

Het correctievoorschrift van een profielvak-cspe bestaat uit:

- per onderdeel dit document met het beoordelingsmodel;
- het document met algemene richtlijnen en aanwijzingen. Dit document vindt u op de examenpagina van dit profielvak-cspe op Examenblad.nl.

Inhoud beoordelingsmodel van dit onderdeel:

- 1 Beoordelingsmodel
  - 1.1 Beoordelingsschema
  - 1.2 Toelichting bij het beoordelingsschema

# 1 Beoordelingsmodel

---

Het beoordelingsmodel bestaat uit twee delen: het beoordelingsschema (paragraaf 1.1) en de toelichting bij het beoordelingsschema (paragraaf 1.2).

- In de toelichting bij het beoordelingsschema staan zo nodig de richtlijnen voor de beoordeling van opdrachten en mondelinge vragen.
- Bij een beoordelingsaspect waarbij de kandidaat aan meerdere criteria moet voldoen om scorepunten te kunnen krijgen, alleen de te behalen punten toekennen indien de kandidaat aan ALLE criteria heeft voldaan.
- De nummers van de opdrachten die direct tijdens de afname van het examen beoordeeld moeten worden, zijn onderstreept. De overige opdrachten kunnen na de afname beoordeeld worden.
- In het beoordelingsschema zijn vakjes  opgenomen, waarin aangegeven kan worden of de kandidaat wel (vinkje ✓) of niet (streepje -) aan het criterium / de criteria heeft voldaan.
- In het beoordelingsschema zijn bij een opdracht klokjes (⊕ of ⊖) weergegeven. Bij die opdracht wordt het werktempo beoordeeld.
- De totaalscore van de minitoets noteert u achter het bijbehorende opdrachtnummer in het beoordelingsschema voor iedere kandidaat.

## 1.1 Beoordelingsschema

| opdrachtnr. | omschrijving beoordelingsaspect  | max. score | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |  |
|-------------|--|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
|             |  |            | naam van de kandidaat    |                          |                          |                          |                          |  |
|             | <b>onderdeel B</b>   |            |                          |                          |                          |                          |                          |  |
| <b>B1</b>   | minitoets maken  | <b>15</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |  |
| <b>B2</b>   | <b>een werkplanning maken (zie 1.2)</b>  |            |                          |                          |                          |                          |                          |  |
|             | in de mise-en-placefase staan de juiste stappen  |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | vleesbereiding: kandidaat begint met het bereiden van marinade, snijden, marineren en samenstellen van de spiesen (in deze volgorde) |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | komkommer schillen vóór het snijden, daarna pas marineren  |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | ananas schoonmaken vóór verkleinen   |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | kippenvlees plukken vóór soepgarnituren snijden  |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | in de doorgeeffase staan de juiste stappen   |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | alle stappen van de doorgeeffase staan op de juiste plek   |            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |  |
|             | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>   | <b>3</b>   |                          |                          |                          |                          |                          |  |
|             | <b>transport</b>   |            |                          |                          |                          |                          |                          |  |
|             |  | <b>-1</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |  |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max. | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |      |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |      |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>gerechten bereiden</b>  |      |                          |                          |                          |                          |                          |
| ☺          | begintijd van de mise-en-placefase   |      |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3a</b> | <b>resultaat uitvoeren schoonmaak- en snijtechnieken</b>   |      |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de knoflook is gepeld en geperst (marinade)  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het varkensvlees is gelijkwaardig opgedeeld (16 dobbelstenen)  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de komkommer is volledig geschild, gelijk in de lengte doormidden gesneden en de zaaadjisten zijn volledig verwijderd zonder veel beschadiging aan het vruchtvlies |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de rode peper is in de lengte doorgesneden, zaden zijn verwijderd en in zeer fijne reepjes gesneden *  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de ui is gelijkmatig gesnipperd en de knoflook is gepeld en geperst (voor de rijst)*   |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de ham is en julienne gesneden*  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de knolselderij is en brunoise gesneden*   |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | schil, pitten/ogen en kern van de ananas zijn verwijderd   |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | ananas is gelijkmatig verkleind*   |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de sjalot is gepeld en fijn gesnipperd*  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | van de shitakes zijn de stelen verwijderd en de fijne julienne is gelijkmatig gesneden*  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | <b>transport</b>   |      |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd. | omschrijving beoordelingsaspect   | max.     | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------|---|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|      |   |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | <b>transport</b>  |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | de paksoi is gelijkmatig gesneden in halve maantjes van ± 2 cm  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|      | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>  | <b>4</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | <i>opmerking</i><br><i>*op een schone en juiste kleur snijplank met de juiste gereedschappen en dit is vlot, vaardig en veilig uitgevoerd</i> |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|      | <b>transport</b>  |          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max.     | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3b</b> | <b>bereidingstechnieken mise-en-placefase</b>  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | alle ingrediënten voor de marinade zijn gebruikt en de marinade is juist samengesteld                                |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | er zijn 4 gelijkwaardige spiesen gemaakt; de spiesen zien er verzorgd uit en het vlees zit tegen elkaar gedrukt      |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de inmaakbouillon is warm aan de komkommer toegevoegd  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het kippenvlees is gelijkmatig geplukt; bevat geen fysische verontreiniging  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het kippenvlees is hygiënisch geplukt (bij voorkeur met handschoenen, anders voor en na het plukken handen gewassen) |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de producten zijn na voorbereidende werkzaamheden afgedekt, gecodeerd en indien nodig in de koelkast bewaard         |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle productiestappen zijn in de juiste volgorde uitgevoerd  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | kandidaat versplijt geen gas, elektriciteit en/of water en gaat altijd veilig om met vuur en elektriciteit           |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>   | <b>4</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
| ⌚          | eindtijd van de mise-en-placefase  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | totaal gewerkte tijd   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max. | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |      |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |      |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3c</b> | <b>werktempo-opdracht</b>  |      |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | – stappen 1 tot en met 5 uit de werkplanning uitgevoerd binnen 100 minuten en minimaal 6 punten bij B3a en B3b samen           | 2    |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | – stappen 1 tot en met 5 uit de werkplanning uitgevoerd binnen 115 minuten en minimaal 6 punten bij B3a en B3b samen           | 1    |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | – meer dan 115 minuten of minder dan 6 punten bij B3a en B3b samen   | 0    |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3d</b> | <b>doorgeeffase voorgerecht</b>  |      |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de sjalot is tijdens het fruiten niet verbrand   |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de shiitakes en paksoi zijn toegevoegd aan de sjalot en op smaak gebracht  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | het soepgarnituur is gelijkmatig verdeeld over 4 borden; overal eerst het groentegarnituur in gelegd en daarna het kippenvlees |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de bouillon is doorgegeven op $\geq 80$ °C   |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | kandidaat proeft altijd met schoon bestek  |      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>   | 2    |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   | -1   |                          |                          |                          |                          |                          |

| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max.     | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3e</b> | <b>doorgeeffase hoofdgerecht</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de brochettes zijn gelijkmatig gegrild en volgens aanwijzingen verder gegaard                |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de speerrijen zijn tijdens het myoteren niet verbrand  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | tijdens het roerbakken zijn alle ingrediënten in de juiste volgorde toegevoegd               |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de rijst is op smaak gebracht met sojasaus, zout en peper                                    |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de kruidnagel is verwijderd voor doorgifte van de komkommer                                  |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle onderdelen van het hoofdgerecht op de juiste wijze doorgegeven                          |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | randen van alle borden schoon en borden identiek opgemaakt                                   |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle onderdelen van het hoofdgerecht zijn op het juiste moment opgewarmd/zijn voldoende warm |          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist<br><i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>                               | <b>2</b> |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |          |                          |                          |                          |                          |                          |



| opd.       | omschrijving beoordelingsaspect  | max.      | kandidaatnummer          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|------------|--|-----------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
|            |  |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>transport</b>   |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3f</b> | <b>doorgeeffase nagerecht</b>  |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de sauteuse is voldoende op temperatuur  |           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | de ananas is goudbruin gebakken  |           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | limoenrasp en limoensap zijn toegevoegd aan de ananas  |           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | kokosroom is op alle borden identiek   |           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | gebruneerde kokos en het ijs (juist volgens keuze gast) zijn identiek verwerkt op het nagerecht  |           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | kandidaat zorgt altijd voor een voldoende opgeruimde en overzichtelijke werkbank   |           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|            | alle aspecten juist  | <b>2</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <i>per onjuist of ontbrekend aspect</i>  | -1        |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B3g</b> | <b>zelfstandig werken</b>  |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | de kandidaat werkt geheel zelfstandig bij het bereiden en doorgeven van de gerechten; maakt geen kritische fouten en daarom is bijsturing nooit nodig; stelt zelf geen hulpvraag | <b>3</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <i>per hulpvraag of bijsturing</i>   | -1        |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| <b>B4</b>  | <b>gesprek voeren met examiner</b> (zie 1.2)   |           |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | 7 vragen goed beantwoord   | <b>3</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | 6 vragen goed beantwoord   | <b>2</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | 5 vragen goed beantwoord   | <b>1</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | 4 of minder vragen goed beantwoord   | <b>0</b>  |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
|            | <b>totaal onderdeel B</b>  | <b>40</b> |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

## 1.2 Toelichting bij het beoordelingschema

---

### Opdracht B2

voorbeelduitwerking

#### werkplanning

##### **mise-en-placefase**

- 1 bereid de marinade voor het vlees
- 2 snijd de varkensfilet in 16 gelijke stukken
- 3 marineer het vlees
- 4 stel de spiesen samen
- 5 schil de komkommer
- 6 snijd de komkommer in halve maantjes
- 7 marineer de komkommer
- 8 snijd de groenten voor de oriëntaalse rijst
- 9 maak de ananas schoon
- 10 verklein de ananas
- 11 pluk het kippenvlees
- 12 snijd de soepgarnituren

##### **doorgeeffase**

- 13 verwarm de bouillon
- 14 bereid het garnituur voor in de bouillon
- 15 geef het voorgerecht door
- 16 gril de spiesen
- 17 gaar de spiesen in de oven
- 18 myoteer de specerijen voor de oriëntaalse rijst
- 19 bereid de oriëntaalse rijst
- 20 verwarm de pindasaus
- 21 geef het hoofdgerecht door
- 22 bak de ananas
- 23 maak het nagerecht op
- 24 geef het nagerecht door

## Opdracht B4

Per kandidaat de volgende vragen stellen:

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>1</b>         |   |
| <b>vraag</b>     | <b>Wat heb je tijdens de bereiding van het menu gedaan om kruisbesmetting te voorkomen? Noem twee dingen.</b>   |
| <b>antwoord</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>– verschillende snijplanken gebruikt</li><li>– handen tussendoor gewassen</li><li>– messen/gereedschappen tussendoor gewassen</li></ul> |
| <i>opmerking</i> | <i>alleen de eerste twee antwoorden beoordelen</i>  |

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>2</b>        |   |
| <b>vraag</b>    | <b>Bij welk onderdeel van het bereiden van het menu was de kans op fysieke verontreiniging het grootst?</b> |
| <b>antwoord</b> | bij het plukken van de kip  |

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>3</b>        |  |
| <b>vraag</b>    | <b>Tijdens dit menu heb je de technieken myoteren en fruiten gebruikt. Wat is het verschil tussen deze technieken?</b>   |
| <b>antwoord</b> | Myoteren is het zachtjes verwarmen van specerijen in een vetstof om smaak uit de specerijen te halen.<br>Fruiten is glazig bakken (kort garen), dit doe je bijvoorbeeld met sjalotten. |

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>4</b>         |  |
| <b>vraag</b>     | <b>Tijdens dit menu heb je gewerkt met groentebouillon en gevogelbouillon. Noem nog twee soorten bouillon.</b> |
| <b>antwoord</b>  | runderbouillon, visbouillon, wildbouillon, paddenstoelenbouillon, kruidenbouillon                              |
| <i>opmerking</i> | <i>alleen de eerste twee antwoorden beoordelen</i>   |

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>5</b>         |   |
| <b>vraag</b>     | <b>Is het gelukt alle componenten van het hoofdgerecht tegelijk en op de juiste temperatuur mee te geven? Zo ja, hoe heb je ervoor gezorgd dat dit gelukt is? Zo nee, wat moet je een volgende keer anders doen?</b>                                  |
| <b>antwoord</b>  |   |
| <i>opmerking</i> | <i>Bespreken, geeft de kandidaat juist aan of het al dan niet gelukt is en kan een kandidaat benoemen waardoor het gelukt is (antwoord gebaseerd op goed lezen, mise-en-place, werkplanning volgen) of wat hij een volgende keer anders moet doen</i> |

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>6a</b>        |  |
| <b>vraag</b>     | <b>Noem vier eisen waaraan de brochette moet voldoen.</b>  |
| <b>antwoord</b>  | gaarheid, opbouw, aan alle kanten gegrild, gelijke stukken vlees, nagegaard in de oven, kleur, gelijkmatig gemarineerd |
| <i>opmerking</i> | <i>alleen de eerste vier antwoorden beoordelen</i>   |

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>6b</b>        |   |
| <b>vraag</b>     | <b>Vind je dat jouw brochette aan deze eisen voldoet?</b>   |
| <b>antwoord</b>  |   |
| <i>opmerking</i> | <i>Bespreken; wat is de mening van de kandidaat? Daarna geeft de examinerator zijn mening.</i><br><br><i>score toekennen als de mening van de kandidaat overeenkomt met de mening van de examinerator</i> |

*opmerking*

*Indien de kandidaat een ander antwoord geeft dan aangegeven en dit is aantoonbaar vakinhoudelijk juist, dan rekent u dit goed.*