

periode	exameneenheid/eindtermen taken/deeltaken  (Wat moet je kennen en kunnen)	inhoud onderwijsprogramma  (Wat ga je hiervoor doen)	toets- vorm	toets- duur	toets- code	her- kansing  j/n/d	weging SE  factor
L E E R J A R 4	K/HBR/1.1 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.	K/HBR/1.1 theorie en praktijk opdrachten volgens de methode	S	40 min	A	d	3x
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren</li> <li>2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen</li> <li>3. uitserveertechnieken toepassen</li> <li>4. drankadvies verstrekken</li> <li>5. koffie bereiden</li> <li>6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden</li> </ol>	Het uitvoeren van serveer opdrachten in het restaurant tijdens de dineravonden	PVB	160 min	B	N	6x
	Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.						

Cijfer totaal:	Delen door 9 (is 25%)	
----------------	-----------------------------------	--

s= schriftelijk

PVB= proeve van bekwaamheid

m=mondeling

l=luistertoets

h=handelingsdeel

d= docent bepaalt in overleg met leerling of de toets wel/niet wordt herkanst, mits het behaalde resultaat veel lager is dan op grond van formatief evalueren werd verwacht.

Berekening cijfer schoolexamen beroepsgerichte keuzevakken (combinatiecijfer): in KB lj 3 is 75% behaald en in KB lj 4 wordt 25% behaald.

periode	exameneenheid/eindtermen taken/deeltaken  (Wat moet je kennen en kunnen)	inhoud onderwijsprogramma  (Wat ga je hiervoor doen)	toets- vorm	toets- duur	toets- code	her- kansing  j/n/d	weging SE  factor
L E E R J A A R 4	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.  <ol style="list-style-type: none"> <li>het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen</li> <li>trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen</li> <li>assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen</li> <li>specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen</li> </ol>	K/HBR/3.1 + K/HBR 3.2 theorie en praktijk opdrachten volgens de methode	S	40 min	A	d	3x
	K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.  <ol style="list-style-type: none"> <li>de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren</li> <li>menu's op elkaar afstemmen</li> <li>specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren</li> <li>apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden</li> </ol>	Het uitvoeren van kook- en serveeropdrachten in het restaurant tijdens de dineravonden  HACCP criteria toepassen	PVB	160 min	B	N	6x
	Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding						

Cijfer totaal:	Delen door 9 (is 25%)	
----------------	-----------------------	--

s= schriftelijk

PVB= proeve van bekwaamheid

m=mondeling

l=luistertoets

h=handelingsdeel

d= docent bepaalt in overleg met leerling of de toets wel/niet wordt herkanst, mits het behaalde resultaat veel lager is dan op grond van formatief evalueren werd verwacht.

periode	exameneenheid/eindtermen taken/deeltaken  (Wat moet je kennen en kunnen)	inhoud onderwijsprogramma  (Wat ga je hiervoor doen)	toets- vorm	toets- duur	toets- code	her- kansing  j/n/d	weging SE  factor
L E E R J A A R 4	K/HBR/1.1 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.	K/HBR/1.1 theorie en praktijk opdrachten volgens de methode	S	40 min	A	d	3x
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren</li> <li>2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen</li> <li>3. uitserveertechnieken toepassen</li> <li>4. drankadvies verstrekken</li> <li>5. koffie bereiden</li> <li>6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden</li> </ol>	Het uitvoeren van serveer opdrachten in het restaurant tijdens de dineravonden	PVB	160 min	B	N	6x
	Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.						

Cijfer totaal:	Delen door 9 (is 25%)	
----------------	-----------------------------------	--

s= schriftelijk

PVB= proeve van bekwaamheid

m=mondeling

l=luistertoets

h=handelingsdeel

d= docent bepaalt in overleg met leerling of de toets wel/niet wordt herkanst, mits het behaalde resultaat veel lager is dan op grond van formatief evalueren werd verwacht.

Berekening cijfer schoolexamen beroepsgerichte keuzevakken (combinatiecijfer): in KB lj 3 is 75% behaald en in KB lj 4 wordt 25% behaald.