



DaCapo College

DaCapo College

Programma van Toetsing en Afsluiting

Cohort 2025-2027

Basis- en Kaderberoepsgerichte leerweg VMBO
Beroepsgerichte vakken: Horeca, Bakkerij en Recreatie

24-9-2025

dacapokijktnaarmij.nl

Contactadres

Havikstraat 5
6135 ED Sittard
+31 (0)46 7820800
info@dacapo-college.nl

VMBO

Havikstraat 5	Milaanstraat 125
6135 ED Sittard	6135 LH Sittard
+31 (0)46 7820800	+31 (0)46 7820750

Beste leerling,

Dit boekje bestaat uit het Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA) voor onze cohort 2025-2027. Alle leerlingen en ouder(s)/verzorger(s) ontvangen het PTA in het derde en het vierde leerjaar digitaal. Verder staat het PTA op de website gepubliceerd. De start van het examenprogramma is in leerjaar drie.

In het PTA is de leerstof voor alle vakken beschreven, welke schoolexamens worden afgenomen en hun weging. Docenten houden zich aan de beschreven leerstof, aan de vermelde toetsen, de opdrachten en hun weging.

Alle medewerkers van het DaCapo College wensen je veel succes toe.



I. Gielen, examensecretaris



T. Bominaar, corrector

Inhoud

1.	Inleiding.....	4
1.	Leeswijzer.....	5
	Afkortingen	5
	Periode	5
	Codering Toetsen	5
2.	Algemene bepalingen.....	6
	Inhoud en doel van het PTA.....	6
	Het PTA en de wet	6
	Bijzondere gevallen	7
3.	Inrichting van het onderwijs	7
4.	Schoolexamenreglement.....	8
	Delen schoolexamen.....	8
	Examendossier	8
	Weging.....	8
5.	Maken, beoordelen, inzien en bewaren van de (school)examens Schoolexamen (SE).....	9
	Beoordelen	9
	Inzien van gemaakte schoolexamens	9
	Bewaren	9
6.	Inhalen en herkansen bij SE	10
	PTA vakinhoudelijk gedeelte VMBO B/K	11
	Preambule.	11

Bijlage: PTA per profielmodule en keuzevakken

1. Inleiding.

Dit Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA) is bedoeld voor onze afdeling vmbo B/K, cohort 2025-2027. Het PTA wordt gemaakt door de lesgevende docenten in dit cohort en de Examencommissie.

De examencommissie heeft als functie om het PTA te volgen, uit te voeren en erop toe te zien dat alles correct verloopt. De Examencommissie (bestaande uit vijf leden) komt maandelijks bijeen en toetst of het PTA juist gevolgd wordt.

Naast het Programma van Toetsing en Afsluiting is er ook een examenreglement. Deze is terug te vinden op de site van het DaCapo College: <https://dacapokijktnaarmij.nl>

1. Leeswijzer.

Afkortingen

SE = Schoolexamen

CE = Centraal examen

PTA = Programma van Toetsing en Afsluiting

Periode

3.1: september – december 2025

3.2: januari – april 2026

3.3: mei – juli 2026

4.1: september – december 2026

4.2: januari – april 2027

Codering Toetsen

Iedere toets heeft zijn eigen codering, bestaande uit leerjaar, periode en afnameweek.

Bv. 3.1.1. betekent; leerjaar 3, periode 1, eerste toetsweek.

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

2. Algemene bepalingen.

Inhoud en doel van het PTA.

Het Programma van Toetsing en Afsluiting (vanaf nu vermeld met de afkorting PTA) bevat de algemene regels voor het schoolexamen, het examenprogramma per vak en het reglement wat betreft herkansing.

De schoolleiding stelt het PTA jaarlijks vast vóór 1 oktober, verstrekt het digitaal aan de leerlingen en brengt de ouder(s)/verzorger(s) daarvan op de hoogte. De schoolleiding baseert het PTA op de wet, de overige bepalingen van het Ministerie en het Examenreglement van het DaCapo College.

Het PTA en de wet

Alle officiële regels die te maken hebben met de organisatie van het eindexamen zijn te vinden in het [Uitvoeringsbesluit WVO 2020, hfdst. 3](#). De belangrijkste onderdelen hiervan zijn ook opgenomen in het Examenreglement. Het Examenreglement van het DaCapo College is getoetst aan de landelijke eisen.

Indien de kandidaat van mening is dat er zich bij een onderdeel van het eindexamen (schoolexamen of centraal examen), feiten of omstandigheden hebben voorgedaan, waardoor de kandidaat is benadeeld tijdens het examen, kan de kandidaat zich wenden tot de examensecretaris (voor B/K mevr. I. Gielen, voor TL dhr. H. Vermeulen).

De kandidaat en de examensecretaris voeren vervolgens overleg om zo te komen tot een oplossing van de klacht. Indien het overleg niet tot een oplossing heeft geleid, kan de kandidaat een klacht indienen bij de examencommissie. Deze klacht dient door de examencommissie te zijn ontvangen binnen een week nadat het feit of de omstandigheid zich heeft voorgedaan.

De examencommissie stelt een onderzoek in naar de feiten en omstandigheden waarover wordt geklaagd, waarbij de examencommissie zich een oordeel vormt in hoeverre de feiten en/of omstandigheden zich aantoonbaar hebben voorgedaan en indien dit is aangetoond in welke mate deze feiten en omstandigheden van invloed zijn geweest op het resultaat van het examen.

De examencommissie hoort de klager en diens wettelijk vertegenwoordigers en voor zover de examencommissie dat nodig acht verdere betrokkenen.

De examencommissie adviseert de conrector binnen twee weken na ontvangst van de klacht om de klacht gegrond dan wel ongegrond te verklaren, met daarbij voor zover mogelijk aanbevelingen binnen de mogelijkheden van de wet- en regelgeving.

Indien de conrector afwijkt van het advies van de examencommissie dient de conrector dit schriftelijk te motiveren.

De conrector neemt binnen drie weken nadat de kandidaat de klacht heeft ingediend bij de examencommissie een beslissing omtrent de klacht en stuurt deze schriftelijk naar de kandidaat en diens wettelijk vertegenwoordigers.

Indien de kandidaat zich niet kan verenigen met het oordeel van de conrector heeft de kandidaat de mogelijkheid zich te wenden tot de onafhankelijke Klachtencommissie van LVO.

Bijzondere gevallen

In gevallen waarin het examenreglement en het PTA niet voorzien, geeft de examencommissie een advies aan de directeur van de school. De directeur neemt een besluit.

3. Inrichting van het onderwijs

De belangrijkste kenmerken van het vmbo-B/K – examen zijn:

- De leerling kent centrale examen en schoolexamens.
- Het Centraal Schriftelijk (Praktisch) Eindexamen (CS(P)E) vindt plaats aan het einde van het vierde leerjaar.
- Schoolexamens (SE) krijgen de vorm van een examendossier. Dit is een lijst met cijfers en overzichten van de praktische opdrachten, handelingsopdrachten, schriftelijke toetsen, werkstukken etc. waarin de resultaten van alle vakken over het derde en vierde leerjaar staan.

Het Centraal Schriftelijk Eindexamen en het Schoolexamen bepalen samen voor elk vak het eindresultaat van het examen.

4. Schoolexamenreglement

Delen schoolexamen

Het Schoolexamen bevat:

- a. Schriftelijke en/of mondelinge toetsen
- b. Handelingsopdrachten
- c. Praktische opdrachten
- d. Werkstukken
- e. Het LOB portfolio
- f. Het rekenexamen voor leerlingen zonder wiskunde in hun pakket

Ad a: De schriftelijke en/of mondelinge toetsen worden door de docenten beoordeeld, de weging van de toetsen staat in het PTA.

Ad b: Bij handelingsopdrachten stellen wij per kandidaat vast of aan de gestelde opdracht is voldaan. De opdracht moet minimaal met een voldoende worden afgesloten.

Ad e: Het LOB portfolio wordt gestart in de onderbouw en gevormd gedurende de schoolloopbaan van de leerling.

Ad f: Schoolexamen rekenen voor leerlingen zonder wiskunde in hun pakket: Voor leerlingen die geen eindexamen doen in het vak wiskunde is het van belang dat het vervolgonderwijs kan zien wat het rekenniveau van een leerling is. Daarom wordt er voor deze groep leerlingen op 2F niveau een schoolexamen rekenen afgenomen. We volgen hierbij de regelgeving van de overheid. De afnamevorm, de procedure en het aantal examens bepaalt de school zelf. Hierdoor kan er bijvoorbeeld ook rekening worden gehouden met relatief zwakke rekenaars. Het resultaat voor het schoolexamen rekenen telt vooralsnog niet mee in de uitslag, maar wordt als een bijlage toegevoegd aan de cijferlijst.

Examendossier

Onder verantwoordelijkheid van de school wordt het examendossier opgebouwd aan de hand van de resultaten van schriftelijke en mondelinge toetsen, aangevuld met praktische opdrachten en handelingsopdrachten die in het programma van toetsing en afsluiting (PTA) zijn opgenomen. Het examendossier wordt tijdens het derde en vierde leerjaar opgebouwd.

Weging

De beoordeling wordt uitgedrukt door een percentage. Voor handelingsopdrachten of vakken die geheel uit een handelingsopdracht bestaan drukken wij de beoordeling uit in onvoldoende, voldoende, ruim voldoende of goed. Zo ook voor de handelingsopdracht LOB portfolio en het onderdeel CKV. In het vakspecifieke gedeelte van dit PTA staat bij elk vak de weging per toets en per praktische opdracht aangegeven.

5. Maken, beoordelen, inzien en bewaren van de (school)examens Schoolexamen (SE)

Tijdens het afnemen van SE-toetsen geldt een aantal regels:

- Vakdocent of surveillant is voor aanvang van de toets in het lokaal aanwezig.
- Vakdocent of surveillant is verantwoordelijk voor het ordelijk verloop van de toetsing. Vakdocent of surveillant ziet toe op juiste gebruik van toegestane hulpmiddelen. Vakdocent of surveillant controleert dat er alleen met blauwe of zwarte ballpoint geschreven wordt. Met potlood geschreven werk wordt niet ingenomen. Het gebruik van correctievloeistof is verboden. De vakdocent controleert of de kandidaat zijn/haar naam op het ingeleverde werk schrijft.
- Vakdocent of surveillant noteert aanwezigheid en communiceert met de Examencommissie indien er absenten zijn.
- Vakdocent of surveillant houdt toezicht.
- Tijdens een toets kan een kandidaat geen gebruik maken van het toilet.

Beoordelen

Alle docenten die in een bepaald vak in de examenjaren lesgeven (de examinatoren) stellen voor dat vak gezamenlijk de wijze van beoordelen vast. Deze beoordelingscriteria en de inhoud van de examenonderdelen is ook vastgesteld in de vaksecties. Docenten bepalen het cijfer van het gemaakte werk. De praktische opdracht wordt beoordeeld door de docenten die de totstandkoming hebben begeleid. Docenten beoordelen het gemaakte werk binnen tien werkdagen en plaatsen binnen tien werkdagen behaalde cijfers in SOMtoday.

Inzien van gemaakte schoolexamens

De leerling heeft recht op inzage van het gemaakte (digitale) schriftelijk werk van het schoolexamen. Inzage vindt plaats onder toezicht van de vakdocent. Er mogen tijdens de inzage geen aantekeningen op het gemaakte werk worden gemaakt. Het originele schoolexamenwerk blijft eigendom van de school en mag door de kandidaat niet worden meegenomen buiten de voor inzage aangewezen ruimte.

Bewaren

De gemaakte schoolexamens worden centraal bewaard in een veilige omgeving zo lang het cohort loopt. Na het tekenen van de officiële cijferlijst door de kandidaat, worden de werken nog 6 maanden bewaard.

6. Inhalen en herkansen bij SE

Als een leerling als gevolg van ziekte of ten gevolge van een bijzondere van zijn wil onafhankelijke omstandigheid (geoorloofd absent) bij één of meer toetsen niet aanwezig is, wordt hem op een door de school vastgesteld tijdstip de gelegenheid gegeven deze in te halen. Deze inhaalmogelijkheid is in geen geval van invloed op het aantal herkansingsmogelijkheden dat de kandidaat ter beschikking staat.

De leerling die aan de herkansing voor enig schoolexamen wenst deel te nemen, schrijft zich voor de deadline in. De herkansing vindt plaats op een door de conrector vast te stellen datum en tijdstip. Als de leerling zonder geldige reden verhinderd is deel te nemen aan de door hem aangevraagde herkansing, vervalt het recht op herkansing. Het resultaat dat hij voor de oorspronkelijke toets behaalde wordt definitief.

Van de resultaten die de leerling heeft behaald voor de oorspronkelijke toets en de herkansing, wordt de hoogste beoordeling vastgesteld als definitief resultaat.

In de examenjaren zijn periodes. Elke periode wordt afgesloten met een toetsweek waarin de behandelde stof wordt getoetst. Per periode kan één gemaakt schoolexamen van de toetsweek worden herkanst.

Als er in een periode geen gebruik gemaakt wordt van het recht op herkansen, vervalt die herkansing.

PTA vakinhoudelijk gedeelte VMBO B/K

Preambule.

De zes algemene onderwijsdoelen die voor alle vakken en sectoren in het vmbo gelden, zijn:

1. *Werken aan vakoverstijgende thema's*

De leerling leert, in het kader van een brede en evenwichtige oriëntatie op mens en samenleving, enig zicht te krijgen op relaties met de persoonlijke en maatschappelijke omgeving. Daarbij wordt expliciet aandacht besteed aan:

- 1.1 het kennen van en omgaan met eigen en andermans normen en waarden;
- 1.2 het onderkennen van en omgaan met de verschillen tussen de seksen;
- 1.3 de relatie tussen de mens en de natuur en het concept van duurzame ontwikkeling;
- 1.4 het functioneren als democratisch burger in een multiculturele samenleving, ook in internationaal verband;
- 1.5 het op een voor henzelf en anderen veilige manier functioneren in de beroepspraktijk en in eigen omgeving;
- 1.6 de maatschappelijke betekenis van technologische ontwikkeling, waaronder met name moderne informatie- en communicatietechnologie;
- 1.7 de maatschappelijke betekenis van betaalde en onbetaalde arbeid;
- 1.8 de verworvenheden en mogelijkheden van kunst en cultuur, waaronder ook de media.

2. *Leren uitvoeren*

De leerling leert in zoveel mogelijk herkenbare situaties, mede met gebruikmaking van ICT, een aantal schoolse vaardigheden verder te ontwikkelen. Het gaat daarbij om:

- 2.1 Nederlandse en Engelse teksten lezen en beluisteren;
- 2.2 schriftelijke en mondelinge teksten produceren in correct Nederlands;
- 2.3 informatie in verschillende gegevensbestanden opzoeken, selecteren, verzamelen en ordenen;
- 2.4 de rekenvaardigheden hoofdrekenen, rekenregels gebruiken, meten en schatten toepassen;
- 2.5 voldoen aan eisen van milieu, hygiëne, gezondheid en ergonomie;
- 2.6 doelmatig en veilig omgaan met materialen, gereedschappen en apparatuur;
- 2.7 Computervaardigheden.

3. *Leren leren*

De leerling leert, mede met gebruikmaking van ICT, zoveel mogelijk eigen kennis en vaardigheden op te bouwen. Daartoe leert hij onder andere een aantal strategieën die het leer- en werkproces kunnen verbeteren. Het gaat daarbij om:

- 3.1 informatie beoordelen op betrouwbaarheid, representativiteit en bruikbaarheid, informatie verwerken en benutten;
- 3.2 strategieën gebruiken voor het aanleren van nieuwe kennis en vaardigheden zoals memoriseren, aantekeningen maken, schematiseren, verbanden leggen met aanwezige kennis;
- 3.3 strategieën gebruiken voor het begrijpen van mondelinge en schriftelijke informatie; op een doordachte wijze keuzeproblemen oplossen;
- 3.4 een eenvoudig bedrijfsmatig, natuurwetenschappelijk of maatschappelijk vraagstuk planmatig onderzoeken;
- 3.5 persoonlijke ervaringen en opdrachten van anderen verwerken in woord, klank, beeld en beweging;
- 3.6 op basis van argumenten tot een eigen standpunt komen.

4. *Leren communiceren*

De leerling leert, mede via een proces van interactief leren, een aantal sociale en communicatieve vaardigheden verder te ontwikkelen. Het gaat daarbij om:

- 4.1 elementaire sociale conventies in acht nemen;
- 4.2 overleggen en samenwerken in teamverband;
- 4.3 passende gesprekstechnieken hanteren;
- 4.4 verschillen in meningen en opvattingen benoemen en hanteren;
- 4.5 culturele en sekse gebonden verschillen tussen mensen benoemen en hanteren;
- 4.6 omgaan met formele en informele afspraken, regels en procedures;
- 4.7 zichzelf en eigen werk presenteren.

5. *Leren reflecteren op het leer- en werkproces*

De leerling leert, door te reflecteren op het eigen cognitief en emotioneel functioneren, zicht te krijgen op en sturing te geven aan het eigen leer- en werkproces. Het gaat daarbij om:

- 5.1 een leer- en/of werkplanning maken;
- 5.2 het leer- en/of werkproces bewaken;
- 5.3 een eenvoudige product- en procesevaluatie maken en hieruit conclusies trekken.

6. *Leren reflecteren op de toekomst*

De leerling leert, door te reflecteren op het eigen cognitief en emotioneel functioneren, zicht te krijgen op de eigen toekomstmogelijkheden en interesses. Daarbij wordt expliciet aandacht besteed aan:

- 6.1 het inventariseren van de eigen mogelijkheden en interesses;
- 6.2 het onderzoeken van de mogelijkheden voor verdere studie;
- 6.3 het zicht krijgen op beroepen, de beroepspraktijk en actuele ontwikkelingen daarbinnen;
- 6.4 de rol en het belang van op school geleerde kennis, inzicht en vaardigheden voor het maatschappelijk leven, dagelijks leven, vrije tijd, vrijwilligerswerk;
- 6.5 de kenmerken van de arbeidsmarkt op dit moment en in de nabije toekomst;
- 6.6 de organisatie van branches en bedrijven;
- 6.7 het beoordelen van de eigen mogelijkheden en interesses in het licht van vervolgstudie, beroepen en maatschappelijk functioneren;
- 6.8 het kunnen maken van een verantwoorde keuze voor een vervolgopleiding.

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1	1			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	2			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	3			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	4			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	5			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	6			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	7			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	8			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	9			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	10			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	11			praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
Module 1	12			rollenspel boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5 en 6	SE	Praktische opdracht	2	30 minuten	nee	
Module 1	13			praktijkles gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 1	14			praktijkles gemiddeld 3.3	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving								
		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							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		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	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)							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		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, serveerbestek 3. een driegangenmenu 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	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden								
		P/HBR/1.3.1 apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden	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							
		P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken								
		P/HBR/1.4.1 het bedrijfsconcept / de formule van een gastverblijf en eetgelegenheid 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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 2	14			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	15			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	16			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	17			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	18			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	19			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	20			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	21			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	22			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	23			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	24			pta praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	25			pta praktijktoets periode 3.2	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	26			pta praktijktoets periode 3.3	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	27			praktijklessen gemiddeld 3.1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2	28			praktijklessen gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2	29			praktijklessen gemiddeld 3.3	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 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: - 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: - 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							
		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								
		P/HBR/2.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de receptuur voor een bakkerijproduct hanteren, het gaat hier om: - 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	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: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijkskast - vaatwasser - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de voorgeschreven procedures van gereedschappen herkennen en benoemen, zoals - 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							
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten conditioneren, afwegen, schoonmaken en voorbereiden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 3	28			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	29			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	30			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	31			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	32			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	33			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	34			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	35			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	36			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	37			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 8	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	38			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 8	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	39			praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
Module 3	40			praktijklessen gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 3	41			praktijklessen gemiddeld 3.3	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelin	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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								
		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: - combisteamer - 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 parisiennes - 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: ☐ ontkalken							
		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							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/3.2.4 tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken	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							
		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	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 4	41			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	42			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	43			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	44			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	45			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	46			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	47			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	48			vrije tijd, werkstuk	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4	49			vrije tijd, presentatie	SE	Praktische opdracht	2	15 minuten	nee	
Module 4	50			italië project, werkstuk	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4	51			italië project, uitvoering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4	52			diplomauitreiking uitvoering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								
		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							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden	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							
		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: - vergelijking 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. <u>volgens de regels omgaan met persoonsgegevens</u>							
		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	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 1	53			stage	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
							67			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	2				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	4				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	5				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	6				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	8				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, hoofdstuk 6						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	9				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 6						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	11				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		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 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	catering Zuyderland						
			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.							
							14			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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.							
	4				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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 4.1						
			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.							
			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 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	5				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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 2025-2027
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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	9				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
	10				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	11				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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 4.2						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
	12				SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
							18			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							
	2				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		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 4.1						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	5				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							
	6				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	9				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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.							
	10				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
	11				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee		
		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 4.2							
			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, 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				SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee		
		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							
			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, 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				

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
evenementen - 1820 (evem)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1				SE	Toets (schriftelijk)	3	n.v.t.	nee	
		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						
			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				SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee	
		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						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
evenementen - 1820 (evem)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	catering Zuyderland						
			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			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1	1			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	2			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	3			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	4			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	5			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	6			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	7			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	8			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	9			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 1	10			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 1	11			praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
Module 1	12			rollenspel boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5 en 6	SE	Praktische opdracht	2	30 minuten	nee	
Module 1	13			praktijkles gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 1	14			praktijkles gemiddeld 3.3	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving								
		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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		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	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)							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		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, serveerbestek 3. een driegangenmenu 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	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden								
		P/HBR/1.3.1 apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden	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							
		P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken								
		P/HBR/1.4.1 het bedrijfsconcept / de formule van een gastverblijf en eetgelegenheid 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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 2	14			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	15			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	16			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	17			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	18			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	19			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	20			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	21			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	22			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 2	23			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 2	24			pta praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	25			pta praktijktoets periode 3.2	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	26			pta praktijktoets periode 3.3	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
Module 2	27			praktijklessen gemiddeld 3.1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2	28			praktijklessen gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 2	29			praktijklessen gemiddeld 3.3	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 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: - 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: - 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							
		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								
		P/HBR/2.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de receptuur voor een bakkerijproduct hanteren, het gaat hier om: - 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	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: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijkskast - vaatwasser - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de voorgeschreven procedures van gereedschappen herkennen en benoemen, zoals - 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 - korstwiël - bekken 3. bij het vervaardigen van een bakkerijproduct volgens de voorgeschreven procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en							
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten conditioneren, afwegen, schoonmaken en voorbereiden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		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	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 3	28			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	29			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	30			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	31			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	32			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	33			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	34			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	35			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	36			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	37			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, hoofdstuk 8	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 3	38			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 8	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 3	39			praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
Module 3	40			praktijklessen gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 3	41			praktijklessen gemiddeld 3.3	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelin	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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								
		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: - combisteamer - 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 parisiennes - 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: ☐ ontkalken							
		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							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/3.2.4 tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken	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							
		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	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 4	41			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 1	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	42			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	43			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	44			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	45			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
Module 4	46			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	47			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
Module 4	48			vrije tijd, werkstuk	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4	49			vrije tijd, presentatie	SE	Praktische opdracht	2	15 minuten	nee	
Module 4	50			italië project, werkstuk	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4	51			italië project, uitvoering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
Module 4	52			diplomauitreiking uitvoering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								
		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							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden	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							
		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: - vergelijking 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. <u>volgens de regels omgaan met persoonsgegevens</u>							
		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	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 1	53			stage	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
							67			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, hoofdstuk 1						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	2				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 2						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	4				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 3						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	5				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, hoofdstuk 4						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	6				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, hoofdstuk 5						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	8				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, hoofdstuk 6						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	9				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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 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	boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 6						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	11				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		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 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	catering Zuyderland						
			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.							
							14			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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.							
	4				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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 4.1						
			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.							
			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 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	5				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
	6				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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.							
			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 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	9				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
	10				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	11				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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 4.2						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
	12				SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1 gastheerspecialisatie	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						
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
			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, <u>vaardigheden en houding</u> .							
							18			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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.							
	2				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		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 4.1						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	5				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							
	6				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	7				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	9				SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							
	10				SE	Toets (schriftelijk)	2	45 minuten	nee	
		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						
			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, 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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
	11				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee		
		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 4.2							
			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.								
	12				SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee		
		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							
			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				

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
evenementen - 1820 (evem)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1				SE	Toets (schriftelijk)	3	n.v.t.	nee	
		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						
			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				SE	Praktische opdracht	3	n.v.t.	nee	
		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						
			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.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2025-2027
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
evenementen - 1820 (evem)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	3				SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/4 evenementen Taak: mede organiseren van en assisteren bij een evenement	K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement	catering Zuyderland						
			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			