

1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6.Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3-4	De keuken exameneenheden P/HBR/3.1 en 3.2	trends en ontwikkelingen volgen en toepassen assortiment beheren productie plannen en organiseren grondstoffen tussen producten beheren wet- en regelgeving toepassen economisch werken	theoretisch: 2 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 6x	2 x 45 min. 45 min. 2850 min.	nee ja nee		digitaal In overleg	2 4 3
	Gastheerschap exameneenheden P/HBR/1	bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules bedrijfstypen en bedrijfsformules administratieve eb frontofficehandelingen promotionele activiteiten marketingmix menu- en drankenkaart maken en bijhouden wet- en regelgeving toepassen sociale hygiëne	theoretisch: 2 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 6x	2 x 45 min. 45 min. 2850 min.	nee ja nee		digitaal In overleg	2 4 3
	STAGE					nee		4

10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:

11. LOB

[illegible]

12. Berekening Cijfer:

Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak/ keuzevak

Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4

Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2

In onvoorziene omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genooddaakt af te wijken van het PTO/PTA.

Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.

de overlaat



Programma van Toetsing & Afsluiting

2020 - 2022

Profiel

Keuzevak

Klas

Leerweg

Praktijkvak

Patisserie

4

Gemengd Theoretische Leerweg

HBR

1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	Patisserie	Vervaardigen van diverse patisserieproducten	5 praktijkopdrachten	1800 min.	nee			3
			1 theorietoets	45 min.	ja	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150 min.	nee			8
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:								
11. LOB								
	@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						

12. Berekening Cijfer:

Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak/ keuzevak

Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4

Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2

In voorziene omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genoodzaakt af te wijken van het PTO/PTA.

Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.