



College voor Examen

# CONSUMPTIEF-HORECA 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-horeca 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-horeca KB</b>	<b>17</b>
2a. Verdeling examinering CE/SE	17
2b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	18
2c. Productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben	33
<b>3. Syllabus</b>	<b>35</b>
• Consumptief Breed GL	35
• Consumptief Horeca GL	35
• Consumptief Bakken GL	35
3a. Verdeling examinering CE/SE bij GL	35
3b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	36
3c. Technieken en productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben	44

## 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-horeca BB

## 1a. Verdeling examinering CE/SE

Tabel:

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

Exameneenheden		B	CE	moet op SE	mag op SE
C/K/01	Oriëntatie op consumptief-breed	X		<b>B</b>	
C/K/02	Professionele vaardigheden	X	<b>B</b>	<b>B</b>	
C/K/03	Bedrijfsuitvoering en organisatie	X		<b>B</b>	
C/K/04	Grondstoffen en halffabricaten	X		<b>B</b>	
C/K/05	Producten en gerechten	X		<b>B</b>	
C/K/06	Productietechnieken	X		<b>B</b>	
C/K/07	Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden	X		<b>B</b>	
C/K/08	Restaurant	X		<b>B</b>	
C/K/09	Winkel/verkoop	X		<b>B</b>	
C/K/10	Bedrijfsvoering 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>
CO/K/13	Grondstoffen en halffabricaten horeca 1	X		<b>B</b>	
CO/K/14	Producten en gerechten horeca	X	<b>B</b>		<b>B</b>
CO/K/15	Productietechnieken horeca 1	X	<b>B</b>		<b>B</b>
CO/K/16	Productietechnieken horeca 2	X	<b>B</b>		<b>B</b>

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

CO/K/02	<p><b>Professionele vaardigheden</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"><li>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></li><li>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></li><li>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></li><li>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></li><li>5 economisch bewust omgaan met materialen en middelen<ul style="list-style-type: none"><li>- derving</li></ul></li></ol>
---------	--

- 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
- 9 zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur
- bedrijfsnormen
  - overzicht arbeidsorganisatie
  - plaatsen van eigen arbeid
  - functioneren in hiërarchie

	<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>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>- placceren</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 (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><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen. De groepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld. Het CvE maakt jaarlijks bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></p> <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>
---------------	---

<p><b>C/K/12</b></p>	<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 menu 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 menu aanpassen aan het te serveren menu</li> </ol> <p><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen 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> <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>
<p><b>CO/K/14</b></p>	<p><b>Producten en gerechten horeca</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 kenmerken van producten en gerechten noemen <ul style="list-style-type: none"> <li>- soort</li> <li>- toepassing</li> <li>- samenstelling</li> <li>- kwaliteitscriteria</li> <li>- kwaliteit beoordelen</li> </ul> </li> <li>2 de kwaliteit beoordelen van producten en gerechten</li> <li>3 procedures en technieken voor het omgaan met geconserveerde producten hanteren</li> <li>4 producten behandelen volgens HACCP-richtlijnen</li> <li>5 producten conform bewaarvoorschrift en –condities opslaan</li> <li>6 de voedingswaarde en verkrijgbaarheid van producten kunnen opzoeken</li> </ol> <p><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen. De groepen 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>

**CO/K/15 Productietechnieken horeca 1**

De kandidaat kan

- 1 bij de productietechnieken toepassen
  - vaktaal
  - materialen, machines, apparatuur en gereedschap
  - veiligheidseisen
  - schoonmaakeisen
  - condities grondstoffen en halffabricaten
  
- 2 mise-en-place werkzaamheden uitvoeren
  - grondstoffen
  - materialen
  - machines
  - apparatuur
  - gereedschappen
  
- 3 grondstoffen en ingrediënten schoonmaken volgens de gangbare procedures en technieken
  - wassen
  - schillen
  - ontpitten
  - ontvellen
  - pellen
  - plukken
  - afschuimen
  - ontvetten
  
- 4 grondstoffen en ingrediënten voorbereiden volgens de gangbare procedures en technieken
  - afwegen
  - afmeten
  - zeven
  - passeren
  - pureren
  - ontdooien
  - klontvrij maken
  - op temperatuur brengen
  - scheiden
  - plisseren (bijv. tomaat)
  - marinieren
  
- 5 grondstoffen en ingrediënten vormen volgens de gangbare procedures en technieken
  - uitsteken
  - snijden
  - turneren
  - modelleren
  - spuiten
  - uitboren

	<p>6 grondstoffen en ingrediënten bewerken volgens de gangbare procedures en technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opkloppen</li> <li>- roeren</li> <li>- mengen</li> <li>- emulgeren</li> <li>- vullen</li> <li>- samenvoegen</li> <li>- paneren</li> <li>- portioneren</li> </ul> <p>7 de basisreceptuur omschrijven, herkennen, vergroten, verkleinen en toepassen</p> <p>8 halffabricaten, producten en gerechten bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blancheren</li> <li>- koken</li> <li>- bakken</li> <li>- frituren</li> <li>- grillen</li> <li>- gratineren</li> <li>- stomen</li> <li>- stoven</li> <li>- koude bindingen</li> <li>- warme bindingen</li> <li>- regenereren</li> <li>- roerbakken</li> <li>- koelen, vriezen</li> <li>- trekken</li> <li>- convenience producten en halffabricaten</li> </ul> <p>9 tussenproducten herkennen, beoordelen en de verdere afwerking omschrijven</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kritische punten bij de bereiding van een product noemen</li> <li>- oplossingen noemen om kleine foutjes bij de bereiding te herstellen</li> </ul> <p>10 producten en gerechten afwerken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spuiten</li> <li>- garneren</li> <li>- decoreren</li> <li>- glaceren</li> </ul> <p>11 de volgorde en de uitvoeringsmomenten bij de productietechnieken noemen, omschrijven en toepassen.</p>
	<p><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.</i></p> <p><i>Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></p>

**CO/K/16**

**Productietechnieken horeca 2**

De kandidaat kan

- 1 grondstoffen, ingrediënten en producten voorbereiden volgens de gangbare procedures en technieken
  - doorwrijven
  - fijnmalen
  - conditioneren
  - vetvrij maken van gereedschappen, materialen en/of machines
- 2 grondstoffen en ingrediënten snijden volgens gangbare procedures en technieken
- 3 grondstoffen, ingrediënten en producten vormen volgens gangbare procedures en technieken
  - uitsteken
  - snijden
  - turneren
  - modelleren
  - spuiten
- 4 grondstoffen, ingrediënten en producten bewerken volgens de gangbare procedures en technieken
  - opkloppen
  - roeren
  - mengen
  - emulgeren
  - vullen
  - samenvoegen
  - machinaal uitvoeren van bewerkingen
- 5 halffabricaten, producten en gerechten bereiden volgens de gangbare procedures en technieken
  - blancheren
  - koken
  - bakken
  - roerbakken
  - frituren
  - grillen
  - gratineren
  - stomen
  - stoven
  - koude bindingen
  - warme bindingen
  - bevriezen
  - regenereren
  - trekken
  - convenience producten en halffabricaten
- 6 producten en gerechten afwerken volgens de gangbare procedures en technieken
  - spuiten
  - garneren
  - dresser

- decoreren
- snijden

7 vanuit de basisrecepten, recepten zoals ze voorkomen in de productgroepen, producten en gerechten herkennen

*De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen 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.*

## 1c. Productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben

### Voorgerechten: 1 van de 4

Voor het voorgerecht kunnen de volgende vier groepen van producten/gerechten voor de examens in aanmerking komen.

<b>Groep 1</b>	<b>Koude gerechten</b> Samengestelde salades, visgerechten, culinaire cocktails en fijne vleessoorten al of niet met een koude saus.
<b>Groep 2</b>	<b>Soepen</b> Heldere en gebonden.
<b>Groep 3</b>	<b>Warme voorgerechten</b> Scalpicons. Pocheren, sauteren (bakken), frituren of grillen van schaal- of schelpdieren al of niet met een passende saus of samengestelde boter.  Het sauteren (bakken) frituren van groenten of paddenstoelen al of niet met een passende saus of samengestelde boter.
<b>Groep 4</b>	<b>Vegetarische voorgerechten (ovo-lacto-vegetarisch)</b> Warme en koude voorgerechten al dan niet begeleid met een saus.

### Hoofdgerecht: 1 van de 3

Voor het hoofdgerecht kunnen de volgende productgroepen in aanmerking komen.

<b>Groep 1</b>	<b>Hoofdgerecht van vis</b> Het pocheren, 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>Hoofdschotel van geportioneerd (tam) gevogelte.</b> Het pocheren, 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>Hoofdschotel van slachtvlees</b> Het pocheren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd slachtvlees met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.

**Nagerecht: 1 van de 3**

Voor het nagerecht kunnen de volgende groepen van producten/gerechten voor de examens in aanmerking komen.

<b>Groep 1</b>	<b>Koude zoete nagerechten</b> Een koud zoet nagerecht met of zonder passende saus.
<b>Groep 2</b>	<b>Warme zoete voorgerechten</b> Een gevuld of ongevuld zoet nagerecht met of zonder passende saus.
<b>Groep 3</b>	<b>Fruitsalade</b> Een fruitsalade.



## 2. Syllabus Consumptief-horeca KB

### 2a. Verdeling examinering CE/SE

Tabel:

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

Exameneenheden		K	CE	moet op SE	mag op SE
C/K/01	Oriëntatie op consumptief-breed	X		K	
C/K/02	Professionele vaardigheden	X	K	K	
C/K/03	Bedrijfsuitvoering en organisatie	X		K	
C/K/04	Grondstoffen en halffabricaten	X		K	
C/K/05	Producten en gerechten	X		K	
C/K/06	Productietechnieken	X		K	
C/K/07	Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden	X		K	
C/K/08	Restaurant	X		K	
C/K/09	Winkel/verkoop	X		K	
C/K/10	Bedrijfsvoering en organisatie in de horeca	X	K		K
C/K/11	Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant	X	K		K
C/K/12	Distributie en presentatie 1	X	K		K
CO/K/13	Grondstoffen en halffabricaten horeca 1	X		K	
CO/K/14	Producten en gerechten horeca	X	K		K
CO/K/15	Productietechnieken horeca 1	X	K		K
CO/K/16	Productietechnieken horeca 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 <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></ul>
----------------	---

- 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

Toelichting

De kandidaat kan de handelingen, zoals omschreven in de professionele vaardigheden CO/K/02, 1, 2, 3, 4, 6, 9, 11,12 en 13 'zelfstandig' uitvoeren en 5, 7, 8 en 10 'onder begeleiding' uitvoeren.

**C/K/10**

**Bedrijfsvoering en organisatie in de horeca**

De kandidaat kan verschillende aspecten van bedrijfsvoering en organisatie in de horeca noemen en omschrijven

- 1 de bedrijfstypen in de horecabranche omschrijven
  - eenmanszaak / familiebedrijf
  - filiaalhouder
  - franchisehouder
  - formule bedrijf / keten
- 2 het begrip bedrijfsdoelstellingen omschrijven
  - continuïteit van het bedrijf
  - het maken van winst
  - personeelsbeleid
  - marketingmix
  - milieu en veiligheid
- 3 trends en ontwikkelingen in de horeca omschrijven
  - consument gericht produceren
  - diverse aspecten van prijsvorming noemen
  - diverse aspecten bij de introductie van een nieuw product achterhalen of opzoeken
    - . presentatie
    - . communicatie
    - . uitstraling bedrijf, personeel
  - verschillen tussen verkooppunten noemen en achterhalen
  - impulsverkoop omschrijven
  - streek en seizoen gebonden producten herkennen en noemen
  - bereidingswijzen
  - presentatiewijzen
  - gerechten
  - dranken
- 4 diverse aspecten van de wet- en regelgeving opzoeken en omschrijven
  - Warenwet
    - . de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA)
    - . HACCP
  - Arbowet
  - Belastingwet
    - . btw
    - . loonbelasting
  - Sociale wetgeving
  - Milieuwetgeving
  - Vergunningen
- 5 Sector informatie opzoeken en omschrijven
  - Bedrijfschap Horeca
  - Kenniscentrum HTV (Horeca, Toerisme en Voeding)
    - . opleidingen
    - . leerbedrijven

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Voorlichtingsbureaus</li><li>- Horeca Branche Instituut</li><li>- Bedrijfsvergelijking organisaties</li><li>- Werkgevers- en werknemersorganisaties</li></ul> |
|--|---|

C/K/11	<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><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.</i></p> <p><i>Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></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>
--------	---

C/K/12	<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 menu 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 menu aanpassen aan het te serveren menu</li> </ol> <p><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.</i></p> <p><i>Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></p> <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>
--------	--



CO/K/14	<p><b>Producten en gerechten horeca</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 kenmerken van producten en gerechten noemen <ul style="list-style-type: none"> <li>- soort</li> <li>- toepassing</li> <li>- samenstelling</li> <li>- kwaliteitscriteria</li> <li>- kwaliteit beoordelen</li> </ul> </li> <li>2 de kwaliteit beoordelen van producten en gerechten</li> <li>3 procedures en technieken voor het omgaan met geconserveerde producten hanteren</li> <li>4 producten behandelen volgens HACCP-richtlijnen</li> <li>5 producten conform bewaarvoorschrift en –condities opslaan</li> <li>6 de voedingswaarde en verkrijgbaarheid van producten kunnen omschrijven</li> </ol> <p><i>De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.</i></p> <p><i>Het CvE maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.</i></p>
---------	---

**CO/K/15**

**Productietechnieken horeca 1**

De kandidaat kan

1 bij de productietechnieken toepassen:

- vaktaal
- materialen, machines, apparatuur en gereedschap
- veiligheidseisen
- schoonmaakeisen
- condities grondstoffen en halffabricaten

2 mise-en-place werkzaamheden uitvoeren

- grondstoffen
- materialen
- machines
- apparatuur
- gereedschappen

3 grondstoffen en ingrediënten schoonmaken volgens de gangbare procedures en technieken

- wassen
- schillen
- schrappen
- ontpitten
- ontvellen
- pellen
- plukken
- afschuimen
- ontvetten

4 grondstoffen en ingrediënten voorbereiden volgens de gangbare procedures en technieken

- afwegen
- afmeten
- zeven
- passeren
- pureren
- ontdooien
- klontvrij maken
- op temperatuur brengen
- scheiden
- plisseren (bijv. tomaat)
- marineren

5 grondstoffen en ingrediënten verkleinen volgens de gangbare procedures en technieken

- snijden
- snipperen
- hakken
- uitsnijden
- schaven

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uitboren</li> <li>- plukken</li> <li>- verdelen</li> </ul>
	<p>6 grondstoffen en ingrediënten vormen volgens de gangbare procedures en technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uitsteken</li> <li>- snijden</li> <li>- tourneren</li> <li>- modelleren</li> <li>- spuiten</li> <li>- uitboren</li> </ul>
	<p>7 grondstoffen en ingrediënten bewerken volgens de gangbare procedures en technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opkloppen</li> <li>- roeren</li> <li>- mengen</li> <li>- emulgeren</li> <li>- vullen</li> <li>- samenvoegen</li> <li>- paneren</li> <li>- portioneren</li> </ul>
	<p>8 de basisreceptuur omschrijven, herkennen, vergroten, verkleinen en toepassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rood- witvlees en gevogelte</li> <li>- dressings</li> <li>- nagerechten</li> <li>- eiergerechten</li> <li>- convenience food/ halffabricaten</li> <li>- vegetarische gerechten</li> </ul>
	<p>9 halffabricaten, producten en gerechten bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- blancheren</li> <li>- koken</li> <li>- bakken</li> <li>- frituren</li> <li>- grillen</li> <li>- gratineren</li> <li>- stomen</li> <li>- stoven</li> <li>- koude bindingen</li> <li>- warme bindingen</li> <li>- regenereren</li> <li>- roerbakken</li> <li>- koelen, vriezen</li> <li>- trekken</li> <li>- convenience producten en halffabricaten</li> </ul>

10 tussenproducten herkennen, beoordelen en de verdere afwerking omschrijven

- kritische punten bij de bereiding van een product noemen
- oplossingen noemen om kleine foutjes bij de bereiding te herstellen

11 producten en gerechten afwerken

- spuiten
- garneren
- decoreren
- glaceren

12 de volgorde en de uitvoeringsmomenten bij de productietechnieken noemen, omschrijven en toepassen

*De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen 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.*

**CO/K/16**

**Productietechnieken horeca 2**

De kandidaat kan

- 1 grondstoffen, ingrediënten en producten voorbereiden volgens de gangbare procedures en technieken
  - doorwrijven
  - fijnmalen
  - conditioneren
  - vetvrij maken van gereedschappen, materialen en/of machines
- 2 grondstoffen en ingrediënten snijden volgens gangbare procedures en technieken
- 3 grondstoffen, ingrediënten en producten vormen volgens gangbare procedures en technieken
  - uitsteken
  - snijden
  - tourneren
  - modelleren
  - spuiten
- 4 grondstoffen, ingrediënten en producten bewerken volgens de gangbare procedures en technieken
  - opkloppen
  - roeren
  - mengen
  - emulgeren
  - vullen
  - samenvoegen
  - machinaal uitvoeren van bewerkingen
- 5 halffabricaten, producten en gerechten bereiden volgens de gangbare procedures en technieken
  - blancheren
  - koken
  - bakken
  - roerbakken
  - frituren
  - grillen
  - gratineren
  - stomen
  - stoven
  - koude bindingen
  - warme bindingen
  - bevriezen
  - regenereren
  - trekken
  - convenience producten en halffabricaten

- 6 producten en gerechten afwerken volgens de gangbare procedures en technieken
- spuiten
  - garneren
  - dressereren
  - decoreren
  - snijden

- 7 vanuit de basisrecepten, recepten zoals ze voorkomen in de productgroepen, producten en gerechten herkennen

*De examinering van deze exameneenheid wordt beperkt tot met name genoemde groepen van producten en gerechten. De groepen 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/V/1**

**Integratieve opdracht**

De kandidaat kan een praktische opdracht uitvoeren die betrekking heeft op één derde deel van de eindtermen van het kerndeel.

In dat verband kan de kandidaat

- 1 in de voorbereidingsfase:
  - a een uitgewerkte opzet maken voor de praktische opdracht
  - b een haalbare activiteiten- en tijdsplanning maken
- 2 in de fase van de uitvoering:
  - a relevante informatie verzamelen
  - b de verzamelde informatie verwerken, analyseren en interpreteren
  - c de verzamelde informatie beknopt en helder weergeven
- 3 in de fase van de afsluiting:
  - 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
  - b het resultaat van de opdracht mondeling presenteren met behulp van media en presentatievaardigheden
  - c demonstreren dat de vaktechnische vaardigheden worden beheerst die voorkomen in de eindtermen van het kerndeel waarop de opdracht betrekking heeft
  - d eigen opvattingen beargumenteren
- 4 in de fase van de evaluatie:
  - a het uitvoeringsproces en het resultaat van de opdracht evalueren aan de hand van vooraf gegeven criteria

De kandidaat kan verantwoording afleggen voor de wijze waarop het resultaat van de opdracht tot stand is gekomen, aan de hand van een

- plan van aanpak of
- logboek of
- procesevaluatie

	<p><b>Examen eenheid voor de kaderberoepsgerichte leerweg in de afdelingsprogramma's Horeca en Bakkerij en in het intrasectorale programma Consumptief Breed</b></p>
<p><b>C/V/1</b></p>	<p><b>Integratieve opdracht</b></p> <p>De kandidaat kan een beschrijving maken van een (deel)bedrijfsplan of een (deel) productieproces</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 ontwerp maken</li> <li>b een activiteiten- en tijdsplanning beoordelen, corrigeren, uitwerken</li> </ol> </li> <li>2 in de fase van 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 afsluiting:       <ol style="list-style-type: none"> <li>a presentatie / afronding</li> <li>b eigen opvattingen beargumenteren</li> </ol> </li> </ol>



## 2c. Productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben

### Voorgerechten: 1 van de 4

Voor het voorgerecht kunnen de volgende vier groepen van producten/gerechten voor de examens in aanmerking komen.

<b>Groep 1</b>	<b>Koude voorgerechten</b> Samengestelde salades, visgerechten, culinaire cocktails en fijne vleessoorten al of niet met een koude saus.
<b>Groep 2</b>	<b>Soepen</b> Heldere en gebonden.
<b>Groep 3</b>	<b>Warme voorgerechten</b> Scalpicons. Pocheren, sauteren (bakken), frituren of grillen van schaal- of schelpdieren al of niet met een passende saus of samengestelde boter.  Het sauteren (bakken), frituren van groenten of paddenstoelen al of niet begeleid van een passende saus of samengestelde boter.
<b>Groep 4</b>	<b>Vegetarische voorgerechten (ovo-lacto-vegetarisch)</b> Warme en koude voorgerechten al dan niet begeleid met een saus

### Hoofdgerecht: 1 van de 3

Voor het hoofdgerecht kunnen de volgende productgroepen in aanmerking komen

<b>Groep 1</b>	<b>Hoofdgerecht van vis</b> Het pocheren, 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>Hoofdschotel van geportioneerd (tam) gevogelte.</b> Het pocheren, 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>Hoofdschotel van slachtvlees</b> Het pocheren, sauteren (bakken) frituren of grillen van een stukje geportioneerd slachtvlees met een bijpassende saus of samengestelde boter en warm en koud garnituur.

**Nagerecht: 1 van de 3**

Voor het nagerecht kunnen de volgende groepen van producten/gerechten voor de examens in aanmerking komen.

<b>Groep 1</b>	<b>Koude zoete nagerechten</b> Een koud zoet nagerecht met of zonder passende saus.
<b>Groep 2</b>	<b>Warme zoete voorgerechten</b> Een gevuld of ongevuld zoet nagerecht met of zonder passende saus.
<b>Groep 3</b>	<b>Fruitsalade</b> Een fruitsalade.

### 3. Syllabus

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

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

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-horeca 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	Bedrijfsvoering en organisatie in de horeca	X		<b>G</b>	
C/K/11	Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant	X		<b>G</b>	
C/K/12	Distributie en presentatie 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 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</li><li>. bronnen gebruiken, geautomatiseerde gegevensbestanden, internet</li><li>. informatie op waarde schatten, kiezen en ordenen</li><li>. informatie bewerken: samenvatting, tabel, grafiek</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
- 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

**COG/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 COG/K/5 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.*

<b>COG/K/06</b>	<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:

Horeca	<b>Groep 1</b> vis	<b>Groep 2</b> slachtvlees	<b>Groep 3</b> (tam)gevogelte	<b>Groep 4</b> 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.