2025-2027
Uitstroomrichting
Basis

Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA)

BEHOREND BIJ PROFIEL

HBR (Horeca, Bakkerij en Recreatie)

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: gastheerschap

Inleiding

Gastheerschap
Taak:
een bijdrage leveren aan:
- de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving
- een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten
- het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden
- het bereiden en serveren van kleine gerechten en drank

Toetsen

01 **PTA De horeca uitgelegd en Voordat de gasten komen**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 1.1
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat horeca is
- welke werkzaamheden er gedaan worden voordat de gasten er zijn
- wat de meest voorkomende bedrijfsdoelstellingen zijn
- wat de werkvolgorde is van het opdekken van tafels
- hoe tafels opgedekt dienen te worden
- wat mastiek en mise-en-place is

02 **PTA Wij zijn geopend en Serveren**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 1.2
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke werkzaamheden er gedaan dienen te worden tijdens het bezoek van de gast
- hoe gaten ontvangen worden
- hoe om te gaan met gasten die een klacht hebben
- wat debrasseren is
- hoe afscheid genomen wordt van de gast
- hoe de rekening wordt opgemaakt

03 **PTA Achter de bar**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 1.3
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke werkzaamheden er achter de bar gedaan worden
- tot welke groepen drank behoren
- in welk kopje of glas je iets serveert

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: gastheerschap

04 **PTA Wat verkoop ik en Hygiëne en Ergonomie en Veiligheid**

Moment:	lj3
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE P/HBR 1.4

CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat hygiëne, ergonomie en veiligheid inhoud
- wat er op de menu- en drankenkaart kan staan
- wat brutowinst en verkoopprijs is
- hoe promotie werkt
- wat de arbowet is
- wat sociale hygiene is

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: de bakkerij

Inleiding

De bakkerij
Taak:
- een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van bakkerijproducten

Toetsen

01 **PTA Ken jij de bakkerij en Productie in de bakkerij**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 2.1.2 / 2.2.2 / 2.2.6
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat de bakkerijsector is
- wat trends en ontwikkelingen zijn op het gebied van brood en banket
- wat een bakker in het assortiment heeft
- wat HACCP is
- wat bake-off producten zijn
- wat make-off producten zijn

02 **PTA Grondstoffen en Brooddeeg bereiding**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 2.1.4 / 2.2.4
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat wegen en meten is en hoe je dit toepast
- wat veelgebruikte ingrediënten zijn in de bakkerij
- hoe een bereidingsproces van brood werkt
- hoe een recept berekent kan worden

03 **PTA Bewerken en bakken en Brooddeeg en soorten brood**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 2.1.1 / 2.1.3 / 2.2.5
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- hoe het rijs en bakproces van een brood werkt
- hoe een bakkerijproduct afwerkt wordt
- waarop bakkerijproducten beoordeeld worden
- welke broodsoorten er zijn
- hoe een werkplanning gemaakt wordt

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: de bakkerij

04 **PTA Banketbakkerij**

Moment:	lj3
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE P/HBR 2.2.1
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- hoe het bereidingsproces van een banket werkt
- wat boterdegen, beslagen en korstdegen zijn

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: de keuken

Inleiding

De keuken
Taak:
- een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horecagelegenheid

Toetsen

01 **PTA Welkom in de keuken en Hygiëne in de keuken**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 3.2.3
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat je kunt worden binnen de professionele keuken
- wat het horeca CAO is
- welke brancheorganisaties er zijn in de horeca
- wat persoonlijkhe hygiene is en waarom het belangrijk is
- wat bedrijfshygiene is

02 **PTA HACCP in de keuken en Mise -en- place in de koude keuken**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 3.1.3
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat HACCP in de keuken inhoud
- hoe grondstoffen ontvangen moeten worden
- hoe grondstoffen opgeslagen moeten worden
- welke verschillende schoonmaaktechnieken er zijn
- wat opdeeltechnieken er zijn

03 **PTA Bereidingstechnieken en Ken je gereedschap**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 3.2.1 / 3.2.2 / 3.2.4 / 3.2.5
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke bereidingstechnieken in de keuken gebruikt worden
- hoe gerechten worden afgewerkt en doorgegeven
- hoe gerechten gepresenteerd kunnen worden
- welke materialen en gereedschappen gebruikt worden in de professionele keuken
- wat een schoonmaakplan is

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: de keuken

04 **PTA Ingrediënten en Wanneer doe ik wat.**

Moment:	lj3
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

☑ verplicht SE
☑ wordt ook getoetst in CE
☐ schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE P/HBR 3.1.1 / 3.1.2 / 3.1.4 / 3.2.6
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke ingredienten er gebruikt worden in de keuken
- welke allergenen er zijn
- wegen en meten
- berekeningen maken aan de hand van een receptuur
- het maken van een werkplanning

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: recreatie

Inleiding

Recreatie
Taak:
- een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten

Toetsen

1 **PTA Wat is recreatie en Recreatievormen / bedrijven**

Moment:	lj 3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 4.1.1, CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat recreatie is
- wat vrijetijdsbesteding inhoudt
- wat recreatie is
- het verschil tussen diensten en producten
- de verschillende functies in de recreatiebranche
- welke doelgroepen er zijn in de recreatiebranche
- welke recreatievormen en bedrijven er zijn
- wat uurrecreatie, dagrecreatie en verblijfsrecreatie is
- wat duurzaamheid is

2 **PTA Recreatie mogelijkheden voor gasten en Gasten contact**

Moment:	lj 3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 4.1.2 / 4.1.3 / 4.1.4 / 4.1.11 CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke recreatie mogelijkheden er voor gasten zijn
- het kiezen van de juiste activiteiten
- wat vraag- aanbodgestuurde dagrecreatie inhoudt
- wat animatie in het hotel en op de camping kan zijn
- waar op gelet moet worden bij veiligheid en het promoten van activiteiten
- wat gastencontact is

3 **PTA Draaiboek**

Moment:	lj 3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE P/HBR 4.1.5 / 4.1.6 / 4.1.7 / 4.1.8 /4.1.9 /4.1.10 CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat een draaiboek is
- het maken van een draaiboek
- het voorbereiden van een draaiboek
- het uitvoeren van een draaiboek

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: patisserie

Inleiding

Patisserie
Taak:
- het beheren en vervaardigen van patisserieproducten

Toetsen

1 **PTA Wat is Patisserie en Chocolade**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 5.1.1 / 5.1.2 / 5.1.3 / 5.1.5
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke grondstoffen er in de patisserie gebruikt worden
- over de geschiedenis van de patisserie
- plannen en organiseren van het maken van patisserieproducten
- welke grondstoffen er zijn bij het bereiden van chocolade

2 **PTA Marsepein en Schuim**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 5.1.4
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat marsepein is, welke kwaliteit er is en hoe je het moet verwerken
- wat schuim is en hoe het bereidingsproces werkt

3 **PTA Beslagen en Ijsbereiding**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 5.2.1 / 5.2.2 / 5.2.4
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke grondstoffen er zijn voor het bereiden van een beslag
- hoe het productieproces van ijs werkt en welke producten ervan gemaakt kunnen worden

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: patisserie

4 **PTA Pudding en Bavaroise**

Moment:	lj 4
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE K/HBR 5.2.3 / 5.2.5
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke verschillende bereidingen en grondstoffen er zijn voor de producten van pudding en bavarois

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: bijzondere keuken

Inleiding

Bijzondere keuken
Taak:
- een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden

Toetsen

01 **PTA Nederland en Frankrijk**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 6.1 / 6.2
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- de culinaire geschiedenis van Nederland en Frankrijk
- de bereiding van traditionele Nederlandse en Franse maaltijden
- welke Nederlandse en Franse ingrediënten er zijn

02 **PTA Italië en Spanje**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 6.1 / 6.2
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- de culinaire geschiedenis van Italië en Spanje
- het maken van traditionele Italiaanse en Spaanse gerechten

03 **PTA Verenigd Koningrijk en Azië**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 6.1 / 6.2
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke eetgewoontes er zijn in het Verenigd Koninkrijk
- de culinaire geschiedenis van het Verenigd Koninkrijk
- welke kenmerken de Aziatische keuken heeft
- welke invloed de Aziatische keuken heeft op diverse wereldkeukens
- het bereiden van gerechten uit de Aziatische keuken en het Verenigd Koninkrijk

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: bijzondere keuken

04 **PTA Streetfood**

Moment:	lj 4
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE K/HBR 6.1 / 6.2
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- de geschiedenis en het ontstaan van streetfood
- welke producten voor streetfood worden gebruikt
- de verschillen tussen streetfood en fastfood

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: traiteur

Inleiding

Traiteur
Taak:
- een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche

Toetsen

01 **PTA Kennis maken met traiteur, fastfood en Catering en Traiteur**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 7.1.1 / 7.1.2 / 7.2.3
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat traiteur, fastfood en catering is
- welke soorten verschillende cateringbedrijven er zijn
- welke werkzaamheden een traiteur doet
- hoe je producten kunt presenteren
- hoe productinformatie verstrekt wordt
- hoe een verkoopgesprek werkt
- welke trends en ontwikkeling er zijn binnen het vak van een traiteur

02 **PTA Catering en Party catering**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 7.1.4 / 7.1.5 / 7.2.2 / 7.2.4
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- hoe cateringbedrijven zijn ontstaan in Nederland
- wat werken in de catering inhoudt
- welke verschillende beroepen er zijn in de catering
- wat een goede beroepshouding is
- welke trends en ontwikkelingen er zijn in de cateringbranche

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: traiteur

03 **PTA Contact met de opdracht gever en Cateren op locatie**

Moment:	lj 4
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE K/HBR 7.1.3 / 7.1.1 / 7.1.5

CE

Leerstof:

De leerling leert:
- hoe het contact met de opdracht gever kan voor het cateren op locatie
- welke belangen een opdrachtgever heeft
- het voeren van een goed gesprek
- belangerijke regels bij het kennismaken
- wat een herkenbare bedrijfsformule is
- het opstellen van een offerte
- hoe het inkopen van producten voor de catering bij een leverancier werkt
- het controleren en opslaan van geleverde producten
- de kwaliteitseisen aan producten die geleverd worden voor de catering
- de eisen aan opslagruimtes in de catering

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: gastheerspecialisatie

Inleiding

Gastheerspecialisatie
Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule gastheerschap.
Taak:

- in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren

Toetsen

01 **PTA Gastheerschap; wat heb je nodig en Koffie en Thee**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 1.1.5 / 1.1.6
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- het maken van koffie en thee
- wat verbale en non-verbale communicatie is
- wat interne en externe ruis is
- wat koffie is
- hoe koffie gebrand en gemelangeerd wordt
- welke soorten koffiezetmachines er zijn
- welke soorten thee er zijn en hoe je deze zet

02 **PTA Wijn, bier en gedistilleerd en cocktails**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 1.1.4
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke soorten bier en wijn er zijn
- welke soorten gedistilleerde drank en cocktails er zijn
- wat wijn is en welke druiven hiervoor gebruikt worden
- welke soorten likeuren er zijn
- welke soorten glazen er zijn

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: gastheerspecialisatie

03 **PTA Drank advies geven en serveertechnieken**

Moment: lj 4
Tijdsduur: 40 min
Wijze van toetsing: Schriftelijk
Type toets: Theorietoets
Herkansing: Ja
Weegfactor: 1

Examenstof:
☑ verplicht SE
☑ wordt ook getoetst in CE
☐ schooleigen examenstof

Eindtermen:
SE K/HBR 1.1.1 / 1.1.3
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke serveertechnieken er zijn
- wat een aperitief is
- wat een digestief is
- het combineren van gerechten, dranken en smaakcombinaties
- welke materialen er zijn in het restaurant
- het opdekken van een tafel en aanpassen van een couvert
- welke uitserveertechnieken er zijn
- welke tafelbereidingen er zijn
- welke uitserveertechnieken er zijn en hoe je deze toepast.

04 **PTA Etiquette**

Moment: lj 4
Tijdsduur: 40 min
Wijze van toetsing: Schriftelijk
Type toets: Theorietoets
Herkansing: Ja
Weegfactor: 1

Examenstof:
☑ verplicht SE
☑ wordt ook getoetst in CE
☐ schooleigen examenstof

Eindtermen:
SE K/HBR 1.1.2
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat etiquette is
- wat tafelmanieren zijn
- hoe je communiceert met gasten

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: brood- en banketspecialisatie

Inleiding

Brood- en banketspecialisatie
Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule de bakkerij.
Taak:
- een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces

Toetsen

01 **PTA Boterdegen en Bladerdegen**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 2.1.1 / 2.2.1
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke hoofd- en hulpgrondstoffen er zijn en er welke verschillende boterdegen er zijn
- welke verschillende korstdegen er zijn

02 **PTA Beslagen en taarten**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 2.14 / 2.1.5 / 2.2.2 / 2.2.4
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke verschillende beslagsoorten er zijn
- wat het aanbod is in een gemiddelde bakkerswinkel
- het presenteren van producten

03 **PTA Gevuld brood en getoerd gerezen gistdeeg**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 2.1 / 2.2
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- het bereidingsproces van gevuld brood
- hoe getoerd gerezen wordt gemaakt

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: brood- en banketspecialisatie

04 **PTA Desembrood**

Moment:	lj 4
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE K/HBR 2.1 / 2.2
CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat desembrood is en hoe het gemaakt wordt
- wat een starter is en welke bewerkingen bij een desembrood horen

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: keukenspecialisatie

Inleiding

Keukenspecialisatie
Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule de keuken.
Taak:
- een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een viergangenmenu

Toetsen

01 **PTA Ingrediënten en Voorgerechten**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 3.1.1 / 3.1.2 / 3.1.4 / 3.1.5
		CE

Leerstof:

De leerling leert
- welke ingrediënten er gebruikt kunnen worden in de keuken
- wat menuleer is
- wat koude voorgerechten zijn
- welke soepen er zijn
- hoe bindmiddelen werken en welke er zijn

02 **PTA Hoofd en bijgerechten en Nagerechten**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 3.2.1 / 3.2.2
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- welke hoofd en bijgerechten er zijn
- welke nagerechten er zijn

03 **PTA Mise-en-place maken en Smaak**

Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	40 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 3.1.3 / 3.2.3
		CE

Leerstof:

De leerling leert:
- wat mise-en-place maken is
- wat smaak is

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: keukenspecialisatie

04 **PTA Veiligheid in de keuken**

Moment:	lj 4
Tijdsduur:	40 min
Wijze van toetsing:	Schriftelijk
Type toets:	Theorietoets
Herkansing:	Ja
Weegfactor:	1

Examenstof:

- [x] verplicht SE
- [ ] wordt ook getoetst in CE
- [ ] schooleigen examenstof

Eindtermen:

SE K/HBR 3.2.4

CE

Leerstof:

De leerling leert:
- hoe je veilig kunt werken in de keuken
- wat werkhouding is en waarom dit belangrijk is
- wat de hygienecode is en wat het inhoud
- welke gevaren er kunnen zijn in de keuken