

# **Consumptief-horeca**

## **Syllabus**

**centraal examen BB, KB en GL**

**2008 en 2009**



mei 2007

**Verantwoording:**

© 2006 Centrale Examencommissie Vaststelling Opgaven 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.

CEVO commissie examenprogramma 2006 Consumptief-horeca vmbo:

Dhr. H. Mulder (CEVO, voorzitter)

Mw. J. Schonenberg (Cito)

Dhr. J. Hendriks (SLO, secretaris)

Dhr. C. Kooi (SPV)

Dhr. J. Waasdorp (SPV)

Dhr. E.K. van Gendt (CEVO)

# Inhoud

<b>Inleiding</b>	<b>4</b>
<b>1. SYLLABUS CONSUMPTIEF-HORECA BB</b>	<b>6</b>
1a. Verdeling examinering CE/SE	6
1b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	7
1c. Groepen van producten en gerechten waarop de examinering betrekking kan hebben	18
<b>2. SYLLABUS CONSUMPTIEF-HORECA KB</b>	<b>21</b>
2a. Verdeling examinering CE/SE	21
2b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	22
2c. Groepen van producten en gerechten waarop de examinering betrekking kan hebben	37
<b>3. SYLLABUS</b>	<b>39</b>
• Consumptief Breed GL	
• Consumptief Horeca GL	
• Consumptief Bakken GL	
3a. Verdeling examinering CE/SE bij GL	
3b. Specificatie van de globale eindtermen voor het CE	40
3c. Technieken en productgroepen waarop de examinering betrekking kan hebben	48
<b>Bijlage: het geglobaliseerde examenprogramma</b>	<b>50</b>

## Inleiding

Examenprogramma's veranderen van opzet. De minister stelt een examenprogramma op hoofdlijnen vast en wijst in het examenprogramma exameneenheden aan, waarover het centraal examen zich uitstrekt.

Vroeger werd in het examenprogramma ook het aantal examens, de examenduur bepaald en de duur van de toetsen van het centraal examen bepaald. Met ingang van 1 augustus 2007 is dat veranderd. De CEVO 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 de Septembermededeling.

De CEVO geeft in een syllabus een beschrijving van en toelichting op de exameneisen voor een centraal examen, en geeft zonodig verdere informatie over het centraal examen. Dat kan gaan over een of meer van de volgende onderwerpen:

- toegestane hulpmiddelen,
- specificaties van examenstof,
- voorbeeldopgaven,
- bijzondere vormen van examinering (computerexamens),
- toelichting op de vraagstelling,
- begrippenlijsten,
- bekend veronderstelde voorkennis uit de onderbouw,
- bekend veronderstelde onderdelen van exameneenheden die verplicht zijn op het schoolexamen.

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 de syllabus dus niet een volledig gesloten en afgebakende beschrijving van alles wat op een examen zou kunnen voorkomen. Het is mogelijk, dat op een centraal examen (c.e.) ook iets aan de orde komt dat niet met zo veel woorden in deze syllabus staat, maar dat naar het algemeen gevoelen wel tot de c.e.-stof behoort. In het algemeen geldt:

- eindtermen die noodzakelijk zijn voor de aangewezen exameneenheden, en mogelijk in andere dan deze exameneenheden zijn verworven, kunnen deel uitmaken van de toetsing in de centrale examens,
- voor praktische eindtermen van deze syllabus geldt dat ook de onderliggende theorie geëxamineerd kan worden.

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 nascholers.

De syllabus is niet van belang voor het schoolexamen. Daarvoor wordt een handreiking door de SLO geproduceerd die in deze uitgave niet is opgenomen.

In beginsel worden syllabi per examenjaar vastgesteld. Deze syllabus geldt voor het eerst bij het centraal examen van 2008 en 2009. Voor het centraal examen in de basis- en kaderberoepsgerichte leerweg (BB respectievelijk KB) zijn de wijzigingen in de examenjaren 2008 en 2009 gering. De belangrijkste verandering na 1 augustus 2007 is dat de school veel meer vrijheid heeft in de inrichting en toetsing van het schoolexamen.

Voor de gemengde leerweg (GL) zijn er ook wijzigingen in het centraal examen. De bijzonderheden over de GL zijn aan het eind van deze inleiding beschreven.

Een syllabus kan worden aangepast, bij voorbeeld als een in de syllabus beschreven situatie feitelijk veranderd is. De aan een centraal examen voorafgaande Septembermededeling is dan het moment waarop dergelijke veranderingen bekend worden gemaakt. Kijkt u voor alle zekerheid jaarlijks in Examenblad.nl (ook bekend als [www.eindexamen.nl](http://www.eindexamen.nl)).

Deze syllabus is ontworpen door een commissie van de CEVO, waarin het platform, als organisatie van de vakdocenten in het vmbo, SLO en Cito participeerden. Het voorzitterschap werd bekleed door de vaksectievoorzitter van de CEVO, waardoor er in de syllabuscommissie tevens een relatie met het vervolgonderwijs was.

Een eerder concept van de syllabus is in april 2006 ter inzage geplaatst op [www.cevo.nl](http://www.cevo.nl). Op grond van de ontvangen reacties en adviezen is de tekst vastgesteld, die u hierbij aantreft.

In deze tekst treft u achtereenvolgens syllabi aan voor de basisberoepsgerichte (BB), de kaderberoepsgerichte (KB) en gemengde leerweg (GL) aan. Het geglobaliseerde examenprogramma, dat de grondslag is voor deze syllabi, is als bijlage opgenomen.

### **Specifieke informatie GL**

Het geglobaliseerde examenprogramma voor de GL is zo opgesteld dat het c.e.-deel identiek is voor alle vakken uit de volgende groep:

- Consumptief-breed, Consumptief-horeca en Consumptief-bakken.

Tezamen met de grotere vrijheid voor de school in de inrichting en toetsing van het schoolexamen is dit de belangrijkste wijziging na 1 augustus 2007 in het examenprogramma voor de GL.

In navolging van het c.e.-deel is ook de syllabus voor de GL identiek voor de vakken:

- Consumptief-breed, Consumptief-horeca en Consumptief-bakken.

De syllabus geldt voor het cspe GL van 2008 en 2009.

Het cspe GL van de genoemde vakken is eveneens identiek.

Voor opmerkingen over deze tekst houdt de CEVO zich steeds aanbevolen. U kunt die zenden aan [info@cevo.nl](mailto:info@cevo.nl) of aan CEVO, postbus 8128, 3503 RC Utrecht.

De voorzitter van de CEVO,  
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 halffabrikaten	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 halffabrikaten 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>- werkplannen/werkvoorbereiden</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 werkuitvoering 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>
---------	--

	<p>6 de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren</p> <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 arbo-wet noemen</li> <li>- de functie van de warenwet noemen</li> <li>- de taken van de inspectie Volksgezondheid noemen</li> <li>- de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden <ul style="list-style-type: none"> <li>. bij schoonmaakwerkzaamheden</li> <li>. bij tilwerkzaamheden</li> </ul> </li> <li>- de benodigde handelingen in het geval van eerste hulp bij ongelukken noemen</li> <li>- veilig werken <ul style="list-style-type: none"> <li>. veilig omgaan met schoonmaakmiddelen</li> <li>. hanteren van gereedschappen</li> <li>. inrichten werkplek</li> <li>. samengaan water en elektriciteit</li> </ul> </li> </ul> <p>7 milieubewust handelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de juiste omgang met schadelijke materialen</li> <li>- kennis van milieukeurmerken en -logo's</li> <li>- aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen</li> <li>- de invloed die productie in het algemeen op het milieu heeft <ul style="list-style-type: none"> <li>. vervuiling lucht, bodem, water</li> <li>. uitputting grondstoffen</li> <li>. energie</li> <li>. afval</li> <li>. ruimte beslag</li> </ul> </li> <li>- de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing omschrijven</li> </ul> <p>8 hygiënisch werken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- werkzaamheden ten aanzien van de schoonmaak uitvoeren (doel, middelen, frequentie, milieubelasting)</li> <li>- het moment voor schoonmaak bepalen</li> <li>- de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>. persoonlijke hygiëne</li> <li>. bedrijfshygiëne</li> <li>. levensmiddelenhygiëne</li> <li>. micro-organismen</li> </ul> </li> <li>- de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelenhygiëne omschrijven</li> <li>- volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen <ul style="list-style-type: none"> <li>. voedingswijzer</li> <li>. voedingsgedrag</li> </ul> </li> <li>- volgens richtlijnen van de warenwetgeving handelen</li> </ul> <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> </ul>
--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <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>
--	--

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>De CEVO 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 Dit is conform de CEVO-publicatie (zie <a href="http://Examenblad.nl">Examenblad.nl</a>) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.</li> <li>b 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>c 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.</i></p> <p><i>De CEVO 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 Dit is conform de CEVO-publicatie (zie <a href="http://Examenblad.nl">Examenblad.nl</a>) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.</li> <li>b 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>c 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 van producten en gerechten. De groepen zijn aan het eind van deze syllabus vermeld.</i></p> <p><i>De CEVO 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 Dit is conform de CEVO-publicatie (zie <a href="http://Examenblad.nl">Examenblad.nl</a>) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.</li> <li>b Alle eindtermen uit deze exameneenheid hebben betrekking op de volgende productgroepen, producten en gerechten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- voorgerechten</li> <li>- soepen en sauzen</li> <li>- aardappel-, groente- en meelspijzen</li> <li>- rood-, witvlees- en gevogelte</li> <li>- dressings</li> <li>- nagerechten</li> <li>- vis</li> <li>- eiergerechten</li> <li>- convenience food / halffabricaat</li> <li>- vegetarische gerechten</li> </ul> </li> </ol>
-----------------------	---

**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>
--	---

*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.*

*De CEVO maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.'*

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b De kandidaat kan de handelingen zoals omschreven in de eindtermen toepassen bij de bereiding van een driegangenmenu.
- c Alle eindtermen uit deze exameneenheid hebben betrekking op de volgende productgroepen, producten en gerechten:
  - voorgerechten
  - soepen en sauzen
  - aardappel-, groente- en meelspijzen
  - rood- witvlees en gevogelte
  - dressings
  - nagerechten
  - eiergerechten
  - convenience food / halffabricaten
  - vegetarische gerechten

**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
  - 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.*

*De CEVO maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.'*

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b De kandidaat kan de handelingen zoals omschreven in de eindtermen toepassen bij de bereiding van een menu.
- c Alle eindtermen uit deze exameneenheid hebben betrekking op de volgende productgroepen, producten en gerechten:
  - voorgerechten
  - soepen en sauzen
  - aardappel-, groente- en meelspijzen
  - rood- wit vlees en gevogelte
  - dressings
  - nagerechten
  - eiergerechten
  - convenience food/ halffabricaten
  - vegetarische gerechten

## 1c. Groepen van producten en gerechten waarop de examinering betrekking kan hebben

### Voorgerecht: 1 van de 3

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

Groep 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samengestelde salades</li> <li>- Heldere soepen</li> </ul>
Groep 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaaldieren, schelpdieren *</li> <li>- Ragout</li> </ul>
Groep 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Combinatie van vlees *</li> <li>- Gebonden soepen</li> </ul>

\* eventueel met een enkelvoudige salade

### Hoofdgerecht: 1 van de 3

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

Groep 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Varkensvlees: oester, schnitzel, kotelet</li> <li>- Rundvlees: (lenden)biefstuk, tartaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappels: gekookt, gebakken, gefrituurd</li> <li>- Rijst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groenten: gekookt, gebakken, geroerbakt, geblancheerd</li> <li>- Sauzen: op basis van convenience food</li> </ul>
Groep 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vis:</li> <li>- zalm: moot, escalope, of filet</li> <li>- wijting, schol, tilapia: filet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappels: gekookt, gebakken, gefrituurd</li> <li>- Pasta: gekookt en au beurre afgewerkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groenten: gekookt, gebakken, geroerbakt, geblancheerd</li> <li>- Sauzen: op basis van convenience food</li> </ul>

Groep 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalfsvlees: oester, schnitzel, kotelet</li> <li>- Gevogelte: kip, kalkoen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappels: gekookt, gebakken, gefrituurd</li> <li>- Pasta: gekookt en au beurre afgewerkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groenten: gekookt, gebakken, geroerbakt, geblancheerd</li> <li>- Sauzen: op basis van convenience food</li> </ul>
---------	---	--	--

**Nagerecht: 1 van de 2**

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

Groep 1	- Bavarois (op basis van vruchten of melk) / Pudding
Groep 2	- Fruitsalade (eventueel met kant-en-klaar ijs geserveerd) / Gevulde flensjes

## 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 halffabrikaten	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 halffabrikaten 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>- werkplannen/werkvoorbereiden</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>
----------------	---

	<p>6 de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren</p> <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 arbo-wet noemen</li> <li>- de functie van de warenwet noemen</li> <li>- de taken van de inspectie Volksgezondheid noemen</li> <li>- de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden <ul style="list-style-type: none"> <li>· bij schoonmaakwerkzaamheden</li> <li>· bij tilwerkzaamheden</li> </ul> </li> <li>- de benodigde handelingen in het geval van eerste hulp bij ongelukken noemen</li> <li>- veilig werken <ul style="list-style-type: none"> <li>· veilig omgaan met schoonmaakmiddelen</li> <li>· hanteren van gereedschappen</li> <li>· inrichten werkplek</li> <li>· samengaan water en elektriciteit</li> </ul> </li> </ul> <p>7 milieubewust handelen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de juiste omgang met schadelijke materialen</li> <li>- kennis van milieukeurmerken en -logo's</li> <li>- aspecten met betrekking tot milieubewust handelen noemen</li> <li>- de invloed die productie in het algemeen op het milieu heeft <ul style="list-style-type: none"> <li>· vervuiling lucht, bodem, water</li> <li>· uitputting grondstoffen</li> <li>· energie</li> <li>· afval</li> <li>· ruimte beslag</li> </ul> </li> <li>- de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing omschrijven</li> </ul> <p>8 hygiënisch werken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- werkzaamheden ten aanzien van de schoonmaak uitvoeren (doel, middelen, frequentie, milieubelasting)</li> <li>- het moment voor schoonmaak bepalen</li> <li>- de noodzaak van hygiënisch handelen uitleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>· persoonlijke hygiëne</li> <li>· bedrijfshygiëne</li> <li>· levensmiddelenhygiëne</li> <li>· micro-organismen</li> </ul> </li> <li>- de relatie tussen bedrijfscondities en levensmiddelenhygiëne omschrijven</li> <li>- volgens richtlijnen voor voeding in relatie tot gezondheid handelen <ul style="list-style-type: none"> <li>· voedingswijzer</li> <li>· voedingsgedrag</li> </ul> </li> <li>- volgens richtlijnen van de warenwetgeving handelen</li> </ul> <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> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <p>Toelichting De kandidaat kan de handelingen, zoals omschreven in de 1, 2, 3, 4, 6, 9, 11,12 en 13 'zelfstandig' uitvoeren en 5, 7, 8 en 10 'onder begeleiding' uitvoeren.</p>
--	---



**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
    - . eerbedrijven
  - Voorlichtingsbureau's
  - Horeca Branche Instituut

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bedrijfsvergelijkingorganisaties</li><li>- Werkgevers- en werknemersorganisaties</li></ul>
--	--

**C/K/11**

**Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant**

De kandidaat kan

- 1 gasten ontvangen
  - ontvangst
  - placeren
- 2 procedures en technieken voor het verblijf van gasten toepassen
  - op een correcte manier gastgericht service bieden
  - menu- en wijn- (dranken-)kaart presenteren (d.w.z. verkoopgesprek, adviseren, toelichting, uitleg geven over menu)
  - bestellingen opnemen
  - de rekening aanbieden (bijhouden, afrekenen)
  - omgaan met gastenreacties (klachten, complimenten, vragen)
- 3 afscheid nemen van gasten
  - uitgeleide doen
  - afscheid nemen

*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.*

*De CEVO maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b 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.
- c C/K/11 en C/K/12 vormen een eenheid en worden in samenhang beoordeeld.

<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.</i></p> <p><i>De CEVO 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 Dit is conform de CEVO-publicatie (zie <a href="http://Examenblad.nl">Examenblad.nl</a>) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.</li> <li>b 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>c C/K/11 en C/K/12 vormen een eenheid en worden in samenhang beoordeeld.</li> </ol>
----------------------	--

**CO/K/14**

**Producten en gerechten horeca**

De kandidaat kan

- 1 kenmerken van producten en gerechten noemen
  - soort
  - toepassing
  - samenstelling
  - kwaliteitscriteria
  - kwaliteit beoordelen
- 2 de kwaliteit beoordelen van producten en gerechten
- 3 procedures en technieken voor het omgaan met geconserveerde producten hanteren
- 4 producten behandelen volgens HACCP-richtlijnen
- 5 producten conform bewaarvoorschrift en –condities opslaan
- 6 de voedingswaarde en verkrijgbaarheid van producten kunnen omschrijven

*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.*

*De CEVO maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b Alle eindtermen uit deze exameneenheid hebben betrekking op de volgende productgroepen, producten en gerechten:
  - voorgerechten
  - soepen en sauzen
  - aardappel-, groente- en meelspijzen
  - rood-, witvlees- en gevogelte
  - dressings
  - nagerechten
  - vis
  - eiergerechten
  - convenience food / halffabricaat
  - vegetarische gerechten

<b>CO/K/15</b>	<p><b>Productietechnieken horeca 1</b></p> <p>De kandidaat kan</p> <p>1 bij de productietechnieken toepassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vaktaal</li> <li>- materialen, machines, apparatuur en gereedschap</li> <li>- veiligheidseisen</li> <li>- schoonmaakeisen</li> <li>- condities grondstoffen en halffabrikaten</li> </ul> <p>2 mise-en-place werkzaamheden uitvoeren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grondstoffen</li> <li>- materialen</li> <li>- machines</li> <li>- apparatuur</li> <li>- gereedschappen</li> </ul> <p>3 grondstoffen en ingrediënten schoonmaken volgens de gangbare procedures en technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wassen</li> <li>- schillen</li> <li>- schrappen</li> <li>- ontpitten</li> <li>- ontvellen</li> <li>- pellen</li> <li>- plukken</li> <li>- afschuimen</li> <li>- ontvetten</li> </ul> <p>4 grondstoffen en ingrediënten voorbereiden volgens de gangbare procedures en technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- afwegen</li> <li>- afmeten</li> <li>- zeven</li> <li>- passeren</li> <li>- pureren</li> <li>- ontdooien</li> <li>- klontvrij maken</li> <li>- op temperatuur brengen</li> <li>- scheiden</li> <li>- plisseren (bijv. tomaat)</li> <li>- marineren</li> </ul>
----------------	--

	<p>5 grondstoffen en ingrediënten verkleinen volgens de gangbare procedures en technieken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- snijden</li> <li>- snipperen</li> <li>- hakken</li> <li>- uitsnijden</li> <li>- schaven</li> <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>
--	--

9 halffabricaten, producten en gerechten bereiden

- blancheren
- koken
- bakken
- frituren
- grillen
- gratineren
- stomen
- stoven
- koude bindingen
- warme bindingen
- regenereren
- roerbakken
- koelen, vriezen
- trekken
- convenience producten en halffabricaten

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.*

*De CEVO maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b De kandidaat kan de handelingen zoals omschreven in de eindtermen toepassen bij de bereiding van een menu.
- c Alle eindtermen uit deze exameneenheid hebben betrekking op de volgende productgroepen, producten en gerechten:
  - voorgerechten
  - soepen en sauzen
  - aardappel-, groente- en meelspijzen



**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.*

*De CEVO maakt jaarlijks tijdig bekend welke van de vermelde groepen bij het aanstaande centraal examen aan de orde gesteld worden.*

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b De kandidaat kan de handelingen zoals omschreven in de eindtermen toepassen bij de bereiding van een driegangenmenu.
- c Alle eindtermen uit deze exameneenheid hebben betrekking op de volgende productgroepen, producten en gerechten:
  - voorgerechten
  - soepen en sauzen
  - aardappel-, groente- en meelspijzen
  - rood- witvlees en gevogelte
  - dressings
  - nagerechten
  - eiergerechten
  - convenience food / halffabricaten
  - vegetarische gerechten

<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>
---------------------	--

	<p><b>Exameneenheid voor de kaderberoepsgerichte leerweg in de afdelingsprogramma's Horeca en Bakkerij en in het intrasectorale programma Consumptief Breed</b></p>
<b>C/V/1</b>	<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. Groepen van producten en gerechten waarop de examinering betrekking kan hebben

### Voorgerecht: 1 van de 3

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

Groep 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Samengestelde salades</li> <li>- Heldere soepen</li> </ul>
Groep 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaaldieren, schelpdieren *</li> <li>- Ragout</li> </ul>
Groep 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Combinatie van vlees *</li> <li>- Gebonden soepen</li> </ul>

\* eventueel met een enkelvoudige salade

### Hoofdgerecht: 1 van de 3

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

Groep 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Varkensvlees: oester, schnitzel, kotelet</li> <li>- Rundvlees: (lenden)biefstuk, tartaar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappels: gekookt, gebakken, gefrituurd</li> <li>- Rijst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groenten: gekookt, gebakken, geroerbakt, geblancheerd</li> <li>- Sauzen: op basis van convenience food</li> </ul>
Groep 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vis:</li> <li>- zalm: moot, escalope, of filet</li> <li>- wijting, schol, tilapia: filet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappels: gekookt, gebakken, gefrituurd</li> <li>- Pasta: gekookt en au beurre afgewerkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groenten: gekookt, gebakken, geroerbakt, geblancheerd</li> <li>- Sauzen: op basis van convenience food</li> </ul>

Groep 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kalfsvlees: oester, schnitzel, kotelet</li> <li>- Gevogelte: kip, kalkoen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappels: gekookt, gebakken, gefrituurd</li> <li>- Pasta: gekookt en au beurre afgewerkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Groenten: gekookt, gebakken, geroerbakt, geblancheerd</li> <li>- Sauzen: op basis van convenience food</li> </ul>
---------	---	--	--

**Nagerecht: 1 van de 2**

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

Groep 1	- Bavaois (op basis van vruchten of melk) / Pudding
Groep 2	- Fruitsalade (eventueel met kant-en-klaar ijs geserveerd) / Gevulde flensjes

### 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 halffabrikaten	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

COG/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>- werkplannen/werkvoorbereiden</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 arbo-wet noemen
  - de functie van de warenwet noemen
  - de taken van de inspectie Volksgezondheid noemen
  - de juiste werkhouding demonstreren bij werkzaamheden
    - . bij schoonmaakwerkzaamheden
    - . bij tilwerkzaamheden
  - 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> |
|--|--|

**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.*

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

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b Alle kennis in deze exameneenheid heeft betrekking op productgroepen, producten en gerechten zoals:
  - deegsoorten
  - beslagen
  - convenience food / bake off / make off / halffabrikaat
  - fast food
  - voorgerechten
  - hoofdgerechten
  - nagerechten

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

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

Toelichting:

- a Dit is conform de CEVO-publicatie (zie [Examenblad.nl](http://Examenblad.nl)) 'Mededeling betreffende aanwijzing exameneenheden centrale examens beroepsgerichte vakken vmbo 2008'.
- b 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- en reis- en reservingsdocumenten documenten controleren zoals:
  - soorten persoons-, reis- en reservingsdocumenten
  - 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 2007 - 2012

wassen, afwegen, afmeten, schillen, samenstellen, zeven	K/6	eindterm 1
snijden, verdelen	K/6	eindterm 2
snijden, spuiten, modelleren, uitrollen, uitsteken, vullen, samenvoegen	K/6	eindterm 3
mengen, kneden, roeren	K/6	eindterm 4
koken, (roer-)bakken, rijzen, verwarmen en koelen	K/6	eindterm 5

De toetsing van de technieken in de bovenstaande tabel is beperkt tot de aangewezen producten/gerechten (zie de tabellen hieronder)

De producten/gerechten die in de **praktijkopdracht** in het cspe GL getoetst worden, zijn:

<b>Groep 1</b>
<input type="checkbox"/> hartige taart met vis <sup>1)</sup> of <input type="checkbox"/> quiche op basis van gistdeeg met met vis <sup>1)</sup> of <input type="checkbox"/> pizza op basis van gistdeeg met met vis <sup>1)</sup>
<b>Groep 2</b>
<input type="checkbox"/> ragoutbroodje met ragout van varkensvlees of rundvlees <sup>1)</sup> of <input type="checkbox"/> pastetje met ragout van varkensvlees of rundvlees <sup>1)</sup> of <input type="checkbox"/> rissole met ragout van varkensvlees of rundvlees <sup>1)</sup>
<b>Groep 3</b>
<input type="checkbox"/> heldere gevogeltesoep met soepstengel op basis van kant-en-klaar korstdeeg <sup>1)</sup> of <input type="checkbox"/> croissant op basis van kant-en-klaar deeg gevuld met gevogeltesalade <sup>1)</sup> of <input type="checkbox"/> stokbrood gevuld met gevogeltesalade <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> met een bijpassend garnituur



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

De examinering van de theorie van de exameneenheden K5 en K6 is breder dan examinering van de praktijk in verband met het theoretische karakter van de gemengde leerweg, maar wel beperkt tot de volgende producten/gerechten:

De producten/gerechten die in het **theoriegedeelte** in het cspe GL getoetst worden zijn:

<b>Groep 1 horeca</b>		
Plate van vis <sup>2)</sup> : <input type="checkbox"/> zalm: <i>moot, escalope, filet</i> <input type="checkbox"/> tilapia <input type="checkbox"/> schol: <i>filet</i> <input type="checkbox"/> koolvis	met bijpassend gerecht van: <input type="checkbox"/> aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i> <input type="checkbox"/> pasta: <i>gekookt en au beurre afgewerkt</i>	met bijpassende warme groente: <i>gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd</i>
<b>Groep 2 horeca</b>		
Plate van vlees <sup>2)</sup> : <input type="checkbox"/> schnitzel <input type="checkbox"/> oester <input type="checkbox"/> biefstuk <input type="checkbox"/> spies vlees	met bijpassend gerecht van: <input type="checkbox"/> aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i> <input type="checkbox"/> rijst	met bijpassende warme groente: <i>gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd</i>
<b>Groep 3 horeca</b>		
Plate van gevogelte <sup>1)</sup> : <input type="checkbox"/> kip <input type="checkbox"/> kalkoen	met bijpassend gerecht van: <input type="checkbox"/> aardappels: <i>gekookt, gebakken, gefrituurd</i> <input type="checkbox"/> pasta: <i>gekookt en au beurre afgewerkt</i>	met bijpassende warme groente: <i>gekookt, gebakken/geroerbakt, geblancheerd</i>

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

<b>Groep 1 bakken</b>	<b>Groep 2 bakken</b>	<b>Groep 3 bakken</b>
Gistdeeg <input type="checkbox"/> pizza <input type="checkbox"/> quiche  Zetdeeg <input type="checkbox"/> hartige taart	Korstdeeg <input type="checkbox"/> rissole <input type="checkbox"/> pasteitje <input type="checkbox"/> ragoutbroodje	Krokant brood <input type="checkbox"/> stokbrood  Getoerd gerezen brood <input type="checkbox"/> croissant <input type="checkbox"/> soepstengel

## **Bijlage: het geglobaliseerde examenprogramma**

## 2.41 consumptief-horeca

		BB	KB	GL
<b>C/K/1</b>	<b>Oriëntatie op consumptief-breed</b>			
1.	De kandidaat kan belangrijke punten noemen en beschrijven voor een goede loopbaan in de horeca-, de bakkerijbranche, en in de sector toerisme en recreatie.	X		
2.	De kandidaat kan belangrijke punten noemen, beschrijven en toelichten voor een goede loopbaan in de horeca-, de bakkerijbranche, en in de sector toerisme en recreatie.		X	X
<b>C/K/2</b>	<b>Professionele vaardigheden</b>	<b>CE</b>	<b>CE</b>	
3.	De kandidaat kan op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren.	X	X	
4.	De kandidaat kan de Nederlandse taal functioneel gebruiken.	X	X	
5.	De kandidaat kan tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitvoering op basaal niveau berekeningen maken.	X	X	
6.	De kandidaat kan met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren.	X	X	
7.	De kandidaat kan economisch bewust omgaan met materialen en middelen.	X	X	
8.	De kandidaat kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren.	X	X	
9.	De kandidaat kan milieubewust handelen.	X	X	
10.	De kandidaat kan hygiënisch werken.	X	X	
11.	De kandidaat kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur.	X	X	
12.	De kandidaat kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden.	X	X	
13.	De kandidaat kan een kritische instelling tot eigen belang manifesteren.	X	X	
14.	De kandidaat kan omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht.	X	X	
15.	De kandidaat kan voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche.	X	X	

		BB	KB	GL
<b>C/K/3</b>	<b>Bedrijfsuitvoering en organisatie</b>			
16.	De kandidaat kan beheerstaken voor inkoop, productie en verkoop beschrijven en toepassen.	X	X	
<b>C/K/4</b>	<b>Grondstoffen en halffabrikaten</b>			
17.	De kandidaat kan basisgrondstoffen en halffabrikaten herkennen, noemen, opslaan en de toepassingsmogelijkheden ervan noemen binnen de beroepscontext.	X	X	X
<b>C/K/5</b>	<b>Producten en gerechten</b>			
18.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij herkennen, noemen en beoordelen.	X	X	
<b>C/K/6</b>	<b>Productietechnieken</b>			
19.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij produceren.	X	X	
<b>C/K/7</b>	<b>Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden</b>			
20.	De kandidaat kan klantgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen.	X		
21.	De kandidaat kan consumentengedrag herkennen, zijn handelen daarop afstemmen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen.		X	X
<b>C/K/8</b>	<b>Restaurant</b>			
22.	De kandidaat kan voorbereidende werkzaamheden in het restaurant uitvoeren en een gastvriendelijke en correcte service bieden.	X	X	X
<b>C/K/9</b>	<b>Winkel/verkoop</b>			
23.	De kandidaat kan producten consumentgericht presenteren vanuit de beroepscontext.	X	X	X
<b>C/K/10</b>	<b>Bedrijfsuitvoering en organisatie in de horeca</b>		<b>CE</b>	
24.	De kandidaat kan aspecten van bedrijfsvoering en organisatie in de horeca noemen en beschrijven.	X		
25.	De kandidaat kan aspecten van bedrijfsvoering en organisatie in de horeca noemen, beschrijven en toelichten.		X	X

		BB	KB	GL
<b>C/K/11</b>	<b>Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant</b>	<b>CE</b>	<b>CE</b>	
26.	De kandidaat kan op een gastvriendelijke en correcte wijze ontvangst, verblijf en afscheid aan de gast(en) bieden.	X	X	X
<b>C/K/12</b>	<b>Distributie en presentatie 1</b>	<b>CE</b>	<b>CE</b>	
27.	De kandidaat kan een menu samenstellen.	X		
28.	De kandidaat kan een menu samenstellen en toelichten.		X	X
29.	De kandidaat kan procedures en technieken voor het serveren van dranken en gerechten toepassen.	X		
30.	De kandidaat kan procedures en technieken voor het serveren van dranken en gerechten toepassen en toelichten.		X	X
<b>CO/K/13</b>	<b>Grondstoffen en halffabrikaten horeca 1</b>			
31.	De kandidaat kan grondstoffen en halffabrikaten voor de horeca herkennen, noemen, verwerken en bewerken.	X	X	
<b>CO/K/14</b>	<b>Producten en gerechten horeca</b>	<b>CE</b>	<b>CE</b>	
32.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca herkennen, noemen, beoordelen en beschrijven.	X	X	
<b>CO/K/15</b>	<b>Productietechnieken horeca 1</b>	<b>CE</b>	<b>CE</b>	
33.	De kandidaat kan bij de bereiding van een menu de productietechnieken toepassen en toelichten.	X	X	
<b>CO/K/16</b>	<b>Productietechnieken horeca 2</b>	<b>CE</b>	<b>CE</b>	
34.	De kandidaat kan bij de bereiding van een menu de productietechnieken toepassen en toelichten.	X	X	

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

		BB	KB	GL
<b>COG/K/2</b>	<b>Professionele vaardigheden</b>			<b>CE</b>
I.	De kandidaat kan op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren.			X
II.	De kandidaat kan de Nederlandse taal functioneel gebruiken.			X
III.	De kandidaat kan tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitvoering op basaal niveau berekeningen maken.			X
IV.	De kandidaat kan met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren.			X
V.	De kandidaat kan economisch bewust omgaan met materialen en middelen.			X
VI.	De kandidaat kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren.			X
VII.	De kandidaat kan milieubewust handelen.			X
VIII.	De kandidaat kan hygiënisch werken.			X
IX.	De kandidaat kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur.			X
X.	De kandidaat kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden.			X
XI.	De kandidaat kan een kritische instelling tot eigen belang manifesteren.			X
XII.	De kandidaat kan omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht.			X
XIII.	De kandidaat kan voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche.			X
<b>COG/K/5</b>	<b>Producten en gerechten</b>			<b>CE</b>
XIV.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij herkennen, noemen en beoordelen.			X
<b>COG/K/6</b>	<b>Productietechnieken</b>			<b>CE</b>
XV.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij produceren.			X

		BB	KB	GL
<b>COG/K/23</b>	<b>Toeristische en recreatieve vaardigheden 2</b>			<b>CE</b>
XVI.	De kandidaat kan de elementen met betrekking tot de dagen verblijfrecreatie beschrijven, toepassen en toelichten.			X
<b>COG/K/24</b>	<b>Trends en ontwikkelingen in de consumptieve sectoren t.w.v. horeca, toerisme, recreatie en bakkerij</b>			<b>CE</b>
XVII.	De kandidaat kan gegevens over trends en ontwikkelingen van producten, productieprocessen en bedrijfstypen in de consumptieve sectoren verzamelen, benoemen, beschrijven en toelichten.			X