



DaCapo College

Programma van Toetsing en Afsluiting 2023-2025

Programma Basisberoepsgerichte en Kaderberoepsgerichte leerweg
VMBO – HBR

Cohort 2023-2025 bevat per vak het programma 2023-2024 van leerjaar 3 en 2024-2025 leerjaar 4

Leeswijzer

SCHOOLEXAMEN

- SE = Schoolexamen
- C(SP)E = Centraal (Schriftelijk en Praktijk) Examen

PERIODE

Leerjaar 3: september 2023 – juli 2024
Leerjaar 4: september 2024 – mei 2025

PTA TOETSEN

PTA toetsen in leerjaar 3 en 4 met doorlopende nummering (x)

Voor informatie over de eindtermen per vak zie www.examenblad.nl

KERN

Een kandidaat kan gebruik maken van de in de 'kern' genoemde kennis en vaardigheden in een (gesimuleerde) uitvoerende beroepssituatie of een daarop voorbereidende scholing.

De kennis en vaardigheden zijn gerangschikt in algemene kennis en vaardigheden en professionele vaardigheden. Kennis en vaardigheden worden samen met de persoonlijke eigenschappen ook wel aangeduid als beroepscompetenties.

De kern omvat ook kennis en vaardigheden rond loopbaanoriëntatie en –ontwikkeling. Zie hiervoor het PTA-LOB in het PTA-boekje AVO.

Voor meer informatie zie : [Examenblad - HBR - Kern - pag. 4 en 5](#)

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1		P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving			CE					
			P/HBR/1.1.1 assisteren bij het vormgeven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf herkennen 2. de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR herkennen en toepassen - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - veiligheid							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de betekenis herkennen van vaktermen zoals bedrijfstype en bedrijfsformule 2. de meest voorkomende bedrijfstypes met de voor- en nadelen binnen HBR herkennen, zoals bakkerij, catering, pop-up, take away, restaurant, recreatiegelegenheid en foodtrucks							
			P/HBR/1.1.5 administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. consumpties en verleende diensten registreren - de rekening bijhouden geschreven op papier - de rekening bijhouden gebruikmakend van een geautomatiseerd systeem 2. betalingssystemen en afrekenapparatuur bedienen 3. de handelingen met betrekking tot het afrekenen/betalen uitvoeren, bijvoorbeeld bij contante betalingen (wisselgeldschema toepassen) en bij gangbare elektronische betalingen 4. een telefoongesprek voeren met een gast - de telefoon aannemen - berichten afluisteren en inspreken - telefoonnotities maken 5. een baliegesprek voeren met een gast, het gaat hier om: - een gast ontvangen en welkom heten - een gast informatie geven - informatie inwinnen bij een gast - een gast afmelden en uitgeleiden 6. de volgende administratieve handelingen uitvoeren: - in een geautomatiseerd systeem opzoeken of een reservering/bestelling mogelijk is - in een geautomatiseerd systeem een reservering vastleggen - een reservering voor het restaurant boeken - een reservering voor deelname aan een evenement en een recreatieve activiteit boeken - een bestelling van een klant boeken 7. zich voor de onderneming (het bedrijf) representatief gedragen 8. volgens de regels omgaan met persoonsgegevens							
			P/HBR/1.1.6 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de kostprijs van een product of dienst berekenen							
			P/HBR/1.1.7 offertes vergelijken en opstellen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. aan de hand van een prijslijst een offerte voor een te leveren dienst of product opstellen, uitbrengen, controleren 2. een ontvangen offerte beoordelen; het gaat hier om: - de offerte vergelijken met andere offertes - uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen op basis van argumenten							
			P/HBR/1.1.8 assisteren bij het opzetten en verrichten van promotionele activiteiten							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2023-2025
 Milaanstraat
 Basisberoepsgerichte leerweg
 Keuzevak
 Horeca, bakkerij en recreatie
 keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	4	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	5	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2023-2025
 Milaanstraat
 Basisberoepsgerichte leerweg
 Keuzevak
 Horeca, bakkerij en recreatie
 keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	6	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	7	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	8	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	9	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 4 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	10	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	praktijklessen gemiddeld periode 4.1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
	11	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	praktijklessen gemiddeld periode 4.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
	12	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	practicumproject, uitvoering	SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee		
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen								
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.								
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							18				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	4	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	5	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	6	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2023-2025
 Milaanstraat
 Basisberoepsgerichte leerweg
 Keuzevak
 Horeca, bakkerij en recreatie
 gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	8	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	9	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 4 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
	10	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	praktijklessen gemiddeld periode 4.1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee		
	11	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	praktijklessen gemiddeld periode 4.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee		
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
	12	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	practicumproject, uitvoering	SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee		
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							18				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	practicum project werkstuk	SE	Toets (schriftelijk)	3	n.v.t.	nee	
			De kandidaat kan: 1. een planning voor een kleinschalig evenement maken 2. een draaiboek voor een evenement maken 3. een eenvoudige begroting voor een evenement maken 4. assisteren bij het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een kleinschalig evenement te organiseren 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan							
			K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement.							
			De kandidaat kan: 1. assisteren bij de opbouw van een kleinschalig evenement 2. een bijdrage leveren aan activiteiten tijdens het evenement 3. assisteren bij de afbouw van een evenement 4. tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2	K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	practicum project uitvoering	SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee	
			De kandidaat kan: 1. een planning voor een kleinschalig evenement maken 2. een draaiboek voor een evenement maken 3. een eenvoudige begroting voor een evenement maken 4. assisteren bij het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een kleinschalig evenement te organiseren 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan							
			K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement.							
			De kandidaat kan: 1. assisteren bij de opbouw van een kleinschalig evenement 2. een bijdrage leveren aan activiteiten tijdens het evenement 3. assisteren bij de afbouw van een evenement 4. tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	catering Zuyderland	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
			De kandidaat kan: 1. een planning voor een kleinschalig evenement maken 2. een draaiboek voor een evenement maken 3. een eenvoudige begroting voor een evenement maken 4. assisteren bij het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een kleinschalig evenement te organiseren 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan								
			K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement.								
			De kandidaat kan: 1. assisteren bij de opbouw van een kleinschalig evenement 2. een bijdrage leveren aan activiteiten tijdens het evenement 3. assisteren bij de afbouw van een evenement 4. tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							8				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	2	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	3	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	4	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	5	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	6	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	7	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	8	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	9	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 6	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			<p>K/HBR/7.2</p> <p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	11	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	diploma uitreiking, uitvoering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	12	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	catering Zuyderland	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2							
			Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1		P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving			CE					
			P/HBR/1.1.1 assisteren bij het vormgeven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf herkennen 2. de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR herkennen en toepassen - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - veiligheid							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de betekenis herkennen van vaktermen zoals bedrijfstype en bedrijfsformule 2. de meest voorkomende bedrijfstypes met de voor- en nadelen binnen HBR herkennen, zoals bakkerij, catering, pop-up, take away, restaurant, recreatiegelegenheid en foodtrucks							
			P/HBR/1.1.5 administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. consumpties en verleende diensten registreren - de rekening bijhouden geschreven op papier - de rekening bijhouden gebruikmakend van een geautomatiseerd systeem 2. betalingssystemen en afrekenapparatuur bedienen 3. de handelingen met betrekking tot het afrekenen/betalen uitvoeren, bijvoorbeeld bij contante betalingen (wisselgeldschema toepassen) en bij gangbare elektronische betalingen 4. een telefoongesprek voeren met een gast - de telefoon aannemen - berichten afluisteren en inspreken - telefoonnotities maken 5. een baliegesprek voeren met een gast, het gaat hier om: - een gast ontvangen en welkom heten - een gast informatie geven - informatie inwinnen bij een gast - een gast afmelden en uitgeleiden 6. de volgende administratieve handelingen uitvoeren: - in een geautomatiseerd systeem opzoeken of een reservering/bestelling mogelijk is - in een geautomatiseerd systeem een reservering vastleggen - een reservering voor het restaurant boeken - een reservering voor deelname aan een evenement en een recreatieve activiteit boeken - een bestelling van een klant boeken 7. zich voor de onderneming (het bedrijf) representatief gedragen 8. volgens de regels omgaan met persoonsgegevens							
			P/HBR/1.1.6 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de kostprijs van een product of dienst berekenen							
			P/HBR/1.1.7 offertes vergelijken en opstellen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. aan de hand van een prijslijst een offerte voor een te leveren dienst of product opstellen, uitbrengen, controleren 2. een ontvangen offerte beoordelen; het gaat hier om: - de offerte vergelijken met andere offertes - uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen op basis van argumenten							
			P/HBR/1.1.8 assisteren bij het opzetten en verrichten van promotionele activiteiten							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de mogelijkheden van naar buiten gerichte promotie herkennen 2. de mogelijkheden van instore communicatie als promotieactiviteit toepassen, bijvoorbeeld - mooie prijskaartjes en een commerciële presentatie van de producten 3. assisteren bij een promotionele activiteit (zoals proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie) en materiaal (zoals een flyer, een folder, een doorlopende presentatie, een digitale nieuwsbrief) ontwikkelen en daarbij social media inzetten							
			P/HBR/1.1.10 de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de onderdelen van de marketingmix benoemen en als marketinginstrument gebruiken: - product (drank, maaltijd, evenement) - prijs (positionering in de markt) - personeel (met of zonder HBR-opleiding, functiedifferentiatie) - plaats (A-locatie, centrum, snelweg) - promotie (reclame, bijverkoop, aan tafel, aan de balie) - presentatie (inrichting bedrijf, buffet, entree, afgestemd op doelgroep)							
Module 1		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten			CE					
			P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op de gasten - verschillende vormen van consumentengedrag herkennen en het handelen daarop afstemmen 2. het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast							
			P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2. gasten placeren 3. de gasten toelichting en advies geven over gerechten en dranken op de kaart							
			P/HBR/1.2.3 vertrek van gasten begeleiden							
			1. de rekening bijhouden, opmaken, aanbieden - controleren of alle rekeningen van de gast voldaan zijn 2. op gepaste wijze informeren naar de ervaringen van de gast, op gepaste wijze omgaan met kritiek van de gast en weten wanneer een leidinggevende in te schakelen 3. gasten op professionele wijze uitgeleide doen; het gaat hier om: - voldoen aan de voorschriften voor de registratie van aanwezigen - omgaan volgens de regels met persoonsgegevens							
			P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met - vragen en verzoeken van gasten - problemen van gasten - klachten van gasten en daarbij de grenzen van het eigen handelen hanteren en herkennen wanneer een leidinggevende in te schakelen 2. omgaan met gastenreacties (zowel positieve als negatieve) 3. herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen wat de kenmerken en functies zijn van proactief handelen - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4. commercieel handelen: actief luisteren naar de gast en een potentiële gast aanvullende informatie verstrekken							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			P/HBR/1.2.5 een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept / de formule van het bedrijf In dit verband kan de kandidaat: 1. een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2. tafels indekken met standaardcouvert en de tafels aanpassen aan menu en situatie							
			P/HBR/1.2.6 een menu- en drankenkaart maken In dit verband kan de kandidaat: 1. de eisen die gesteld worden aan een menu- en drankenkaart herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen 2. de regels van de menuleer herkennen en toepassen 3. een menu- en een drankenkaart maken in een stijl passend bij de bedrijfsformule							
			P/HBR/1.2.7 bestellingen opnemen In dit verband kan de kandidaat: 1. de procedure voor het opnemen van bestellingen herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen zoals de volgorde voor het opnemen van onderdelen van de bestelling en welke gegevens relevant zijn 2. volgens de voorgeschreven procedure de bestelling vastleggen - handgeschreven en digitaal - bestellingen controleren - bestellingen doorgeven aan bijvoorbeeld keuken, office, bar 3. bij het opnemen van de bestelling blijf geven van commerciële verkoopvaardigheden bijvoorbeeld bijverkoop realiseren en dagaanbiedingen onder de aandacht brengen							
			P/HBR/1.2.8 draag- en serveermethoden uitvoeren In dit verband kan de kandidaat: 1. verschillende draag- en serveermethoden uitvoeren, zoals de inzetmethode, de presenteermethode, de bovenhandse draagmethode, de onderhandse draagmethode, gebruik van een (dien) doek en volgorde serveren van gasten 2. apparatuur en materiaal voor het serveren van gerechten gebruiken, zoals rechaud, chafing dish, dienblad/plateau, gueridon, serveerbestedek 3. een driegangmenue serveren							
			P/HBR/1.2.9 debarrasseren In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer wat gedebarrasseerd kan of moet worden 2. de techniek debarrasseren uitvoeren volgens de afgesproken procedure							
Module 1		P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden			CE					
			P/HBR/1.3.1 apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			In dit verband kan de kandidaat: 1. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de voorgeschreven procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze volgens de voorgeschreven procedures reinigen en onderhouden rekening houdend met: - veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten - instructies 2. voor het dagelijkse schoonmaken de reinigingsmiddelen (schoonmaakmiddelen) op correcte wijze gebruiken, het gaat hier om: - instructies lezen en opvolgen, waarschuwingssymbolen herkennen en in acht nemen, de eigen gezondheid en veiligheid in het oog houden - desinfecteren - rekening houden met de eigenschappen van elk middel en met de belasting voor het milieu - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het dagelijks onderhoud van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes uitvoeren, zoals van een sinaasappelpers, waterkoker, koffie/espresso-apparaat, kassa, ijsblokjesmachine, chafing dish, blender, stofzuiger en audio- en visuele apparatuur							
			P/HBR/1.3.2 mastiek maken, service-gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. mastiek maken, het gaat hier om: - schoonmaken - menage reinigen en aanvullen - glaswerk aanvullen en reinigen - linnengoed aanvullen - tafels en stoelen stofvrij maken - office, dienbladen schoonmaken - stofzuigen/vegen - de bedrijfsruimtes en schoonmaakwerkzaamheden controleren - defecten aan interieur en apparatuur signaleren en rapporteren							
Module 1		P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken			CE					
			P/HBR/1.4.1 het bedrijfsconcept / de formule van een gastverblijf en eetgelegenheden uitdragen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen welke mogelijkheden er zijn om het bedrijfsconcept/ de formule uit te dragen en deze mogelijkheden toepassen op basis van de algemeen geldende eisen zoals gastvrij gedrag, hygiënisch handelen en een commerciële instelling							
			P/HBR/1.4.2 dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. gangbare dranken bereiden, schenken en serveren 2. kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken 3. snacks en enkelvoudige gerechten bereiden en serveren, het gaat hier om: - snacks en enkelvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken - plannen in welke volgorde een bestelling van snacks en enkelvoudige gerechten bereid moet worden - een bestelling op passende wijze serveren							
			P/HBR/1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende acties ondernemen richting leidinggevende							
Module 1	1			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	2			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	3			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1	4			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	5			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	6			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	7			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	8			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	9			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	10			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 7	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	11			praktijktoets periode 3.1	CE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
Module 1	12			rollenspel boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5 en 6	CE	Praktische opdracht	2	30 minuten	nee	
Module 1	13			praktijkles gemiddeld periode 3.2	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 1	14			praktijkles gemiddeld periode 3.3	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten			CE					
			P/HBR/2.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. bronnen noemen waarin informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij - deze bronnen raadplegen zoals beursbezoek, internet, brancheorganisaties, maatregelen van de overheid 2. de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij - herkennen							
			P/HBR/2.1.2 assortiment beheren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken van en de eisen die gesteld worden aan het assortiment (breed/diep) herkennen, benoemen en het assortiment indien nodig aanpassen, het gaat hier om: - algemene kenmerken en eisen - eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken							
			P/HBR/2.1.3 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen, het gaat hier om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden 2. de receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning: - op basis van gegeven receptuur (en op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - in de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken (efficiënt overgebruik en efficiënte productievoortgang)							
			P/HBR/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			<p>In dit verband kan de kandidaat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van gangbare grondstoffen en tussenproducten herkennen en benoemen en de kwaliteit beoordelen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 2. met betrekking tot voorraadbeheer benoemen en omschrijven: <ul style="list-style-type: none"> - aan welke eisen een levering van grondstoffen en producten moet voldoen - aan welke eisen de opslag van geopende verpakkingen moet voldoen - aan welke eisen de opslag van overgebleven grondstoffen en producten moet voldoen - in welke gevallen een product niet meer verwerkt of verkocht mag worden - hoe volgens de HACCP-richtlijnen gewerkt moet worden bij voorraadbeheer 3. voorraadbeheer uitvoeren: <ul style="list-style-type: none"> - een levering van grondstoffen en producten controleren - een levering van grondstoffen en producten opslaan - signaleren welke opgeslagen grondstoffen en producten weggegooid moeten worden en dit administratief verwerken 							
Module 2		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	P/HBR/2.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten		CE					
			<p>In dit verband kan de kandidaat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. de receptuur voor een bakkerijproduct hanteren, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> - de receptuur van een product lezen - een werkplanning maken op basis van de receptuur - bepalen welke apparatuur, gereedschappen, materialen, grondstoffen en ingrediënten voor de bereiding moet worden klaargezet - receptuur omrekenen (verkleinen en vergroten; ook relatief) 							
			P/HBR/2.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures							
			<p>In dit verband kan de kandidaat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. de voorgeschreven procedures voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen en benoemen, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasser - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de voorgeschreven procedures van gereedschappen herkennen en benoemen, zoals <ul style="list-style-type: none"> - diverse messen - appelboor, appelverdeler - garde, vlinder, deeghaak - thermometer - bakvormen - spuitzakken en spuitjes - ringen - kwasten - deegroller - maatbeker - spatels - krabbertje - deegsteker en stekers - brood-, oven- en plaatwagens - korst wiel - bekken 3. bij het vervaardigen van een bakkerijproduct volgens de voorgeschreven procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met: 							
			P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten conditioneren, afwegen, schoonmaken en voorbereiden							
			P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken, zoals: - bakken - opkloppen - roeren - wrijven - zetten/ kruimelen - mengen - afwegen - kneden - opbollen - oppunten - doorwerken - uitrollen - gistdeegbewerkingen (opbollen, oppunten, voorslag geven) - modelleren - vullen - aanzetten - fonceren - tremperen - spuiten - verdelen - rjistijden hanteren							
			P/HBR/2.2.5 bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor afwerken en decoreren van bakkerijproducten herkennen, benoemen en toepassen, het gaat hier om: - maskeren - strijken - geleren - garneren/ decoreren - opspuiten 2. bakkerijproducten presenteren							
			P/HBR/2.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra In dit verband kan de kandidaat: 1. juist omgaan met water en energiebronnen zoals gas en elektriciteit 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen 3. de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
Module 2	15			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, hoofdstuk 1	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	16			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, hoofdstuk 2	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	17			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, hoofdstuk 3	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	18			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	19			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, hoofdstuk 4	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	20			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, hoofdstuk 5	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	21			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	22			boek bakkerij (HBR P2), Uitgevergroep, hoofdstuk 6	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 2	23			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	24			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 7	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	25			pta praktijktoets periode 3.1	CE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	26			pta praktijktoets periode 3.2	CE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	27			pta praktijktoets periode 3.3	CE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	28			praktijklessen gemiddeld periode 3.1	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2	29			praktijklessen gemiddeld periode 3.2	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2	30			praktijklessen gemiddeld periode 3.3	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 3		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten			CE					
			P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca - deze bronnen zoals beursbezoek, internet, branche-organisaties, maatregelen van de overheid raadplegen 2. de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca herkennen							
			P/HBR/3.1.2 het assortiment beheren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken van en de eisen die gesteld worden aan het (breed/ diep) assortiment (breed/ diep) benoemen en herkennen; het gaat hier om: - algemene kenmerken en eisen - eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken							
			P/HBR/3.1.3 productie van horecaproducten plannen en organiseren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen; het gaat hier om: - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden 2. de receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning - op basis van gegeven receptuur (en op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang)							
			P/HBR/3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van de gangbare grondstoffen en tussenproducten herkennen, benoemen, toepassen en de kwaliteit ervan beoordelen 2. met betrekking tot voorraadbeheer benoemen en omschrijven: - aan welke eisen een levering van grondstoffen en producten moet voldoen - aan welke eisen de opslag van geopende verpakkingen moet voldoen - aan welke eisen de opslag van overgebleven grondstoffen en producten moet voldoen - in welke gevallen een product niet meer verwerkt of verkocht mag worden - hoe volgens de HACCP- richtlijnen gewerkt moet worden bij voorraadbeheer 3. voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hier om: - een levering van grondstoffen en producten controleren - een levering van grondstoffen en producten opslaan - signaleren welke opgeslagen grondstoffen en producten weggegooid moeten worden en dit administratief verwerken							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 3		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid			CE					
			P/HBR/3.2.1 receptuur hanteren voor het bereiden van horecaproducten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de receptuur voor een gerecht hanteren, het gaat hier om: - de receptuur van een gerecht lezen - op basis van de receptuur een werkplanning maken - bepalen welke apparatuur, gereedschappen, materialen, grondstoffen en ingrediënten hij moet klaarzetten voor de bereiding - receptuur omrekenen (verkleinen en vergroten; ook relatief)							
			P/HBR/3.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de voorgeschreven procedures voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen en benoemen, het gaat hier om: - combi-steamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen van bijvoorbeeld - mandoline - diverse messen - pommes parisiennesboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de voorgeschreven procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten - instructies - schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor: <input type="checkbox"/> ontkalken <input type="checkbox"/> ontvetten							
			P/HBR/3.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten (voor)bereiden							
			P/HBR/3.2.4 tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en gerechten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en gerechten bereiden door het toepassen van technieken, zoals - monteren - koken/ blancheren - glaceren - gratineren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - extraheren - snijden - modelleren - pureren							
			P/HBR/3.2.5 gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. handelingen en technieken voor het afwerken, garneren en doorgeven benoemen, herkennen en toepassen, het gaat hier om: - gratineren - verwarmen - op smaak afmaken - napperen - garneren - dressereren - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
			P/HBR/3.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. juist omgaan met water en energiebronnen als gas en elektriciteit 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen 3. de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven, het gaat hier om: - derving - milieu - efficiënt werken							
Module 3	31			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	32			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	33			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	34			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	35			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	36			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	37			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 3	38			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	39			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	40			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 8	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	41			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 8	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	42			praktijktoets periode 3.1	CE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
Module 3	43			praktijklessen gemiddeld periode 3.2	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 3	44			praktijklessen gemiddeld periode 3.3	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten			CE					
			P/HBR/4.1.1 op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. bij gasten inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten - gasten ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten (informatiemap) passend bij de vraag van de gasten en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) waartoe de gasten behoren - informatie geven 2. een activiteit promoten en verkopen 3. een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hier om: - de wensen van gasten vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraaggestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbodgestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op: o seizoen o trends en ontwikkelingen o verschillende doelgroepen o budget en bedrijfsdoelstellingen 4. faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5. relevante recreatieve begrippen herkennen en omschrijven, zoals: - een evenement - vrije tijdbesteding - doelgroepen - toerist - recreant - uur-, dag- en verblijfsrecreatie - de setting waar een één- of meerdaagse recreatieve activiteit plaatsvindt - recreatiemogelijkheden (vraag- en aanbodgestuurd)							
			P/HBR/4.1.2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. assisteren bij een promotionele activiteit (zoals proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie) en materiaal (zoals een flyer, een folder, een doorlopende presentatie, een digitale nieuwsbrief) ontwikkelen en daarbij social media inzetten 2. recreatiemogelijkheden presenteren							
			P/HBR/4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen met welke regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten - bedrijfsrichtlijnen 2. informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hier om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3. assisteren bij het omgaan met de reacties van het publiek bij het handhaven van wet- en regelgeving, zoals het signaleren van assertief en agressief gedrag van gasten en risicovolle situaties 4. de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid herkennen en toepassen 5. onderzoek doen naar de beschikbaarheid van recreatieve middelen zoals een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte 6. (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 7 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 8 gasten ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 9 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over onderwerpen zoals: - de tijden - de locaties - de deelnemers - de medewerkers - de benodigdheden - de logistiek - eisen aan de accommodatie - veiligheid (materiaal in orde en compleet) - het budget - catering 10 deelnemers en medewerkers uitleg geven over een recreatieve activiteit. Het gaat hier om: - informatie geven - instructie geven							
			P/HBR/4.1.5. assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. aanbieders beoordelen en selecteren, het gaat hier om: - vergelijkend aanbod en vraag/eisen - de voorwaarden van de aanbieders (de kleine lettertjes) 2. offertes vergelijken, een keuze maken tussen de offertes							
			P/HBR/4.1.7. assisteren bij inschrijvingen en bij het betalingsverkeer van activiteiten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. inschrijfformulier hanteren: - de gast vragen het formulier in te vullen - de gast helpen bij het invullen van het formulier - ingevulde formulieren controleren 2. relevante gegevens digitaal registreren en verwerken 3. het begrip borg uitleggen 4. rekeningen opstellen en de borg verrekenen in de eindafrekening en daarbij de eisen waaraan de rekeningen moeten voldoen toepassen 5. betalingengegevens registreren en controleren 6. volgens de regels omgaan met persoonsgegevens							
			P/HBR/4.1.9. assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten							
			In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen welke catering geschikt is voor recreatieve activiteiten, gegeven: - de doelgroep - de outillage - het budget - het karakter / thema 2. assisteren bij het regelen van de catering							
			P/HBR/4.1.11. sociale hygiëne signaleren en melden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is 2. passende actie ondernemen richting leidinggevende							
Module 4	45			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	46			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	47			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	48			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	49			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	CE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	50			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	51			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5	CE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	52			vrije tijd, werkstuk	CE	Toets (schriftelijk)	2	n.v.t.	nee	
Module 4	53			vrije tijd, presentatie	CE	Toets (schriftelijk)	2	15 minuten	nee	
Module 4	54			werkstuk recreatieve middag	CE	Toets (schriftelijk)	2	n.v.t.	nee	
Module 4	55			italië project, werkstuk	CE	Toets (schriftelijk)	2	n.v.t.	nee	
Module 4	56			italië project, uitvoering	CE	Toets (schriftelijk)	2	n.v.t.	nee	
Module 1	57			stage	CE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
							88			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2023-2025
 Milaanstraat
 Kaderberoepsgerichte leerweg
 Keuzevak
 Horeca, bakkerij en recreatie
 keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	4	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	5	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2023-2025
 Milaanstraat
 Kaderberoepsgerichte leerweg
 Keuzevak
 Horeca, bakkerij en recreatie
 keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	6	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	7	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	8	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	9	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 4 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	10	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	praktijklessen gemiddeld periode 4.1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
	11	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	praktijklessen gemiddeld periode 4.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
	12	K/HBR/3 keukenspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu * meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	practicumproject, uitvoering	SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee		
			De kandidaat kan: 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen								
			K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.								
			De kandidaat kan: 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							18				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	4	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	5	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	6	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	8	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	9	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitgeversgroep, pta hoofdstuk 4 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
	10	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	praktijklessen gemiddeld periode 4.1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee		
	11	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	praktijklessen gemiddeld periode 4.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee		
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
	12	K/HBR/1 gastheerspecialisatie 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 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. * meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen.	practicumproject, uitvoering	SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee		
			De kandidaat kan: 1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen 3. uitserveertechnieken toepassen 4. drankadvies verstrekken 5. koffie bereiden 6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							18				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
	1	K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	practicum project werkstuk	SE	Toets (schriftelijk)	3	n.v.t.	nee	
			De kandidaat kan: 1. een planning voor een kleinschalig evenement maken 2. een draaiboek voor een evenement maken 3. een eenvoudige begroting voor een evenement maken 4. assisteren bij het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een kleinschalig evenement te organiseren 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan							
			K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement.							
			De kandidaat kan: 1. assisteren bij de opbouw van een kleinschalig evenement 2. een bijdrage leveren aan activiteiten tijdens het evenement 3. assisteren bij de afbouw van een evenement 4. tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2	K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	practicum project uitvoering	SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee	
			De kandidaat kan: 1. een planning voor een kleinschalig evenement maken 2. een draaiboek voor een evenement maken 3. een eenvoudige begroting voor een evenement maken 4. assisteren bij het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een kleinschalig evenement te organiseren 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan							
			K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement.							
			De kandidaat kan: 1. assisteren bij de opbouw van een kleinschalig evenement 2. een bijdrage leveren aan activiteiten tijdens het evenement 3. assisteren bij de afbouw van een evenement 4. tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	catering Zuyderland	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
			De kandidaat kan: 1. een planning voor een kleinschalig evenement maken 2. een draaiboek voor een evenement maken 3. een eenvoudige begroting voor een evenement maken 4. assisteren bij het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een kleinschalig evenement te organiseren 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan								
			K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement.								
			De kandidaat kan: 1. assisteren bij de opbouw van een kleinschalig evenement 2. een bijdrage leveren aan activiteiten tijdens het evenement 3. assisteren bij de afbouw van een evenement 4. tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten 5. het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							8				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	2	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2							
			Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	4	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			<p>K/HBR/7.2</p> <p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	5	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	6	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	7	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	8	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgevergroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	9	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 6	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 							
			K/HBR/7.2							
			<p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			<p>K/HBR/7.2</p> <p>Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering</p> <p>De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>							
	11	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	diploma uitreiking, uitvoering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
			<p>Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten.</p> <p>De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p>							
			K/HBR/7.2							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
			Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	12	K/HBR/7 traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1	catering Zuyderland	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
			Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen 3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen							
			K/HBR/7.2							
			Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche: o bedrijfsrestaurants o lunchroom o catering De kandidaat kan: 1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven 3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures 4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken 5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							