau berekeningen maken - hoofdrekenen - de zakrekenmachine doelmatig gebruiken  4 met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren - binnen het vakgebied gericht informatie opzoeken met behulp van moderne technieken . bronnen gebruiken, geautomatiseerde gegevensbestanden, internet . informatie op waarde schatten, kiezen en ordenen . informatie bewerken: samenvatting, tabel, grafiek  5 economisch bewust omgaan met materialen en middelen - derving  6 de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren - arborisicoherkenning . gezondheid . veiligheid . welzijn - wettelijke eisen en voorschriften bij het omgaan met materialen en middelen noemen - de functie van de Arbowet noemen - de functie van de warenwet noemen
----------------	--

- de taken van de inspectie Volksgezondheid noemen
- de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden
  - . bij schoonmaakwerk
  - bij tilwerk
- de benodigde handelingen in het geval van eerste hulp bij ongelukken noemen
- veilig werken
  - . veilig omgaan met schoonmaakmiddelen
  - . hanteren van gereedschappen
  - . inrichten werkplek
  - . samengaan water en elektriciteit

#### 7 milieubewust handelen

- de juiste omgang met schadelijke materialen
- kennis van milieukeurmerken en -logo's
- aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen
- de invloed die productie in het algemeen op het milieu heeft
  - . vervuiling lucht, bodem, water
  - . uitputting grondstoffen
  - . energie
  - . afval
  - . ruimte beslag
- de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing omschrijven

#### 8 hygiënisch werken

- werkzaamheden ten aanzien van de schoonmaak uitvoeren (doel, middelen, frequentie, milieubelasting)
- het moment voor schoonmaak bepalen
- de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen
  - . persoonlijke hygiëne
  - . bedrijfshygiëne
  - . levensmiddelenhygiëne
  - . micro-organismen
- de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelenhygiëne omschrijven
- volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen
  - . voedingswijzer
  - . voedingsgedrag
- volgens richtlijnen van de warenwetgeving handelen

#### 9 zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur

- bedrijfsnormen
- overzicht arbeidsorganisatie
- plaatsen van eigen arbeid
- functioneren in hiërarchie

#### 10 samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden

- taken verdelen
- overleggen
- zich houden aan afspraken
- omgaan met kritiek
- rapporteren

11 een kritische instelling tot eigen belang manifesteren

- afstand nemen van werk
- risico's onderkennen
- omgaan met werkdruk
- belangenbehartiging
- eigen belang bij conflicten
- speelruimte benutten

12 omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht

- normen
- waarden
- gewoontes

13 voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche

- initiatief nemen
- inzet tonen
- prestatiebereid zijn
- verantwoordelijkheidsgevoel tonen
- zelfstandig werken
- voldoen aan gedrags- en huisregels ten aanzien van kleding, taalgebruik en omgangsvormen
- een klantgerichte houding tonen
- betrouwbaarheid en eerlijkheid tonen
- beroepsgeheim hanteren
- rekening houden met privacy
- interesse voor anderen tonen
- met de gevoelens van anderen rekening houden
- zichzelf presenteren

<b>C/K/05</b>	<p><b>Producten en gerechten</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 producten en gerechten uit de horeca en bakkerij noemen</li> <li>2 soort en toepassing van producten en gerechten noemen</li> <li>3 kenmerken van producten en gerechten herkennen <ul style="list-style-type: none"> <li>- samenstelling</li> <li>- (smaak)kenmerken</li> <li>- voedingswaarde</li> <li>- verkrijgbaarheid</li> </ul> </li> <li>4 kwaliteitscriteria voor het beoordelen van producten en gerechten noemen</li> <li>5 aan de hand van kwaliteitscriteria producten en gerechten beoordelen</li> <li>6 producten en gerechten noemen die streek- en/of seizoensgebonden voorkomen</li> </ol> <p><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde productgroepen. De productgroepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld. Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></p>
---------------	--

**C/K/06**

**Productietechnieken**

De kandidaat kan

- 1 grondstoffen en ingrediënten voorbereiden
  - wassen
  - schillen
  - ontpitten
  - pellen
  - ontvetten
  - afwegen
  - afmeten
  - zeven
  - samenstellen
- 2 basistechnieken met betrekking tot verkleinen uitvoeren
  - snijden
  - hakken
  - schaven
  - uitboren
  - verdelen
- 3 basistechnieken met betrekking tot vormen uitvoeren
  - snijden
  - uitsteken
  - modelleren
  - spuiten
  - uitrollen
  - vullen
  - samenvoegen
- 4 basistechnieken met betrekking tot bewerken uitvoeren
  - opkloppen
  - roeren
  - mengen
  - kneden
  - wrijven
  - oplossen
  - passeren
- 5 halffabricaten, producten en gerechten bereiden
  - koken
  - (roer-)bakken
  - verwarmen en koelen
  - koud binden
  - warm binden
  - rijzen
  - frituren

6 machines en gereedschappen op juiste wijze gebruiken

*De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde technieken en producten/gerechten. De technieken en producten/gerechten zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.*

*Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde technieken en producten/gerechten bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Alle technieken en kennis in deze exameneenheid hebben betrekking op het uitvoeren van basisvaardigheden aan de hand van eenvoudige producten en gerechten uit de horeca en de bakkerij.

<b>C/K/11</b>	<p><b>Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 gasten ontvangen <ul style="list-style-type: none"> <li>- ontvangst</li> <li>- placeren</li> </ul> </li> <li>2 procedures en technieken voor het verblijf van gasten toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>- op een correcte manier gastgericht service bieden</li> <li>- menu- en wijn- (dranken-)kaart presenteren (d.w.z. verkoopgesprek, adviseren, toelichting, uitleg geven over menu)</li> <li>- bestellingen opnemen</li> <li>- de rekening aanbieden (bijhouden, afrekenen)</li> <li>- omgaan met gastenreacties (klachten, complimenten, vragen)</li> </ul> </li> <li>3 afscheid nemen van gasten <ul style="list-style-type: none"> <li>- uitgeleide doen</li> <li>- afscheid nemen</li> </ul> </li> </ol> <p>Toelichting:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a De kandidaat kan de deelhandelingen uitvoeren op een wijze dat de gast een aangenaam verblijf geboden wordt; de kandidaat toont de professionaliteit van gastheer / gastvrouw.</li> <li>b C/K/11 en C/K/12 vormen een eenheid en worden in samenhang beoordeeld.</li> </ol>
---------------	--

<b>C/K/12</b>	<p><b>Distributie en presentatie 1</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 de basisregels voor het samenstellen van een drie gangenmenu toepassen</li> <li>2 procedures en technieken voor het serveren van dranken, gerechten en maaltijden toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>- dranken bereiden</li> <li>- juiste glaswerk, bestek, serviesgoed kiezen</li> <li>- dranken / wijnen openen en serveren</li> <li>- draagmethoden kiezen en uitvoeren</li> <li>- serveermethoden kiezen en uitvoeren</li> <li>- debarrasseren</li> </ul> </li> <li>3 een standaard couvert voor een driegangmenue aanpassen aan het te serveren menu</li> </ol> <p>Toelichting:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a De kandidaat kan de deelhandelingen uitvoeren op een wijze dat de gast een aangenaam verblijf geboden wordt; de kandidaat toont de professionaliteit van gastheer / gastvrouw.</li> <li>b C/K/11 en C/K/12 vormen een eenheid en worden in samenhang beoordeeld.</li> </ol>
---------------	---



**CB/K/23**

**Toeristisch recreatieve vaardigheden 2**

De kandidaat kan

- 1 de meest voorkomende elementen met betrekking tot dag- en verblijfsrecreatie omschrijven zoals:
  - accommodatie- recreatievormen
  - classificatiesystemen
  - nationale en internationale hotelketens
  - ketens van bungalowparken
  - ketens van campings
  
- 2 eenvoudige boekingen en reserveringen afhandelen zoals:
  - basisbegrippen op het gebied van boeken en reserveren
  - aan de hand van een checklist de potentiële klant bevragen
  - gewenste verblijfsduur
    - aantal kamers/standplaatsen/ligplaatsen/bungalows
    - aantal personen
    - gewenste verzorging
    - overige wensen
  - een eenvoudige boeking of reservering vastleggen
    - handmatig
  
- 3 gegevens op de meest voorkomende persoons-, reis- en reserveringsdocumenten controleren zoals:
  - soorten persoons-, reis- en reserveringsdocumenten
  - informatie die op de documenten wordt vastgelegd
  - situaties in welke de verschillende documenten van belang zijn, bijvoorbeeld verzekeringen

Toelichting:

De exameneenheden 23 en 22 vormen een eenheid en behoren in samenhang beoordeeld te worden.

<p><b>C/V/1</b></p>	<p><b>Integratieve opdracht</b></p> <p>De kandidaat kan een praktische opdracht uitvoeren die betrekking heeft op één derde deel van de eindtermen van het kerndeel.</p> <p>In dat verband kan de kandidaat</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 in de voorbereidingsfase:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a een uitgewerkte opzet maken voor de praktische opdracht</li> <li>b een haalbare activiteiten- en tijdsplanning maken</li> </ol> </li> <li>2 in de fase van de uitvoering:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a relevante informatie verzamelen</li> <li>b de verzamelde informatie verwerken, analyseren en interpreteren</li> <li>c de verzamelde informatie beknopt en helder weergeven</li> </ol> </li> <li>3 in de fase van de afsluiting:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a het resultaat van de opdracht op samenhangende wijze schriftelijk weergeven met behulp van een tekstverwerkingsprogramma conform de eisen aan lay-out, indeling en opmaak</li> <li>b het resultaat van de opdracht mondeling presenteren met behulp van media en presentatievaardigheden</li> <li>c demonstreren dat de vaktechnische vaardigheden worden beheerst die voorkomen in de eindtermen van het kerndeel waarop de opdracht betrekking heeft</li> <li>d eigen opvattingen beargumenteren</li> </ol> </li> <li>4 in de fase van de evaluatie:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a het uitvoeringsproces en het resultaat van de opdracht evalueren aan de hand van vooraf gegeven criteria</li> </ol> </li> </ol> <p>De kandidaat kan verantwoording afleggen voor de wijze waarop het resultaat van de opdracht tot stand is gekomen, aan de hand van een</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plan van aanpak of</li> <li>- logboek of</li> <li>- procesevaluatie</li> </ul>
---------------------	--

## 2c. Technieken en productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben

De toetsing van de productgroepen is beperkt tot de volgende groepen:

<b>Groep 1</b>	<b>Vis</b> Het pochieren, sauteren (bakken) van frituren of grillen van een stukje geportioneerde vis met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.
<b>Groep 2</b>	<b>(Tam) gevogelte</b> Het pochieren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd (tam) gevogelte met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.
<b>Groep 3</b>	<b>Slachtvlees</b> Het pochieren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd slachtvlees met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.
<b>Groep 4</b>	<b>Vegetarisch</b> Warme en koude gerechten al dan niet begeleid met een saus.

### Bakken

<b>Broodproducten</b>	Groep 1 gevuld kleinbrood vulling op het deeg Groep 2 gevuld kleinbrood vulling door het deeg Groep 3 ongevuld kleinbrood Groep 4 krokant brood
<b>Banketproducten</b>	Groep 1 koekjes (kruimeldeeg) / stukswerk (kant en klaar korstdeeg) Groep 2 koekjes wrijf en roedegen / cakes en soezen Groep 3 korstkoekjes (kant en klaardeeg) / stukswerk (kruimeldeeg)

### 3. Syllabus

- **Consumptief Breed GL**
- **Consumptief Horeca GL**
- **Consumptief Bakken GL**

#### 3a. Verdeling examinering CE/SE bij GL

Tabel:

Verdeling van de examenstof over centraal examen en schoolexamen

Exameneenheden		G	CE	moet op SE	mag op SE
<b>CE-deel Consumptief-breed GL, Consumptief-horeca GL en Consumptief-bakken GL</b>					
COG/K/2	Professionele vaardigheden	X	<b>G</b>	<b>G</b>	
COG/K/5	Producten en gerechten	X	<b>G</b>		<b>G</b>
COG/K/6	Productietechnieken	X	<b>G</b>		<b>G</b>
COG/K/23	Toeristische recreatieve vaardigheden 2	X	<b>G</b>		<b>G</b>
COG/K/24	Trends en ontwikkelingen in de consumptieve sectoren t.w. horeca, toerisme, recreatie en bakkerij	X	<b>G</b>		<b>G</b>
<b>SE-deel Consumptief-breed GL</b>					
C/K/1	Oriëntatie op consumptief-breed	X		<b>G</b>	
COG/K/2	Professionele vaardigheden	X		<b>G</b>	
C/K/4	Grondstoffen en halffabricaten	X		<b>G</b>	
C/K/7	Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden	X		<b>G</b>	
C/K/8	Restaurant	X		<b>G</b>	
C/K/9	Winkel/verkoop	X		<b>G</b>	
C/K/10	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de horeca	X		<b>G</b>	
C/K/17	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de bakkerij	X		<b>G</b>	
CB/K/21	Verkoopregistratie	X		<b>G</b>	
CB/K/22	Toeristische recreatieve vaardigheden 1	X		<b>G</b>	

### 3b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE

<b>COG/K/02</b>	<b>Professionele vaardigheden</b>  De kandidaat kan  1 op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren <ul style="list-style-type: none"><li>- werk plannen/werk voorbereiden</li><li>- systematisch uitvoeren</li><li>- volgens tijdschema, handleiding, instructie werken</li><li>- tussentijds controleren en bijstellen</li><li>- eindcontrole uitvoeren</li><li>- afleveren/opleveren</li><li>- evalueren (oog hebben voor verbeteringen volgende opdracht)</li></ul> 2 de Nederlandse taal functioneel gebruiken <ul style="list-style-type: none"><li>- op basaal niveau lees- en schrijfvaardigheden toepassen bij de administratieve verwerking van werkzaamheden</li><li>- een eenvoudig zakelijk verslag schrijven met gebruikmaking van geautomatiseerde systemen</li><li>- zich mondeling en schriftelijk correct in de Nederlandse taal uitdrukken</li><li>- mondeling communiceren<ul style="list-style-type: none"><li>. werkoverleg</li><li>. vaktaal</li><li>. mondelinge opdrachten interpreteren</li><li>. informeel communiceren</li></ul></li></ul> 3 tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitleiding op basaal niveau berekeningen maken <ul style="list-style-type: none"><li>- hoofdrekenen</li><li>- de zakrekenmachine doelmatig gebruiken</li></ul> 4 met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren <ul style="list-style-type: none"><li>- binnen het vakgebied gericht informatie opzoeken met behulp van moderne technieken<ul style="list-style-type: none"><li>. bronnen gebruiken, geautomatiseerde gegevensbestanden, internet</li><li>. informatie op waarde schatten, kiezen en ordenen</li><li>. informatie bewerken: samenvatting, tabel, grafiek</li></ul></li></ul> 5 economisch bewust omgaan met materialen en middelen <ul style="list-style-type: none"><li>- derving</li></ul>
-----------------	---

- 6 de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren
- Arbo risicoherkenning
    - . gezondheid
    - . veiligheid
    - . welzijn
  - wettelijke eisen en voorschriften bij het omgaan met materialen en middelen noemen
  - de functie van de Arbowet noemen
  - de functie van de warenwet noemen
  - de taken van de inspectie Volksgezondheid noemen
  - de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden
    - . bij schoonmaakwerk
    - . bij tilwerk
  - de benodigde handelingen in het geval van eerste hulp bij ongelukken noemen
  - veilig werken
    - . veilig omgaan met schoonmaakmiddelen
    - . hanteren van gereedschappen
    - . inrichten werkplek
    - . samengaan water en elektriciteit
- 7 milieubewust handelen
- de juiste omgang met schadelijke materialen
  - kennis van milieukeurmerken en -logo's
  - aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen
  - de invloed die productie in het algemeen op het milieu heeft
    - . vervuiling lucht, bodem, water
    - . uitputting grondstoffen
    - . energie
    - . afval
    - . ruimte beslag
  - de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing omschrijven
- 8 hygiënisch werken
- werkzaamheden ten aanzien van de schoonmaak uitvoeren (doel, middelen, frequentie, milieubelasting)
  - het moment voor schoonmaak bepalen
  - de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen
    - . persoonlijke hygiëne
    - . bedrijfshygiëne
    - . levensmiddelenhygiëne
    - . micro-organismen
  - de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelenhygiëne omschrijven
  - volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen
    - . voedingswijzer
    - . voedingsgedrag
  - volgens richtlijnen van de warenwetgeving handelen

- |  |  |
|--|--|
|  | <p>9 zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bedrijfsnormen</li> <li>- overzicht arbeidsorganisatie</li> <li>- plaatsen van eigen arbeid</li> <li>- functioneren in hiërarchie</li> </ul> <p>10 samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- taken verdelen</li> <li>- overleggen</li> <li>- zich houden aan afspraken</li> <li>- omgaan met kritiek</li> <li>- rapporteren</li> </ul> <p>11 een kritische instelling tot eigen belang manifesteren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- afstand nemen van werk</li> <li>- risico's onderkennen</li> <li>- omgaan met werkdruk</li> <li>- belangenbehartiging</li> <li>- eigen belang bij conflicten</li> <li>- speelruimte benutten</li> </ul> <p>12 omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- normen</li> <li>- waarden</li> <li>- gewoontes</li> </ul> <p>13 voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- initiatief nemen</li> <li>- inzet tonen</li> <li>- prestatiebereid zijn</li> <li>- verantwoordelijkheidsgevoel tonen</li> <li>- zelfstandig werken</li> <li>- voldoen aan gedrags- en huisregels ten aanzien van kleding, taalgebruik en omgangsvormen</li> <li>- een klantgerichte houding tonen</li> <li>- betrouwbaarheid en eerlijkheid tonen</li> <li>- beroepsgeheim hanteren</li> <li>- rekening houden met privacy</li> <li>- interesse voor anderen tonen</li> <li>- met de gevoelens van anderen rekening houden</li> <li>- zichzelf presenteren</li> </ul> |
|--|--|

<b>COG/K/05</b>	<p><b>Producten en gerechten</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 producten en gerechten uit de horeca en bakkerij noemen</li> <li>2 soort en toepassing van producten en gerechten noemen</li> <li>3 kenmerken van producten en gerechten herkennen <ul style="list-style-type: none"> <li>- samenstelling</li> <li>- (smaak)kenmerken</li> <li>- voedingswaarde</li> <li>- verkrijgbaarheid</li> </ul> </li> <li>4 kwaliteitscriteria voor het beoordelen van producten en gerechten noemen</li> <li>5 aan de hand van kwaliteitscriteria producten en gerechten beoordelen</li> <li>6 producten en gerechten noemen die streek- en/of seizoensgebonden voorkomen</li> </ol> <p><i>De examinering van COG/K/5 wordt beperkt tot met name genoemde technieken en groepen van producten en gerechten.</i></p> <p><i>Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></p>
-----------------	--



<p><b>COG/K/06</b></p>	<p><b>Productietechnieken</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 grondstoffen en ingrediënten voorbereiden <ul style="list-style-type: none"> <li>- wassen</li> <li>- schillen</li> <li>- ontpitten</li> <li>- pellen</li> <li>- ontvetten</li> <li>- afwegen</li> <li>- afmeten</li> <li>- zeven</li> <li>- samenstellen</li> </ul> </li> <li>2 basistechnieken met betrekking tot verkleinen uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> <li>- snijden</li> <li>- hakken</li> <li>- schaven</li> <li>- uitboren</li> <li>- verdelen</li> </ul> </li> <li>3 basistechnieken met betrekking tot vormen uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> <li>- snijden</li> <li>- uitsteken</li> <li>- modelleren</li> <li>- spuiten</li> <li>- uitrollen</li> <li>- vullen</li> <li>- samenvoegen</li> </ul> </li> <li>4 basistechnieken met betrekking tot bewerken uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> <li>- opkloppen</li> <li>- roeren</li> <li>- mengen</li> <li>- kneden</li> <li>- wrijven</li> <li>- oplossen</li> <li>- passeren</li> </ul> </li> <li>5 halffabricaten, producten en gerechten bereiden <ul style="list-style-type: none"> <li>- koken</li> <li>- (roer-)bakken</li> <li>- verwarmen en koelen</li> <li>- koud binden</li> <li>- warm binden</li> <li>- rijzen</li> <li>- frituren</li> </ul> </li> </ol>
------------------------	--

6 machines en gereedschappen op juiste wijze gebruiken

*De examinering van COG/K/6 wordt beperkt tot met name genoemde technieken en groepen van producten en gerechten.*

*Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Alle technieken en kennis in deze exameneenheid hebben betrekking op het uitvoeren van basisvaardigheden aan de hand van eenvoudige producten en gerechten waarin technieken uit de horeca en bakkerij gecombineerd worden.

**COG/K/23**

**Toeristisch recreatieve vaardigheden 2**

De kandidaat kan

- 1 de meest voorkomende elementen met betrekking tot dag- en verblijfsrecreatie omschrijven zoals:
  - accommodatie- recreatievormen
  - classificatiesystemen
  - nationale en internationale hotelketens
  - ketens van bungalowparken
  - ketens van campings
  
- 2 eenvoudige boekingen en reserveringen afhandelen zoals:
  - basisbegrippen op het gebied van boeken en reserveren
  - aan de hand van een checklist de potentiële klant bevragen
  - gewenste verblijfsduur
    - aantal kamers/standplaatsen/ligplaatsen/bungalows
    - aantal personen
  - gewenste verzorging
    - overige wensen
  - een eenvoudige boeking of reservering vastleggen
    - handmatig
  
- 3 gegevens op de meest voorkomende persoons-, reis- en reserveringsdocumenten controleren zoals:
  - soorten persoons-, reis- en reserveringsdocumenten
  - informatie die op de documenten wordt vastgelegd
  - situaties in welke de verschillende documenten van belang zijn, bijvoorbeeld verzekeringen

<p><b>COG/K/24</b></p>	<p><b>Trends en ontwikkelingen in de consumptieve sectoren horeca, toerisme, recreatie en bakkerij</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <p>1 gegevens over trends en ontwikkelingen van producten en productieprocessen in de consumptieve sectoren verzamelen, benoemen en omschrijven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- consument- gastgericht produceren</li> <li>- diverse aspecten van prijsvorming noemen</li> <li>- diverse aspecten bij de introductie van een nieuw product achterhalen of opzoeken <ul style="list-style-type: none"> <li>. presentatie</li> <li>. communicatie</li> </ul> </li> <li>- verschillende verkooppunten</li> <li>- impulsverkoop omschrijven</li> <li>- streek- en/of seizoengebonden producten herkennen, noemen en omschrijven</li> </ul> <p>2 gegevens over trends en ontwikkelingen over de bedrijfstypen in de consumptieve sectoren verzamelen, benoemen en omschrijven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de bedrijfstypen in de sectoren noemen en omschrijven</li> <li>- eenmanszaak</li> <li>- filiaalhouder</li> <li>- franchisehouder</li> <li>- klein / midden / grootbedrijf</li> <li>- formule bedrijf / keten</li> </ul>
------------------------	---

### 3c. Technieken en productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben

De examinering van de exameneenheden K5 en K6 wordt beperkt tot de volgende technieken en groepen van producten/gerechten:

#### Technieken 2013 - 2015

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, frituren	K/6	eindterm 5

De toetsing van de technieken in de bovenstaande tabel is beperkt tot de aangewezen productgroepen (zie de tabellen hieronder).

De productgroepen die in de **praktijkopdracht** in het cspe GL getoetst worden, zijn:

	<b>Groep 1</b>	<b>Groep 2</b>	<b>Groep 3</b>	<b>Groep 4</b>
Horeca	vis	slachtvlees	(tam)gevogelte	vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)
Bakken	<b>Groep 1</b> gistdeeg of zetdeeg	<b>Groep 2</b> korstdeeg	<b>Groep 3</b> krokant brood of getoerd gerezen	

Bij de keuze voor de praktijkopdracht is uitgegaan van producten/ gerechten waarin de onderdelen horeca en bakkerij zo veel mogelijk geïntegreerd getoetst kunnen worden. Jaarlijks wordt in de septembermededeling aangegeven, welke combinatie van productgroepen horeca (1, 2, 3 of 4) en bakken (1, 2 of 3) in het cspe wordt opgenomen.

De examinering van de theorie van de exameneenheden COG/K/5 en COG/K/6 is breder dan de examinering van de praktijk in verband met het wat meer theoretisch karakter van de gemengde leerweg. Zij blijft beperkt tot 2 van de 4 genoemde groepen horeca en 2 van de 3 genoemde groepen bakken. Jaarlijks wordt in de septembermededelingen bekend gemaakt welke groepen het betreft.