

De instructie voor de examinator van een profielvak-cspe bestaat uit:

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

Inhoud van dit onderdeel:

- 1 Overzicht opdrachten
- 2 ICT-gebruik
- 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen
- 4 Aanwijzingen
- 5 Bronvermeldingen

# 1 Overzicht opdrachten

| onderdeel B |                             | richttijd: 220 minuten          |      |
|-------------|-----------------------------|---------------------------------|------|
| opdracht    | omschrijving                | nodig                           | akg* |
| 1           | minitoets maken             | ICT-gebruik: Facet              |      |
| 2           | een werkplanning maken      | ICT-gebruik: Excel<br>bijlage 1 |      |
| 3           | gerechten bereiden          | bijlage 1<br>bijlage 2          | 6    |
| 4           | gesprek met de examinerator | 7 mondelinge vragen **          | 1    |

\* akg = aantal kandidaten gelijktijdig. Toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden.

\*\* In het correctievoorschrift vindt u de vragen die u mondeling aan de kandidaat stelt en het antwoordmodel.

## Planning afname

Het examen heeft drie onderdelen.

De onderdelen kunnen in willekeurige volgorde afgenomen worden.

Wij adviseren de volgende combinatie van onderdelen **niet** op één dag bij eenzelfde kandidaat af te nemen:

- onderdeel B en C

## 2 ICT-gebruik

Bij dit onderdeel horen de volgende bestanden:

| instructie voor de kandidaat   |
|--------------------------------|
| vb_instructiefilm_HBR_B_gl.mp4 |
| vb_instructie_HBR_B_gl.pdf     |

| bestanden voor de kandidaat | opdracht |
|-----------------------------|----------|
| vb_werkplanning_gl.xlsm     | 2        |

Controleer vóór aanvang van het examen of de bestanden werken.

### Macrobeveiliging

Veel Word- en Excel-bestanden voor de praktische opdrachten bevatten macro's.

In zowel Word als Excel moeten daarom alle macro's worden ingeschakeld.

In de Handleiding Applicaties die op de dvd met digitale bestanden te vinden is, staat beschreven hoe u dit kunt (laten) doen.

### 3 Materialen, gereedschappen en hulpmiddelen

---

Thermometer

Iedere kandidaat moet bij de uitvoering van de opdrachten kunnen beschikken over een thermometer waarmee hij de temperatuur van ingrediënten en gerechten kan meten.

#### Opdracht 3

Per kandidaat zet u mise-en-place klaar:

|                     | opmerking     |
|---------------------|---------------|
| 4 bollen citroenijs |               |
| 4 bollen mango-ijs  |               |
| gebruneerde kokos   |               |
| 4 dl kokosroom      |               |
| 200 g pindasaus     | kant-en-klaar |

Per kandidaat zet u 4 spiesen klaar voor de brochettes en zorgt u ervoor dat er een wok beschikbaar is.

De kokosroom maakt u met de volgende verhouding:

100% room (40% vet)

20% kokosmelk (17 - 19% vet)

10% suiker

U zorgt ervoor dat elke kandidaat verder kan beschikken over de volgende ingrediënten:

|                                 | <b>opmerking</b>   |
|---------------------------------|--------------------|
| 1 dl azijn                      |                    |
| 25 g basterdsuiker              |                    |
| 1 gare kippenpoot               |                    |
| 500 g gekookte rijst            |                    |
| 100 g ham                       |                    |
| 5 g kerriepoeder                |                    |
| 3 el ketjap manis               |                    |
| 1 l kippenbouillon              |                    |
| 100 g knolselderij              |                    |
| 1 tl koenjit                    |                    |
| 1 komkommer                     |                    |
| 5 g korianderpoeder (ketoembar) |                    |
| 4 kruidnagels                   |                    |
| 1 limoen                        |                    |
| 1 g mosterdzaadjes              |                    |
| olie                            | om in te bakken    |
| 100 g prei                      | in ringen gesneden |
| 1 rode peper                    |                    |
| 10 g sambal                     |                    |
| 4 schijven verse ananas         |                    |
| 100 g shiitakes                 |                    |
| 1 sjalot                        |                    |
| 5 g sjalotringen                |                    |
| sojasaus                        |                    |
| 200 g spitskool                 | fijngesneden       |
| 2 stengels paksoi               |                    |
| 2 tenen knoflook                |                    |
| 1 ui                            |                    |
| 600 g varkensfilet              |                    |
| vetstof                         | om in te bakken    |
| 1 dl water                      |                    |
| 50 g winterpeen                 | julienne gesneden  |
| zout en peper                   |                    |

## 4 Aanwijzingen

---

### *Volgorde opdrachten*

De volgorde van de opdrachten, met uitzondering van de minitoets, ligt vast.

### *Vorbereiding*

U zorgt ervoor dat de uitgangssituatie bij de opdrachten voor alle kandidaten gelijk is. Voor een goede voorbereiding verdient het aanbeveling dat u voorafgaand aan het examen de opdrachten zelf maakt.

Het is niet toegestaan om voorafgaand aan het examen de kandidaten te instrueren over de vereiste hygiëne tijdens opdracht 3 (schone werkkleding, geen sieraden dragen, handen wassen bij aanvang, enzovoort).

U zorgt ervoor dat de juiste ingrediënten en grondstoffen voor de kandidaten beschikbaar zijn bij opdracht 3.

### *Afname*

#### **Opdracht 3**

- U deelt bijlage 2 pas uit bij aanvang van opdracht 3.
- De kandidaat bereidt de gerechten van een driegangenmenu voor vier personen.
- U zorgt ervoor dat de ingrediënten, materialen, gereedschappen en apparatuur beschikbaar zijn. U zet de juiste ingrediënten voor de kandidaten in afgemeten porties klaar, bijvoorbeeld een halve limoen.
- U vertelt de kandidaat hoe laat de mise-en-place klaar moet zijn en vanaf hoe laat de gerechten doorgegeven moeten kunnen worden.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat er in de bijlage foto's zijn opgenomen van de te bereiden gerechten.
- Bij aanvang van de opdracht wijst u de kandidaten erop dat de werktempo-opdracht de gehele mise-en-placefase beslaat.
- Voor het hoofdgerecht gebruikt u kant-en-klare pindasaus.

### *Werktempo-opdracht*

De werktempo-opdracht wordt tijdens de uitvoering van de praktijkopdrachten koken afgenomen over de gehele mise-en-placefase. Bij deze opdracht beoordeelt u de kandidaat op nauwkeurig werken en werktempo.

### *Werkwijze*

- Laat de kandidaat eerst de instructie en de hele opdracht lezen.
- Wees er alert op dat de kandidaat pas begint met de werktempo-opdracht als u toestemming gegeven hebt om te starten.
- Tijdens deze opdracht moet de kandidaat binnen de gestelde tijd de gehele mise-en-placefase uitvoeren om punten te kunnen halen voor het werktempo.
- U zorgt ervoor dat de kandidaat al het benodigde gereedschap heeft klaarliggen.
- U heeft een horloge/stopwatch nodig om bij te houden hoe lang een kandidaat nodig heeft voor de uitvoering van de opdracht.
- U zorgt ervoor dat elke kandidaat ook zelf de tijd bij kan houden.
- U noteert de begin- en eindtijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.

- U geeft tijdens de uitvoering van de opdracht aan wanneer de kandidaat nog ongeveer vijf minuten over heeft.
- De eindtijd is wanneer de kandidaat u meldt dat hij klaar is met de totale mise-en-place.
- U noteert de eindtijd en de totaal gewerkte tijd van elke kandidaat in het correctievoorschrift.

U laat de kandidaat weten dat hij de werktempo-opdracht af moet maken, ook als de maximale tijd verstreken is.

De kandidaat moet gedurende het hele onderdeel zelfstandig werken. Bij aspect B3g, de score voor zelfstandig werken, houdt u bij of de kandidaat een hulpvraag stelt of een bijsturing nodig heeft. Als dat het geval is, trekt u per hulpvraag of bijsturing 1 punt af.

## 5 Bronvermeldingen

---

afbeeldingen gerechten / Cito

*Stichting Cito Instituut voor Toetsontwikkeling heeft ernaar gestreefd de auteursrechten op hier gebruikt materiaal te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Wie desondanks meent zekere rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Cito.*