



DaCapo College

DaCapo College

Programma van Toetsing en Afsluiting

Cohort 2026-2028

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

24-9-2026

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 2026-2028. 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 2026-2028. 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 – november 2026

3.2: december 2026 – maart 2027

3.3: mei – juli 2027

4.1: september – december 2028

4.2: januari – maart 2028

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.

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1	1			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.1 EEN BIJDRAGE LEVEREN AAN DE BEDRIJFSVOERING BINNEN EEN HORECA-, BAKKERIJ- EN RECREATIE OMGEVING								
		P/HBR/1.1.1 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.1.7 de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen	1 de onderdelen van de marketingmix benoemen en als marketinginstrument gebruiken toepassen, het gaat hierbij om: - product - prijs - personeel - plaats - promotie - presentatie							
Module 1	2			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.1 EEN BIJDRAGE LEVEREN AAN DE BEDRIJFSVOERING BINNEN EEN HORECA-, BAKKERIJ- EN RECREATIE OMGEVING								
		P/HBR/1.1.4 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de consumentenprijs van een product berekenen 2 de juiste gegevens verwerken bij het berekenen van de consumentenprijs, zoals: inkoopprijs, brutowinstmarge, bedrijfskosten, productiekosten, arbeidskosten, btw, vaste kosten, afschrijvingskosten, psychologische prijs							
		P/HBR/1.1.5 offertes vergelijken en opstellen	1 een offerte voor een te leveren dienst of product opstellen, uitbrengen en controleren 2 een ontvangen offerte beoordelen, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes - uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen op basis van argumenten 3 een ontvangen offerte beoordelen en controleren, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes							
		P/HBR/1.1.6 promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren	1 de mogelijkheden van naar buiten gerichte promotie benoemen 2 de mogelijkheden van communicatie binnen het bedrijf als promotieactiviteit toepassen, zoals: een commerciële presentatie van de producten en diensten 3 materiaal ontwikkelen ter promotie van een promotionele activiteit, zoals: een social media bericht, een flyer, folder, doorlopende presentatie en digitale nieuwsbrief 4 assisteren deeltaken uitvoeren bij het opzetten en uitvoeren van een promotionele activiteit, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 5 een promotionele activiteit opzetten en uitvoeren, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt en een reclameactie							
Module 1	3			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken								
		P/HBR/1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende acties ondernemen richting leidinggevende							
Module 1	4			Praktijktoets 3.1	SE	Praktische opdracht	2	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.1 EEN BIJDRAGE LEVEREN AAN DE BEDRIJFSVOERING BINNEN EEN HORECA-, BAKKERIJ- EN RECREATIE OMGEVING								
		P/HBR/1.1.1 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen	1 gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat hierbij om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op het type gast 2 het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen	1 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2 gasten plaatsen ~~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 en aanbieden, het gaat hierbij om: - 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 ~~3 gasten op professionele wijze uitleiden~~							
		P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten	1 benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met gasten, het gaat hierbij om: - 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, het gaat hierbij om: - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4 commercieel handelen, het gaat hierbij om: - 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 formules van het bedrijf	1 een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals: een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2 mise-en-place maken en rekening houden met routing in het restaurant, het gaat hierbij om: - de tafels aanpassen aan menu en situatie							
		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 - bestellingen controleren - bestellingen doorgeven aan bijvoorbeeld keuken, office, bar 3. bij het opnemen van de bestelling blijkt geven van commerciële verkoopvaardigheden bijvoorbeeld bijverkoop realiseren en dagaanbiedingen onder de aandacht brengen							
		P/HBR/1.2.8 draag- en serveermethoden uitvoeren	In dit verband kan de kandidaat: 1. verschillende draag- en serveermethoden uitvoeren, zoals de inzetmethode, de presenteermethode, de bovenhandse draagmethode, de onderhandse draagmethode, gebruik van een (dien) doek en volgorde serveren van gasten 2. apparatuur en materiaal voor het serveren van gerechten gebruiken, zoals rechaud, chafing dish, dienblad/plateau, gueridon, serveerbestedek 3. gerechten serveren							
		P/HBR/1.2.9 debarrasseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer iets gedebarrasseerd kan of moet worden 2. de techniek debarrasseren uitvoeren volgens de afgesproken procedure							
		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 - het correct gebruiken van de reinigingsmiddelen - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het onderhouden van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes , zoals 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								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.4.2 dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren	In dit verband kan de kandidaat: 1 gangbare dranken bereiden, schenken en serveren, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 2 kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 3. snacks en eenvoudige gerechten serveren, het gaat hier om: - snacks en eenvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken							
Module 1	5			praktijkles gemiddeld 3.2	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 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen	1 gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat hierbij om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op het type gast ~~2 het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast~~							
		P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen	1 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2 gasten plaatsen ~~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 en aanbieden, het gaat hierbij om: - 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 ~~3 gasten op professionele wijze uitgaande doen~~							
		P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten	1 benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met gasten, het gaat hierbij om: - 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, het gaat hierbij om: - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4 commercieel handelen, het gaat hierbij om: - 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	1 een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals: een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2 mise-en-place maken en rekening houden met routing in het restaurant, het gaat hierbij om: - de tafels aanpassen aan menu en situatie							
		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 - bestellingen controleren - bestellingen doorgeven aan bijvoorbeeld keuken, office, bar 3. bij het opnemen van de bestelling blijkt 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. gerechten serveren							
		P/HBR/1.2.9 debarrasseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer iets gedebarraseerd 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 - het correct gebruiken van de reinigingsmiddelen - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het onderhouden van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes , zoals 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/1.4.2 dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren	In dit verband kan de kandidaat: 1 gangbare dranken bereiden, schenken en serveren, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 2 kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 3. snacks en enkelvoudige gerechten serveren, het gaat hier om: - snacks en enkelvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken							
Module 1	6			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 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.1.2 Bedrijfstypen benoemen	1 de meest voorkomende bedrijfstypes met de voor- en nadelen eigenschappen, kansen en bedreigingen binnen HBR benoemen, zoals: bakkerij, catering, pop-up, take away, restaurant, recreatiegelegenheid, hotels, verblijfstypen en foodtrucks 2 de kenmerken, de voor- en nadelen de eigenschappen, kansen en bedreigingen van de meest voorkomende vormen van bedrijfsvoering benoemen, zoals: franchising, filiaalhouder, familiebedrijf, eenmanszaak, ZZP 3 informatie verstrekken over de ontwikkelingen binnen de sector HBR Horeca zoals: meer plantaardig, minder dierlijk, meer seizoensgebonden, meer regiogebonden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.1.3 administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren	In dit verband kan de kandidaat: 1. consumpties en verleende diensten registreren 2. betalingssysteem 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 - 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							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.1.4 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de consumentenprijs van een product berekenen 2 de juiste gegevens verwerken bij het berekenen van de consumentenprijs, zoals: inkoopprijs, brutowinstmarge, bedrijfskosten, productiekosten, arbeidskosten, btw, vaste kosten, afschrijvingskosten, psychologische prijs							
		P/HBR/1.1.5 offertes vergelijken en opstellen	1 een offerte voor een te leveren dienst of product opstellen, uitbrengen en controleren 2 een ontvangen offerte beoordelen, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes - uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen op basis van argumenten 3 een ontvangen offerte beoordelen en controleren, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes							
		P/HBR/1.1.6 promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren	1 de mogelijkheden van naar buiten gerichte promotie benoemen 2 de mogelijkheden van communicatie binnen het bedrijf als promotieactiviteit toepassen, zoals: een commerciële presentatie van de producten en diensten 3 materiaal ontwikkelen ter promotie van een promotionele activiteit, zoals: een social media bericht, een flyer, folder, doorlopende presentatie en digitale nieuwsbrief 4 assisteren deeltaken uitvoeren bij het opzetten en uitvoeren van een promotionele activiteit, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 5 een promotionele activiteit opzetten en uitvoeren, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt en een reclameactie							
		P/HBR/1.1.7 de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen	1 de onderdelen van de marketingmix benoemen en als marketinginstrument gebruiken toepassen, het gaat hierbij om: - product - prijs - personeel - plaats - promotie - presentatie							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen	1 gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat hierbij om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op het type gast ~~2 het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast~~							
		P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen	1 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2 gasten placenten ~~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 en aanbieden, het gaat hierbij om: - 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 ~~3 gasten op professionele wijze uitgelide doen~~							
		P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten	1 benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met gasten, het gaat hierbij om: - 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, het gaat hierbij om: - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4 commercieel handelen, het gaat hierbij om: - 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	1 een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals: een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2 mise-en-place maken en rekening houden met routing in het restaurant, het gaat hierbij om: - de tafels aanpassen aan menu en situatie							
		P/HBR/1.2.6 een menu- en drankenkaart maken	1 de eisen die gesteld worden aan een menu- en drankenkaart herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen 2 de regels van de menuleer 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 - bestellingen controleren - bestellingen doorgeven aan bijvoorbeeld keuken, office, bar 3. bij het opnemen van de bestelling blijkt 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. gerechten serveren							
		P/HBR/1.2.9 debarrasseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer iets 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 - het correct gebruiken van de reinigingsmiddelen - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het onderhouden van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes , zoals 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, eenvoudige gerechten en snacks serveren	In dit verband kan de kandidaat: 1 gangbare dranken bereiden, schenken en serveren, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 2 kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 3. snacks en eenvoudige gerechten serveren, het gaat hier om: - snacks en eenvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken							
		P/HBR/1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende acties ondernemen richting leidinggevende							
Module 2	7			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	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 en deze bronnen raadplegen zoals internet, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij benoemen en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hierbij om: - uitstraling bedrijf - personeel - duurzaamheidsconcept - prijs/bereikbaarheid/uitstraling - aanbieding/gemak							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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) 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/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	1 kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van gangbare grondstoffen en tussenproducten benoemen en de kwaliteit beoordelen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 2 met betrekking tot voorraadbeheer eisen benoemen en omschrijven, het gaat hierbij om: - 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 3 voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hierbij 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 doorgeven aan leidinggevende~~							
		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/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken, zoals: - bakken - opkloppen - roeren - wrijven - zetten/ kruimelen - mengen - afwegen - kneden - opbollen - oppunten - doorwerken - uitrollen - gistdeegbewerkingen (opbollen, oppunten, voorslag geven) - modelleren - vullen - aanzetten - fonceren - tremperen - spuiten ~~- verdelen~~							
		P/HBR/2.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. duurzaam omgaan met grondstoffen, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, ~~benoemen, omschrijven en uitleggen~~							
Module 2	8			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								
		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							
		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							
Module 2	9			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/2.1.3 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren	1 de kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 2 de kenmerken van een goede planning en organisatie omschrijven, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 3 de receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning, het gaat hierbij om: - op basis van gegeven receptuur - op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - in de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken, zoals: efficiënt energiegebruik en efficiënte							
		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met: - de veiligheid van de medewerker(s)							
		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 2	10			pta praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		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) 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/2.2 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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met: - de veiligheid van de medewerker(s)							
		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							
		P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken, zoals: - bakken - opkloppen - roeren - wrijven - zetten/ kruimelen - mengen - afwegen - kneden - opbollen - oppunten - doorwerken - uitrollen - gistdeegbewerkingen (opbollen, oppunten, voorslag geven) - modelleren - vullen - aanzetten - fonceren - tremperen - spuiten - verdelen							
		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							
Module 2	11			pta praktijktoets periode 3.2	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		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) 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/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met: - de veiligheid van de medewerker(s)							
		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							
		P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken, zoals: - bakken - opkloppen - roeren - wrijven - zetten/ kruimelen - mengen - afwegen - kneden - opbollen - oppunten - doorwerken - uitrollen - gistdeegbewerkingen (opbollen, oppunten, voorslag geven) - modelleren - vullen - aanzetten - fonceren - tremperen - spuiten - verdelen							
		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							
Module 2	12			pta praktijktoets periode 3.3	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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 en deze bronnen raadplegen zoals internet, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij benoemen en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hierbij om: - uitstraling bedrijf - personeel - duurzaamheidsconcept - prijs/bereikbaarheid/uitstraling - aanbieding/gemak							
		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) benoemen en het assortiment indien nodig aanpassen, het gaat hier om: ~~algemene kenmerken en eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken~~							
		P/HBR/2.1.3 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren	1 de kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 2 de kenmerken van een goede planning en organisatie omschrijven, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 3 de receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning, het gaat hierbij om: - op basis van gegeven receptuur - op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - in de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken, zoals: efficiënt energiegebruik en efficiënte							
		P/HBR/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	1 kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van gangbare grondstoffen en tussenproducten benoemen en de kwaliteit beoordelen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 2 met betrekking tot voorraadbeheer eisen benoemen en omschrijven, het gaat hierbij om: - 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 3 voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hierbij 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 doorgeven aan leidinggevende~~							
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met: - de veiligheid van de medewerker(s)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
		P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken, zoals: - bakken - opkloppen - roeren - wrijven - zetten/ kruimelen - mengen - afwegen - kneden - opbollen - oppunten - doorwerken - uitrollen - gistdeegbewerkingen (opbollen, oppunten, voorslag geven) - modelleren - vullen - aanzetten - fonceren - tremperen - spuiten - verdelen							
		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, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. duurzaam omgaan met grondstoffen, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 3	13			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelin	1 bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca en deze bronnen raadplegen, zoals beursbezoek, internet, branche-organisaties, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca benoemen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen binnen het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast doet besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, zoals: uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcepten, prijs, bereikbaarheid, aanbod en assortiment							
		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 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								
		P/HBR/3.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. juist omgaan met ingrediënten, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 3	14			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								

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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - 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, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dresseren - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
Module 3	15			boek keuken (HBR P3), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 8	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		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 benoemen; het gaat hier om: - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden zoals: looplijnen, warm/koud, schoon/vies 2. de receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning - op basis van gegeven receptuur (en op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang)							
		P/HBR/3.2 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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiëneboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten							
Module 3	16			praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		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; het gaat hier om: - algemene kenmerken en eisen - eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken							
		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 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiënneboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten							
		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)werken							
		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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - 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, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dresser - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
Module 3	17			praktijklessen gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		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; het gaat hier om: - algemene kenmerken en eisen - eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken							

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 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiëneboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten							
		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)werken							
		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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - snijden - modelleren							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dresseren - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
Module 3	18			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	1 bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca en deze bronnen raadplegen, zoals beursbezoek, internet, branche-organisaties, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca benoemen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen binnen het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast doet besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, zoals: uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcepten, prijs, bereikbaarheid, aanbod en assortiment							
		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; 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 benoemen; het gaat hier om: - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden zoals: looplijnen, warm/koud, schoon/vies 2. de receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning - op basis van gegeven receptuur (en op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang)							
		P/HBR/3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 1. kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiënneboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten							
		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)werken							
		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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - 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, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dresser - 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, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. juist omgaan met ingrediënten, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 4	19			boek recreatie (HBR P4), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen en omschrijven, zoals: een evenement, vrije tijdbesteding, doelgroepen, toerist,							
Module 4	20			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	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 verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen en omschrijven, zoals: een evenement, vrije tijdbesteding, doelgroepen, toerist,							
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		4. organisatiebureaus, entertainmentbureaus, vervoerders inschakelen	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							
		5. inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. inschrijfformulier hanteren: - de doelgroep vragen het formulier in te vullen - de doelgroep 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 5. betaalgegevens (digitaal)registreren en controleren 6. volgens de AVG omgaan met persoonsgegevens							
		P/HBR/4.1.7. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende actie ondernemen richting leidinggevende							
Module 4	21			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		P/HBR/4.1.6. catering voor en rondom activiteiten organiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen 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							
Module 4	22			Draaiboek maken	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 verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen en omschrijven, zoals: een evenement, vrije tijdbesteding, doelgroepen, toerist,							
		P/HBR/4.1.2. promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen	1 materiaal ontwikkelen ter promotie van een promotionele activiteit zoals: een social media bericht, een flyer, een folder, een doorlopende presentatie, een digitale nieuwsbrief 2 deeltaken uitvoeren bij het uitvoeren van een promotionele activiteit, passend bij de doelgroep, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 3 een promotionele activiteit uitvoeren, passend bij de doelgroep, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie							
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		4. organisatiebureaus, entertainmentbureaus, vervoerders inschakelen	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							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		5. inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. inschrijfformulier hanteren: - de doelgroep vragen het formulier in te vullen - de doelgroep 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 5. betaalgegevens (digitaal)registreren en controleren 6. volgens de AVG omgaan met persoonsgegevens							
		P/HBR/4.1.6. catering voor en rondom activiteiten organiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen 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/4.1.7. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende actie ondernemen richting leidinggevende							
Module 4	23			Catering	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 verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen en omschrijven, zoals: een evenement, vrije tijdbesteding, doelgroepen, toerist,							
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		P/HBR/4.1.6. catering voor en rondom activiteiten organiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen 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/4.1.7. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende actie ondernemen richting leidinggevende							
								25		

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
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			boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitneversamen. na hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1.1 Deeltaak: In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren								
		1.1.2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Bestelling opnemen en het couvert aanpassen.							
		1.1.4. drankadvies verstrekken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het aanwezig drankenassortiment 2. Naar aanleiding van de keuze van de gast, het juiste glasservice gebruiken.							
		1.1.5. koffie bereiden	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het koffie-assortiment 2. Bereiden in de juiste volgende van het koffie-assortiment en toepassen van het juiste servies, in overeenstemming met de bedrijfsformule							
		1.1.6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. Onderhoud toepassen op apparatuur en machines. 2. Gereedschap op de juiste manier toepassen, reinigen en eventueel opslaan.							
	2			boek gastheerspecialisatie (HBR K1), Uitneversamen. na hoofdstuk 4 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/1.1 Deeltaak: In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren								
		1.1.1. een meergangen-keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren	In dit verband kan de kandidaat: 1. Gastenverblijf bedrijfsklaar maken voor de te serveren activiteit 2. Handelen naar aanleiding van verschillende gastenontvangsten. Het ontvangen van gasten van bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner. 3. Handelen naar aanleiding van verschillende verblijfsmogelijkheden voor de gast, Bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner.							
		1.1.2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Bestelling opnemen en het couvert aanpassen.							
		1.1.4. drankadvies verstrekken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het aanwezig drankenassortiment 2. Naar aanleiding van de keuze van de gast, het juiste glasservice gebruiken.							
	3			Praktijk gemiddelde periode 1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1.1 Deeltaak: In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren								
		1.1.1. een meergangen-keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren	In dit verband kan de kandidaat: 1. Gastenverblijf bedrijfsklaar maken voor de te serveren activiteit 2. Handelen naar aanleiding van verschillende gastenontvangsten. Het ontvangen van gasten van bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner. 3. Handelen naar aanleiding van verschillende verblijfsmogelijkheden voor de gast, Bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner.							
		1.1.2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Bestelling opnemen en het couvert aanpassen.							
		1.1.3. uitserveertechnieken toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Beheersing van de verschillende draagtechnieken: Boven- en onderhands techniek 2. Juiste manier van inzetten en uithalen.							
		1.1.4. drankadvies verstrekken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het aanwezig drankenassortiment 2. Naar aanleiding van de keuze van de gast, het juiste glasservice gebruiken.							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		1.1.5. koffie bereiden	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het koffie-assortiment 2. Bereiden in de juiste volgende van het koffie-assortiment en toepassen van het juiste servies, in overeenstemming met de bedrijfsformule							
		1.1.6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. Onderhoud toepassen op apparatuur en machines. 2. Gereedschap op de juiste manier toepassen, reinigen en eventueel opslaan.							
	4			Praktijktoets 4.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/1.1 Deeltaak: In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren								
		1.1.1. een meergangen-keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren	In dit verband kan de kandidaat: 1. Gastenverblijf bedrijfsklaar maken voor de te serveren activiteit 2. Handelen naar aanleiding van verschillende gastenontvangsten. Het ontvangen van gasten van bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner. 3. Handelen naar aanleiding van verschillende verblijfsmogelijkheden voor de gast, Bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner.							
		1.1.2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Bestelling opnemen en het couvert aanpassen.							
		1.1.3. uitserveertechnieken toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Beheersing van de verschillende draagtechnieken: Boven- en onderhands techniek 2. Juiste manier van inzetten en uithalen.							
		1.1.4. drankadvies verstrekken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het aanwezig drankenassortiment 2. Naar aanleiding van de keuze van de gast, het juiste glasservice gebruiken.							
		1.1.5. koffie bereiden	In dit verband kan de kandidaat: 1. Kennis hebben van het koffie-assortiment 2. Bereiden in de juiste volgende van het koffie-assortiment en toepassen van het juiste servies, in overeenstemming met de bedrijfsformule							
		1.1.6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. Onderhoud toepassen op apparatuur en machines. 2. Gereedschap op de juiste manier toepassen, reinigen en eventueel opslaan.							
							6			

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1			boek keukenspecialisatie (HBR K3), Lijstgeversgroep nta hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	n.v.t.	nee	
		K/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten								
		3.1.1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. ~~De~~ aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. ~~De~~ wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		3.1.2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca ten aanzien van de horecaspecialiteiten herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 2. ~~De~~ benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de horecaspecialiteiten 3. ~~De~~ factoren benoemen die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • ~~De~~ uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak • ~~De~~ promotie (inclusief aanbiedingen), sociale media, • ~~De~~ personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • ~~De~~ snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		3.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen							
		3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen., trefwoorden: , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen 2. ~~De~~ eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen 3. ~~De~~ criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~De~~ werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/3.2 Deeltaak: Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie								
		3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ aangeleerde basis kooktechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen en combineren. 2. ~~De~~ basis kooktechnieken op de horecaspecialiteiten op de juiste tijd en volgorde toepassen. 3. ~~De~~ bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de horecaspecialiteiten							
		3.2.2. menu's op elkaar afstemmen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ een viergangen samenstellen, passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule en bij behoorde receptuur							
		3.2.3. specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen. 2. ~~De~~ eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen. 3. ~~De~~ criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~De~~ werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		3.2.4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen. 2. ~~de~~ apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven.							
	2			boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeverijsgroen, pta hoofdstuk 4 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	n.v.t.	nee	
		K/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaspecialiteiten								
		3.1.1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. ~~de~~ aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. ~~de~~ wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		3.1.2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca ten aanzien van de horecaspecialiteiten herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 2. ~~de~~ benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de horecaspecialiteiten 3. ~~de~~ factoren benoemen die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • ~~de~~ uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak • ~~de~~ promotie (inclusief aanbiedingen), sociale media, • ~~de~~ personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • ~~de~~ snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		3.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en ~~grondstoffen~~	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen							
		3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen., trefwoorden: , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen 2. ~~de~~ eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen 3. ~~de~~ criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~de~~ werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/3.2 Deeltaak: Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie								
		3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ aangeleerde basis kooktechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen en combineren. 2. ~~de~~ basis kooktechnieken op de horecaspecialiteiten op de juiste tijd en volgorde toepassen. 3. ~~de~~ bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de horecaspecialiteiten							
		3.2.2. menu's op elkaar afstemmen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ viergangen samenstellen, passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule en bij behoorde receptuur							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		3.2.3. specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~g~~ grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen. 2. ~~d~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen. 3. ~~c~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~w~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		3.2.4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~d~~ e voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen. 2. ~~d~~ e apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven.							
	3			Praktijk gemiddelde periode 1	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		3.1.1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~h~~ erkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. ~~a~~ specten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. ~~d~~ e wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		3.1.2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~i~~ nformatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca ten aanzien van de horecaspecialiteiten herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 2. ~~b~~ enoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de horecaspecialiteiten 3. ~~f~~ actoren benoemen die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • ~~u~~ itstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak • ~~p~~ romotie (inclusief aanbiedingen), sociale media, • ~~p~~ ersoneel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • ~~d~~ e snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		3.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en ~~andere stoffen~~	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~d~~ e kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen							
		3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~g~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen., trefwoorden: , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen 2. ~~d~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen 3. ~~c~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~w~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/3.2 Deeltaak: Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie								

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. De aangeleerde basis kooktechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen en combineren. 2. De basis kooktechnieken op de horecaspecialiteiten op de juiste tijd en volgorde toepassen. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de horecaspecialiteiten							
		3.2.2. menu's op elkaar afstemmen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Een viergangen samenstellen, passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule en bij behoorde receptuur							
		3.2.3. specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen. 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen. 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		3.2.4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. De voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen. 2. De apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om rechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven.							
	4			Praktijktoets 4.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		3.1.1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. De wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		3.1.2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca ten aanzien van de horecaspecialiteiten herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 2. Benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de horecaspecialiteiten 3. Factoren benoemen die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak • Promotie (inclusief aanbiedingen), sociale media, • Personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • De snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		3.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. De kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen							
		3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen., trefwoorden: , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
keukenspecialisatie - 1819 (kksp)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		K/HBR/3.2 Deeltaak: Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie								
		3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~De~~ aangeleerde basis kooktechnieken op de juiste wijze kunnen toepassen en combineren. 2. ~~De~~ basis kooktechnieken op de horecaspecialiteiten op de juiste tijd en volgorde toepassen. 3. ~~Bewust~~ zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de horecaspecialiteiten							
		3.2.2. menu's op elkaar afstemmen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~Een~~ viergangen samenstellen, passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule en bij behoorde receptuur							
		3.2.3. specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~Gr~~ ondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen. 2. ~~de~~ eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen. 3. ~~Criteria~~ voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~Wer~~ ken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		3.2.4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen. 2. ~~de~~ apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven.							
							6			

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1			Boekje eigen materiaal	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	ja	
	2			Boekje eigen materiaal	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	nee	
	3			Boekje eigen materiaal	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	nee	
		K/ZW/5	Ondernemen						i.o.m. de vakdocent mag één beroepskeuzevak herkanst worden	
			Taak: het ontwikkelen en uitvoeren van een eenvoudig ondernemingsplan: - jezelf als ondernemer beschrijven - een marketingplan maken - een eenvoudig financieel plan maken							
		K/ZW/5,1	Deeltaak: jezelf als ondernemer beschrijven. De kandidaat kan:							
			1. persoonlijke gegevens noemen							
			2. persoonlijke motieven noemen							
			3. persoonlijke kwaliteiten noemen							
			4. de keuze voor de ondernemingsvorm motiveren							
		K/ZW/5,2	Deeltaak: een marketingplan maken. De kandidaat kan:							
			1. Het doel van de onderneming noemen							
			2., De markt beoordelen							
			3, Een marketingmix ontwerpen en toepassen							
			4, inkoop- en verkoopbeleid toepassen							
		K/ZW/5.3	Deeltaak: een eenvoudig financieel plan maken							
			De kandidaat kan:							
			1. Een investeringsplan maken							
			2. Een financieringsplan maken							
			3. een exploitatiebegroting maken							
			4. Een liquiditeitsbegroting maken							
			5, De haalbaarheid van het plan beoordelen							
		K/ZW/5.4	Deeltaak: het uitvoeren van het ondernemingsplan.							
			De kandidaat kan:							
			1. het ondernemingsplan uitvoeren							
			2. een resultatenoverzicht presenteren							
			3, de uitvoering nabespreken en evalueren							

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (trai)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1			boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • Sociale media personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • de snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en tussenproducten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. de aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. de basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche							
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. de apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. De benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2			boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. De wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. Benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. Factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • Sociale media • Personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • De snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. Passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. De aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche							
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. De voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. De apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven							
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. De benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3			boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 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
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~I~~ informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. ~~B~~ noemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. ~~F~~ actoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • ~~U~~ itstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • ~~S~~ ociale media personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • ~~E~~ snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~G~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. ~~E~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. ~~C~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~W~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~P~~ assend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. ~~G~~ ast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. ~~B~~ ewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche							
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. ~~D~~ e apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven							
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~G~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. ~~E~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. ~~C~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~D~~ e benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. ~~W~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Basisberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (traï)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	4			Catering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. De wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. Benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. Factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • Sociale media • Personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • De snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en tussenproducten	In dit verband kan de kandidaat: 1. De kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en recreatie								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. Passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. ~~B~~ ewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche								
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~d~~ e voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. ~~d~~ e apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven								
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~g~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. ~~d~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. ~~c~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~d~~ e benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. ~~w~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer								
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. ~~B~~ ewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. ~~M~~ et behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. ~~V~~ oor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							5				

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1		Deeltaak:	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	ja	
			een plantaardig voedingsmiddel produceren en verkopen.							
			1. een plantaardig product produceren (bijvoorbeeld tomaten, aardbeien: zaaien, verspenen, verzorgen, oogsten)							
			2. een plantaardige product verwerken tot een eindproduct							
			3. het eindproduct verkopen							
	2		Deeltaak:	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	ja	
			verantwoorde voeding kiezen en verwerken.							
			De kandidaat kan:							
			1. de herkomst van voedingsmiddelen beschrijven.							
			2. etiketten van voedingsmiddelen lezen en begrijpen							
			3. op basis van de informatie op etiketten een bewuste voedingskeuze maken							
			4. aan de hand van gegeven criteria een verantwoorde keuze maken uit het aanbod van voedingsmiddelen (denk onder andere aan criteria op het gebied van voedingswaarde, ecologische footprint, herkomst, productie, vervoer)							
			5. aan de hand van gegeven criteria een verantwoord menu samenstellen en bereiden							
			6. het menu verantwoorden vanuit het perspectief van bijvoorbeeld herkomst, productie en vervoer							
	3		Deeltaak:	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket	SE		1		ja	
			voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit in de open lucht organiseren en uitvoeren.							
			De kandidaat kan:							
			1. het belang van beweging voor de gezondheid benoemen en verklaren							
			2. voor een specifieke doelgroep een onderzoek doen naar recreatieve mogelijkheden in de open lucht							
			3. een passende bewegingsactiviteit bedenken in de open lucht							
			4. een bewegingsactiviteit organiseren							
			5. onder begeleiding een bewegingsactiviteit uitvoeren							
			6. een bewegingsactiviteit uitvoeren							
			Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
							3			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
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. PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.1 EEN BIJDRAGE LEVEREN AAN DE BEDRIJFSVOERING BINNEN EEN HORECA-, BAKKERIJ- EN RECREATIE OMGEVING								
		P/HBR/1.1.1 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.1.7 de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen	1 de onderdelen van de marketingmix benoemen en als marketinginstrument gebruiken toepassen, het gaat hierbij om: - product - prijs - personeel - plaats - promotie - presentatie							
Module 1	2			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep. PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.1 EEN BIJDRAGE LEVEREN AAN DE BEDRIJFSVOERING BINNEN EEN HORECA-, BAKKERIJ- EN RECREATIE OMGEVING								
		P/HBR/1.1.4 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de consumentenprijs van een product berekenen 2 de juiste gegevens verwerken bij het berekenen van de consumentenprijs, zoals: inkoopprijs, brutowinstmarge, bedrijfskosten, productiekosten, arbeidskosten, btw, vaste kosten, afschrijvingskosten, psychologische prijs							
		P/HBR/1.1.5 offertes vergelijken en opstellen	1 een offerte voor een te leveren dienst of product opstellen, uitbrengen en controleren 2 een ontvangen offerte beoordelen, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes - uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen op basis van argumenten 3 een ontvangen offerte beoordelen en controleren, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes - op basis van argumenten uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen							
		P/HBR/1.1.6 promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren	1 de mogelijkheden van naar buiten gerichte promotie benoemen 2 de mogelijkheden van communicatie binnen het bedrijf als promotieactiviteit toepassen, zoals: een commerciële presentatie van de producten en diensten 3 materiaal ontwikkelen ter promotie van een promotionele activiteit, zoals: een social media bericht, een flyer, folder, doorlopende presentatie en digitale nieuwsbrief 4 assisteren deeltaken uitvoeren bij het opzetten en uitvoeren van een promotionele activiteit, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 5 een promotionele activiteit opzetten en uitvoeren, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt en een reclameactie							
Module 1	3			boek gastheerschap (HBR P1), Uitgeversgroep. PTA hoofdstuk 5 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken								
		P/HBR/1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende acties ondernemen richting leidinggevende							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 1	4			Praktijktoets 3.1	SE	Praktische opdracht	2	45 minuten	nee	
		P/HBR/1.1 EEN BIJDRAGE LEVEREN AAN DE BEDRIJFSVOERING BINNEN EEN HORECA-, BAKKERIJ- EN RECREATIE OMGEVING								
		P/HBR/1.1.1 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen	1 gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat hierbij om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op het type gast 2 het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast							
		P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen	1 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2 gasten placenten 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 en aanbieden, het gaat hierbij om: - 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 3 gasten op professionele wijze uitgeleide doen							
		P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten	1 benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met gasten, het gaat hierbij om: - 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, het gaat hierbij om: - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4 commercieel handelen, het gaat hierbij om: - 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	1 een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals: een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2 mise-en-place maken en rekening houden met routing in het restaurant, het gaat hierbij om: - de tafels aanpassen aan menu en situatie							
		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 voorgescreven procedure de bestelling vastleggen - bestellingen controleren - bestellingen doorgeven aan bijvoorbeeld keuken, office, bar 3. bij het opnemen van de bestelling blijk geven van commerciële verkoopvaardigheden bijvoorbeeld bijverkoop realiseren en dagaanbiedingen onder de aandacht brengen							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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. gerechten serveren							
		P/HBR/1.2.9 debarrasseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer iets gedebarrasseerd kan of moet worden 2. de techniek debarrasseren uitvoeren volgens de afgesproken procedure							
		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 - het correct gebruiken van de reinigingsmiddelen - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het onderhouden van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes, zoals 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								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.4.2 dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren	In dit verband kan de kandidaat: 1 gangbare dranken bereiden, schenken en serveren, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 2 kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 3. snacks en enkelvoudige gerechten serveren, het gaat hier om: - snacks en enkelvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken							
Module 1	5			praktijkles gemiddeld 3.2	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 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen	1 gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat hierbij om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op het type gast 2 het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast							
		P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen	1 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2 gasten placenten 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 en aanbieden, het gaat hierbij om: - 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							
		P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten	1 benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met gasten, het gaat hierbij om: - 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, het gaat hierbij om: - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4 commercieel handelen, het gaat hierbij om: - actief luisteren naar de gast en een potentiële gast aanvullende informatie							
		P/HBR/1.2.5 een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept / de formule van het bedrijf	1 een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals: een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2 mise-en-place maken en rekening houden met routing in het restaurant, het gaat hierbij om: - de tafels aanpassen aan groepen en situaties							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.2.7 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 - 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. gerechten serveren							
		P/HBR/1.2.9 debarrasseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer iets gedebarrasseerd kan of moet worden 2. de techniek debarrasseren uitvoeren volgens de afgesproken procedure							
		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 - het correct gebruiken van de reinigingsmiddelen - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het onderhouden van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes, zoals 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								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.4.2 dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren	In dit verband kan de kandidaat: 1 gangbare dranken bereiden, schenken en serveren, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 2 kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 3. snacks en eenvoudige gerechten serveren, het gaat hier om: - snacks en eenvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken							
Module 1	6			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 Een bijdrage leveren aan de realisatie van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules	1 de bedrijfsformule van een bepaald bedrijf benoemen 2 de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen binnen HBR omschrijven en toepassen. Het gaat hierbij om: - winst - continuïteit - maatschappelijk verantwoord ondernemen - duurzaamheid - veiligheid							
		P/HBR/1.1.2 Bedrijfstypen benoemen	1 de meest voorkomende bedrijfstypes met de voor- en nadelen eigenschappen, kansen en bedreigingen binnen HBR benoemen, zoals: bakkerij, catering, pop-up, take away, restaurant, recreatiegelegenheid, hotels, verblijfstypen en foodtrucks 2 de kenmerken, de voor- en nadelen de eigenschappen, kansen en bedreigingen van de meest voorkomende vormen van bedrijfsvoering benoemen, zoals: franchising, filiaalhouder, familiebedrijf, eenmanszaak, ZZP 3 informatie verstrekken over de ontwikkelingen binnen de sector HBR Horeca zoals: meer plantaardig, minder dierlijk, meer seizoensgebonden, meer regiogebonden							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.1.3 administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren	In dit verband kan de kandidaat: 1. consumpties en verleende diensten registreren 2. betalingssysteem 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 - 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 7. zich representatief gedragen volgens de bedrijfsformule 8. omgaan met de AVG-regels							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETS CODE
		P/HBR/1.1.4 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de consumentenprijs van een product berekenen 2 de juiste gegevens verwerken bij het berekenen van de consumentenprijs, zoals: inkoopprijs, brutowinstmarge, bedrijfskosten, productiekosten, arbeidskosten, btw, vaste kosten, afschrijvingskosten, psychologische prijs							
		P/HBR/1.1.5 offertes vergelijken en opstellen	1 een offerte voor een te leveren dienst of product opstellen, uitbrengen en controleren 2 een ontvangen offerte beoordelen, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes - uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen op basis van argumenten 3 een ontvangen offerte beoordelen en controleren, het gaat hierbij om: - de offerte vergelijken met andere offertes - op basis van argumenten uit meerdere offertes de geschikte offerte kiezen							
		P/HBR/1.1.6 promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren	1 de mogelijkheden van naar buiten gerichte promotie benoemen 2 de mogelijkheden van communicatie binnen het bedrijf als promotieactiviteit toepassen, zoals: een commerciële presentatie van de producten en diensten 3 materiaal ontwikkelen ter promotie van een promotionele activiteit, zoals: een social media bericht, een flyer, folder, doorlopende presentatie en digitale nieuwsbrief 4 assisteren deeltaken uitvoeren bij het opzetten en uitvoeren van een promotionele activiteit, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 5 een promotionele activiteit opzetten en uitvoeren, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt en een reclameactie							
		P/HBR/1.1.7 de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen	1 de onderdelen van de marketingmix benoemen en als marketinginstrument gebruiken toepassen, het gaat hierbij om: - product - prijs - personeel - plaats - promotie							
		P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten								
		P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen	1 gastgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen, het gaat hierbij om: - de manier van ontvangen afstemmen op het bedrijf en op het type gast 2 het verblijfsconcept op professionele wijze gestructureerd overbrengen aan de gast							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen	1 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap 2 gasten placent 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 en aanbieden, het gaat hierbij om: - 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 ~~3 gasten op professionele wijze begeleiden door~~							
		P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten	1 benoemen, omschrijven en uitleggen hoe omgegaan moet worden met gasten, het gaat hierbij om: - 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, het gaat hierbij om: - gastvrijheid uitstralen door proactief te handelen richting gast 4 commercieel handelen, het gaat hierbij om: ~~- actief luisteren naar de gast en een potentiële gast aanvullende informatie~~							
		P/HBR/1.2.5 een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept / de formule van het bedrijf	1 een ruimte inrichten voor bijeenkomsten, zoals: een vergadering, diplomering, een diner, een feest avond 2 mise-en-place maken en rekening houden met routing in het restaurant, het gaat hierbij om: ~~3 de tafelopstelling aanpassen aan de samenstelling van het gezelschap~~							
		P/HBR/1.2.6 een menu- en drankenkaart maken	1 de eisen die gesteld worden aan een menu- en drankenkaart herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen 2 de regels van de menuleer 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 - 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 presentiemethode, 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. gerechten serveren							
		P/HBR/1.2.9 debarrasseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. bepalen wanneer iets 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 - het correct gebruiken van de reinigingsmiddelen - gebruikte materialen schoonmaken en opruimen - de reinigingsmiddelen veilig opslaan 3. het onderhouden van apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes , zoals 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, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 2 kennis over gangbare (alcoholhoudende) dranken in voorkomende situaties gebruiken, het gaat hierbij om: - koffie - thee - bier - wijn - frisdrank - mocktail 3. snacks en enkelvoudige gerechten serveren, het gaat hier om: - snacks en enkelvoudige gerechten zoals bitterballen, kaas, worst, tapas, olijven serveergereed maken							
		P/HBR/1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende acties ondernemen richting leidinggevende							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
Module 2	7			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	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 en deze bronnen raadplegen zoals internet, maatregelen van de overheid, social media 2. de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij benoemen en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hierbij om: - uitstraling bedrijf - personeel - duurzaamheidsconcept - prijs/bereikbaarheid/uitstraling - aanbieder/naam							
		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) 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/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	1 kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van gangbare grondstoffen en tussenproducten benoemen en de kwaliteit beoordelen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 2 met betrekking tot voorraadbeheer eisen benoemen en omschrijven, het gaat hierbij om: - 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 3 voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hierbij 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 doorgeven aan leidinggevende							
		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)							

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/2.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. duurzaam omgaan met grondstoffen, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 2	8			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)werken	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten conditioneren, afwegen, schoonmaken en voorbereiden							
		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							
Module 2	9			boek bakkerij (HBR P2), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 7	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		P/HBR/2.1.3 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren	1 de kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 2 de kenmerken van een goede planning en organisatie omschrijven, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 3 de receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning, het gaat hierbij om: - op basis van gegeven receptuur - op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - in de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken, zoals: efficiënt energiegebruik en efficiënte productievoortgang							
		P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met:							
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten conditioneren, afwegen, schoonmaken en voorbereiden							
Module 2	10			pta praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		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) 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/2.2 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)							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met:							
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten conditioneren, afwegen, schoonmaken en voorbereiden							
		P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen 2. tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken, zoals: - bakken - opkloppen - roeren - wrijven - zetten/ kruimelen - mengen - afwegen - kneden - opbollen - oppunten - doorwerken - uitrollen - gistdeegbewerkingen (opbollen, oppunten, voorslag geven) - modelleren - vullen - aanzetten - fonceren - tremperen - spuiten - verdelen							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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							
Module 2	11			pta praktijktoets periode 3.2	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	nee	
		P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten								
		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) 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/2.2 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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met:							
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	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							
Module 2	12			pta praktijktoets periode 3.3	SE	Praktische opdracht	2	135 minuten	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 en deze bronnen raadplegen zoals internet, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij benoemen en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hierbij om: - uitstraling bedrijf - personeel - duurzaamheidsconcept - prijs/bereikbaarheid/uitstraling - aanbieding/verpak							
		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) 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	1 de kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 2 de kenmerken van een goede planning en organisatie omschrijven, het gaat hierbij om: - de eisen die aan een goede planning gesteld worden 3 de receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning, het gaat hierbij om: - op basis van gegeven receptuur - op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - in de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economische werken zoals: efficiënt energiegebruik 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	1 kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van gangbare grondstoffen en tussenproducten benoemen en de kwaliteit beoordelen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 2 met betrekking tot voorraadbeheer eisen benoemen en omschrijven, het gaat hierbij om: - 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 3 voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hierbij 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 doorgeven aan leidinggevende							
		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, zoals: - kneedmachines, planeetmenger - verdeel-/opbolmachine - oven - rijskast - vaatwasmachine - uitrolmachine - koelkast - vriezer - weegschaal - geleispuitmachine 2. de toepassing van gereedschappen 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 - korstwielen - bekkens 3. bij het vervaardigen van een bakkerijproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschap gebruiken en deze reinigen en onderhouden rekening houdend met:							
		P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	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, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. duurzaam omgaan met grondstoffen, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 3	13			boek keuken (HBR P3), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelin	1 bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca en deze bronnen raadplegen, zoals beursbezoek, internet, branche-organisaties, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca benoemen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen binnen het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast doet besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, zoals: uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcepten, prijs, bereikbaarheid, aanbod en assortiment							

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 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								
		P/HBR/3.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. juist omgaan met ingrediënten, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 3	14			boek keuken (HBR P3), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 4 t/m 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								
		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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - snijden - modelleren - pureren							
		P/HBR/3.2.5 gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren	In dit verband kan de kandidaat: 1. handelingen en technieken voor het afwerken, garneren en doorgeven benoemen, herkennen en toepassen, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dresseren - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
Module 3	15			boek keuken (HBR P3), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 6 t/m 8	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		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 benoemen; het gaat hier om: - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden zoals: looplijnen, warm/koud, schoon/vies 2. de receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning - op basis van gegeven receptuur (en op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang)							
		P/HBR/3.2 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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiëneboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten - instructies							
Module 3	16			praktijktoets periode 3.1	SE	Praktische opdracht	2	90 minuten	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		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; het gaat hier om: - algemene kenmerken en eisen - eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken							

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 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiennesboor - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten - instructies							
		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)werken							

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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - snijden - modelleren - pureren							
		P/HBR/3.2.5 gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren	In dit verband kan de kandidaat: 1. handelingen en technieken voor het afwerken, garneren en doorgeven benoemen, herkennen en toepassen, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dressereren - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
Module 3	17			praktijklessen gemiddeld 3.2	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten								
		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; het gaat hier om: - algemene kenmerken en eisen - eisen en kenmerken voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken							
		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 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiennes - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten - instructies							
		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)werken							
		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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - snijden - modelleren - pureren							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - garneren - dressereren - temperatuur meten - doorgeven - garnering maken 2. producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal							
Module 3	18			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 ontwikkelingen	1 bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca en deze bronnen raadplegen, zoals beursbezoek, internet, branche-organisaties, maatregelen van de overheid, social media 2 de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca benoemen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen binnen het assortiment 3 factoren benoemen, die een gast doet besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, zoals: uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcepten, prijs, bereikbaarheid, aanbod en assortiment							
		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; 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 benoemen; het gaat hier om: - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden zoals: looplijnen, warm/koud, schoon/vies 2. de receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning - op basis van gegeven receptuur (en op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang)							
		P/HBR/3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	In dit verband kan de kandidaat: 1. kenmerken en eigenschappen (warenkennis) van de gangbare grondstoffen en tussenproducten 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 - de juiste manier van tussenproducten opslaan 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 doorgeven aan leidinggevende							
		P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid								

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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 benoemen, zoals: - combisteamer - frituur - grill - magnetron - keukenmachine - vaatwasmachine - koelkast - vriezer - kachel/fornuis - terugkoelapparatuur 2. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en benoemen en de werking van gereedschappen uitleggen, zoals: - mandoline - diverse messen - pommes parisiennes - appelboor - garde - pollepel, schuimspaan - diverse pannen - eiersnijder - ijsknijper 3. bij het vervaardigen van een horecaproduct volgens de wettelijke procedures apparatuur, machines en gereedschappen gebruiken en deze reinigen en onderhouden, het gaat hierbij om rekeninghouden met: - de veiligheid van de medewerker(s) - voedselveiligheid - voorkomen van onnodige slijtage, storingen en defecten - instructies							
		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)werken							
		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 - koken/ blancheren - afbakken - stoven - bakken - roerbakken - opkloppen - roeren - mengen - frituren - binden (warm en koud, blind en helder) - stomen - verwarmen - op smaak afmaken - snijden - modelleren - pureren							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		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, zoals: - verwarmen - op smaak afmaken - 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, water en energie	In dit verband kan de kandidaat: 1. juist omgaan met ingrediënten, afvalverwerking, water en energie. 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen							
Module 4	19			boek recreatie (HBR P4), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	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 verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen 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 aanbod-gestuurd)							
Module 4	20			boek recreatie (HBR P4), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen 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 aanbod-gestuurd)							
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte 5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		4. organisatiebureaus, entertainmentbureaus, vervoerders inschakelen	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							
		5. inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. inschrijfformulier hanteren: - de doelgroep vragen het formulier in te vullen - de doelgroep 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 5. betaalgegevens (digitaal) registreren en controleren 6. volgens de AVG omgaan met persoonsgegevens							
		P/HBR/4.1.7. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende actie ondernemen richting leidinggevende							
Module 4	21			boek recreatie (HBR P4), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 5	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte 5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		P/HBR/4.1.6. catering voor en rondom activiteiten organiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen 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							
Module 4	22			Draaiboek maken	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 verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: - merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen 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 aanbod-gestuurd)							

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Profielvakken
Horeca, bakkerij en recreatie



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.2. promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen	1 materiaal ontwikkelen ter promotie van een promotionele activiteit zoals: een social media bericht, een flyer, een folder, een doorlopende presentatie, een digitale nieuwsbrief 2 deeltaken uitvoeren bij het uitvoeren van een promotionele activiteit, passend bij de doelgroep, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 3 een promotionele activiteit uitvoeren, passend bij de doelgroep, zoals: proeverij, deelname aan een toeristische markt, een reclameactie 4 ecreatiemogelijkheden in diverse situaties presenteren, zoals: aan de balie, in een presentatie							
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte 5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		4. organisatiebureaus, entertainmentbureaus, vervoerders inschakelen	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							
		5. inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten verwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. inschrijfformulier hanteren: - de doelgroep vragen het formulier in te vullen - de doelgroep 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 5. betaalgegevens (digitaal)registreren en controleren 6. volgens de AVG omgaan met persoonsgegevens							
		P/HBR/4.1.6. catering voor en rondom activiteiten organiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen 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/4.1.7. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende actie ondernemen richting leidinggevende							
Module 4	23			Catering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten								

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		P/HBR/4.1.1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor verschillende doelgroepen inspelen	1 bij verschillende doelgroepen inventariseren welke wensen, verwachtingen en budgetten er zijn m.b.t. recreatieve activiteiten, het gaat hierbij om: - doelgroepen ontvangen en adviseren over recreatieve activiteiten - informatie verwerken over het aanbod van recreatieve activiteiten passend bij de vraag van en rekening houdend met de kenmerken van de doelgroep(en) - informatie geven 2 een activiteit promoten en verkopen, het gaat hierbij om: -merchandising en upselling 3 een aanbod van recreatieve activiteiten opstellen, het gaat hierbij om: - de wensen van de doelgroep vertalen naar een concreet aanbod van recreatieve activiteiten (vraag-gestuurd) - informatie over recreatieve activiteiten vertalen naar een concreet (cultureel) aanbod (aanbod-gestuurd) - het aanbod van de recreatieve activiteiten afstemmen op het seizoen, trends en ontwikkelingen, verschillende doelgroepen, budget en bedrijfsdoelstellingen 4 faciliteiten die nodig en beschikbaar zijn afstemmen op de recreatieve activiteit 5 relevante recreatieve begrippen benoemen 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 aanbod-gestuurd)							
		P/HBR/4.1.3. recreatiemogelijkheden voor verschillende doelgroepen organiseren, regelen en begeleiden	1 benoemen met welke wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid rekening gehouden moet worden bij het uitvoeren van recreatieve activiteiten, zoals: bedrijfsrichtlijnen, landelijk, nationaal, regionaal, plaatselijk 2 informatie over wet- en regelgeving m.b.t. veiligheid toepassen bij een activiteit en gebruik van middelen, het gaat hierbij om: - het aanpassen/afstemmen van een activiteit aan/op de te gebruiken middelen - instructie voor de deelnemers en medewerkers als vorm van preventie 3 de pictogrammen en symbolen met betrekking tot veiligheid en toepassen 4 onderzoek doen naar de beschikbaarheid en prijsopgave van recreatieve mogelijkheden, zoals: accommodaties, een huurfiets, een tennisbaan, motorboot, een zaal of andere ruimte 5 (competitie)schema's opstellen en gebruiken bij sport, spel en vermaak 6 de inschrijvingen/aanmeldingen inventariseren, verwerken en ordenen 7 gasten doelgroepen ontvangen, introduceren en begeleiden tijdens de betreffende activiteit 8 een draaiboek maken voor een recreatieve activiteit met daarin informatie over diverse 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, plattegrond, terreinindeling 9 doelgroepen en medewerkers uitleg informatie en instructie geven over een recreatieve activiteit, zoals: een sportactiviteit, knutselactiviteit, spelactiviteit, het gebruiken van recreatieve middelen. Het gaat hierbij om: 10 voor- en nacalculatie uitvoeren							
		P/HBR/4.1.6. catering voor en rondom activiteiten organiseren	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen 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/4.1.7. sociale hygiëne signaleren en melden	In dit verband kan de kandidaat: 1. benoemen in welke situaties de sociale hygiëne in het geding is en passende actie ondernemen richting leidinggevende							
							25			

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
gastheerspecialisatie - 1817 (ghsp)



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

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
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			boek keukenspecialisatie (HBR K3), Uitgeversgroep nta hoofdstuk 1 t/m 3	SE	Toets (schriftelijk)	1	n.v.t.	nee	
		K/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van								
		3.1.1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. ~~de~~ aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. ~~de~~ wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		3.1.2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca ten aanzien van de							
		3.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen							
		3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~de~~ grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen., trefwoorden: , opslag, gebruiken/verwerken, bestellen 2. ~~de~~ eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor horecaspecialiteiten noemen 3. ~~de~~ criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~de~~ werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCORE
	1			Edu4all- Assisteren in de gezondheidszorg combipakket	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	ja	
	2			Edu4all- Assisteren in de gezondheidszorg combipakket	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	nee	
	3			Edu4all- EHBO combipakket	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	nee	
		K/ZW/5	Ondernemen						i.o.m. de vakdocent mag één beroepskeuzevak herkanst worden	
			Deeltaak: het ontwikkelen en uitvoeren van een eenvoudig ondernemingsplan: - jezelf als ondernemer beschrijven - een marketingplan maken - een eenvoudig financieel plan maken							
		K/ZW/5,1	Deeltaak: jezelf als ondernemer beschrijven. De kandidaat kan:							
			1. persoonlijke gegevens noemen							
			2. persoonlijke motieven noemen							
			3. persoonlijke kwaliteiten noemen							
			4. de keuze voor de ondernemingsvorm motiveren							
		K/ZW/5,2	Deeltaak: een marketingplan maken. De kandidaat kan:							
			1. Het doel van de onderneming noemen							
			2,. De markt beoordelen							
			3, Een marketingmix ontwerpen en toepassen							
			4, inkoop- en verkoopbeleid toepassen							
		K/ZW/5.3	Deeltaak: een eenvoudig financieel paln maken							
			De kandidaat kan:							
			1. Een investeringsplan maken							
			2. Een financieringsplan maken							
			3. een exploitatiebegroting maken							
			4. Een liquiditeitsbegroting maken							
			5, De haalbaarheid van het plan beoordelen							
		K/ZW/5.4	Deeltaak: het uitvoeren van het ondernemingsplan.							
			De kandidaat kan:							
			1. het ondernemingsplan uitvoeren							
			2. een resultatenoverzicht presenteren							
			3, de uitvoering nabespreken en evalueren							

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028
Milaanstraat
Kaderberoepsgerichte leerweg
Keuzevak
Horeca, bakkerij en recreatie
traiteur - 1811 (trai)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1			boek traiteur (HBR K7), Uitgeversgroep, PTA hoofdstuk 1 t/m 2	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. de wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. de informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • Sociale media personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • de snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en tussenproducten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. de eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. de aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. de basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche							
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. de voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. de apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. De benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	2			boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 3 t/m 4	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. De wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. Benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. Factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • Sociale media • Personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • De snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. Passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. De aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche							
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. De voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. De apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven							
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. De benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	3			boek traiteur (HBR K7), Uitgeverijgroep, PTA hoofdstuk 5 t/m 6	SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 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
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~I~~ informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. ~~B~~ noemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. ~~F~~ actoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • ~~U~~ itstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • ~~S~~ ociale media personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • ~~E~~ snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~G~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. ~~E~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. ~~C~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~W~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~P~~ assend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. ~~G~~ ast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. ~~B~~ ewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche							
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. ~~D~~ e apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven							
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~G~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. ~~E~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. ~~C~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~D~~ e benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. ~~W~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. De basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. Bewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. Met behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
	4			Catering	SE	Praktische opdracht	2	n.v.t.	nee	
		K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten								
		7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Herkennen op welke wijze werkgevers en werknemers in de praktijk uitvoering kunnen geven aan hun gezamenlijke verantwoordelijkheid voor economisch en duurzaam produceren 2. Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen die van belang zijn bij duurzaam produceren 3. De wijze en noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven							
		7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de traiteur- en cateringbranche herkennen en verwerken en omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment. 2. Benoemen welke instanties en media betrokken zijn bij het herkennen en ontwikkelen van nieuwe trends binnen de traiteur- en cateringbranche. 3. Factoren benoemen die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt, het gaat hier om: • Uitstraling bedrijf, personeel, duurzaamheidsconcept, prijs, bereikbaarheid, locatie, uitstraling, openingstijden, gemak, promotie (inclusief aanbiedingen) • Sociale media • Personeel in dienst met afstand tot de arbeidsmarkt • De snelheid van kunnen serveren of leveren (zoals afhalen of thuis brengen)							
		7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en tussenproducten	In dit verband kan de kandidaat: 1. de kenmerken en eisen die gesteld worden aan het assortiment benoemen.							
		7.1.4. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen	In dit verband kan de kandidaat: 1. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen 2. De eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche noemen. 3. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. Werken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer							
		K/HBR/7.2 Deeltaak: assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en recreatie								
		7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes	In dit verband kan de kandidaat: 1. Passend volgens de gehanteerde bedrijfsformule een bestelling opnemen 2. Gast/klant adviseren bij de keuze van producten/gerechten							

MODULE	TOETSNR	EXAMENEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE	
		7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e aangeleerde basistechnieken op de juiste wijze toepassen en combineren 2. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen 3. ~~B~~ ewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche								
		7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~d~~ e voorgeschreven procedures voor het gebruik van apparatuur, gereedschap, en machines herkennen, benoemen en de werking daarvan uitleggen 2. ~~d~~ e apparatuur, gereedschap, en machines vakkundig gebruiken om gerechten te presenteren volgens de gehanteerde bedrijfsformule en door te geven								
		7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~g~~ rondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen en herkennen en kan deze kennis combineren en in situaties toepassen 2. ~~d~~ e eigenschappen en kenmerken van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor de traiteur- en cateringbranche producten noemen en herkennen 3. ~~c~~ riteria voor het beoordelen van de kwaliteit van de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten noemen, herkennen en toepassen 4. ~~d~~ e benodigde gegevens verzamelen om grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten tijdig te bestellen 5. ~~w~~ erken volgens de wettelijke richtlijnen bij voorraadbeheer								
		7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen	In dit verband kan de kandidaat: 1. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 2. ~~D~~ e basistechnieken op de traiteur- en cateringbranche producten op de juiste tijd en volgorde toepassen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 3. ~~B~~ ewust zijn van vereiste het vereiste kwaliteitsniveau van de producten/gerechten voor de traiteur- en cateringbranche, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 4. ~~M~~ et behulp van het aanwezige kassa systeem op correcte wijze de rekening bijhouden en afrekenen, in overeenstemming met de bedrijfsformule. 5. ~~V~~ oor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.								
							5				

Beroepsgerichte vak

Cohort 2026-2028

Kaderberoepsgerichte leerweg Keuzevak Horeca, bakkerij en recreatie voeding en beweging - 1913 (vdbw)



MODULE	TOETSNR	EXAMENEEENHEID	INHOUD ONDERWIJSPROGRAMMA	LEERSTOF	SE/CE	TOETSVORM	WEGING	TIJDSDUUR	HERKANSING	TOETSCODE
	1		Deeltaak:		SE	Toets (schriftelijk)	1	45 minuten	ja	
			een plantaardig voedingsmiddel produceren en verkopen.	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket						
			De kandidaat kan:							
			1. een productieproces van plantaardige voedingsmiddelen beschrijven							
			2. een plantaardig product produceren (bijvoorbeeld tomaten, aardbeien: zaaien, verspenen, verzorgen, oogsten)							
			3. een plantaardige product verwerken tot een eindproduct							
			4. het eindproduct verkopen							
	2		Deeltaak:	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	ja	
			verantwoorde voeding kiezen en verwerken.	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket						
			De kandidaat kan:							
			1. de herkomst van voedingsmiddelen beschrijven.							
			2. de productie van voedingsmiddelen beschrijven							
			3. de voor- en nadelen van (internationaal) transport van voedingsmiddelen benoemen							
			4. de gevolgen van de productie van voedingsmiddelen benoemen voor het milieu							
			5. etiketten van voedingsmiddelen lezen en begrijpen							
			6. op basis van de informatie op etiketten een bewuste voedingskeuze maken							
			7. aan de hand van gegeven criteria een verantwoorde keuze maken uit het aanbod van voedingsmiddelen (denk onder andere aan criteria op het gebied van voedingswaarde, ecologische footprint, herkomst, productie, vervoer)							
			8. aan de hand van gegeven criteria een verantwoord menu samenstellen en bereiden							
			9. het menu verantwoorden vanuit het perspectief van bijvoorbeeld herkomst, productie en vervoer							
	3		Deeltaak:	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket	SE	Praktische opdracht	1	720 minuten	ja	
			voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit in de open lucht organiseren en uitvoeren.	Edu4all-Voeding en Bewegen combipakket						
			De kandidaat kan:							
			1. het belang van beweging voor de gezondheid benoemen en verklaren							
			2. voor een specifieke doelgroep een onderzoek doen naar recreatieve mogelijkheden in de open lucht							
			3. een passende bewegingsactiviteit bedenken in de open lucht							
			4. een bewegingsactiviteit organiseren							
			5. onder begeleiding een bewegingsactiviteit uitvoeren							
			6. een bewegingsactiviteit uitvoeren							
			Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.							
							3			