2026-2028
Uitstroomrichting
Kader

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

01 **PTA Gastheerschap**

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 1.1
CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Bedrijfstypes en bedrijfsformules herkennen en te benoemen
- Marketingsinstrumenten herkennen, benoemen en toe te passen.
- promotionele actieviteiten opzetten en uitvoeren

2 **PTA Gastheerschap**

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 1.1 / 1.2
CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten
- offertes vergelijken en opstellen
- een menu of drankenkaart maken en regels toepassen

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: gastheerschap

3 **PTA Gastheerschap**

Moment:	lj3
Tijdsduur:	240
Wijze van toetsing:	Praktisch
Type toets:	Praktisch
Herkansing:	Nee
Weegfactor:	2

Examenstof:

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

Eindtermen:

SE P/HBR 1.2 / 1.3 / 1.4
CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Administratieve handelingen en frontoffice handelingen herkennen en uitvoeren
- Mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimte binnen en buiten
- Gasten ontvangen en placeren
- Gasten vertrek begeleiden
- Serveren van dranken en gerechten (draag en serveermethoden uitvoeren)
- Debarrasseren (uithalen en afruimen van tafels)
- Bestellingen opnemen
- Betalingswerkzaamheden uitvoeren

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 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
		CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen
- Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren

2 **PTA 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
		CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Het assortiment beheren
- Grondstoffen, ingredienten en tussenproducten beheren

3 **PTA De bakkerij**

Moment:	lj3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	240 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Praktisch	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Praktisch	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Nee	**Eindtermen:**
Weegfactor:	2	SE P/HBR 2.2
		CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Recepturen hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten
- Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures
- Grondstoffen, ingredieten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken
- Bakkerij tussenproducten en bakkerij eindproducten vervaardigen en verwerken
- Bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren

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 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 3.1
		CE	Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- trends en ontwikkelingen volgen en toepassen
- Assortiment Beheren

2 **PTA 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 3.1
		CE	Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- productie van horecaproducten plannen en organiseren
- grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten herkennen, benoemen en beheren

3 **PTA De keuken**

Moment:	lj3	**Examenstof:**	
Tijdsduur:	240 min	☑	verplicht SE
Wijze van toetsing:	Praktisch	☑	wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Praktisch	☐	schooleigen examenstof
Herkansing:	Nee	**Eindtermen:**	
Weegfactor:	2	SE	P/HBR 3.2
		CE	Ja

Leerstof:

De leerling leert
- Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten
- Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken
- Tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken
- Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren
- Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: recreatie

Inleiding

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

Toetsen

01 **PTA Recreatie**

Moment:	lj 3	**Examenstof:**
Tijdsduur:	300 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Praktisch	☑ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Combinatie	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Ja	**Eindtermen:**
Weegfactor:	2	SE P/HBR 4.1
		CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen
- Promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen
- Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden
- Organisatiebureaus, entertainmentbureaus, vervoerders inschakelen
- Inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten regelen
- catering voor en rondom activiteiten organiseren

1 **PTA Recreatie**

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 / 1.4 / 2.2 / 3.2 / 4.1
		CE Ja

Leerstof:

De leerling leert:
- Apparatuur, gereedschappen en machines schoonmaken en onderhouden volgens de voorgeschreven procedures binnen de horeca
- Sociale hygiene binnen de horeca signaleren en benoemen
- Persoonlijke, werkplek en product hygiene kunnen benoemen en toepassen
- Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water, elektra en afvalstromen binnen de horeca

Programma van toetsing en afsluiting

BASIS Vak: patisserie

Inleiding

Patisserie
Taak:
- het beheren en vervaardigen van patisserieproducten

Toetsen

01	**PTA Patisserie**
Moment:	lj 4
Tijdsduur:	240 mi
Wijze van toetsing:	Praktisch
Type toets:	Combinatie
Herkansing:	Nee
Weegfactor:	1

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

Eindtermen:
SE K/HBR 5.1 / 5.2
CE Nee

Leerstof:

De leerling leert:
- Het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen
-Ttrends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen
- Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen
- (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen
- Productie van patisserieproducten plannen en organiseren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen
- Receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten
- De standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserietechnieken
- Apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures
- Tussenproducten bereiden en/of verwerken
- Patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren

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 Bijzondere keuken**
Moment:	lj 4
Tijdsduur:	240 min
Wijze van toetsing:	Praktisch
Type toets:	Combinatie
Herkansing:	Nee
Weegfactor:	1

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

Eindtermen:
SE K/HBR 6.1 / 6.2
CE Nee

Leerstof:

De leerling leert:
- Het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen
- Trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de bijzondere keuken volgen en toepassen
- Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen
- (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaproducten voor de bijzondere keuken beheren.
- De criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen
- Productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi, paella), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps)
- De benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures

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 Traiteur**
Moment:	lj 4
Tijdsduur:	240 min
Wijze van toetsing:	Praktisch
Type toets:	Combinatie
Herkansing:	Nee
Weegfactor:	1

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

Eindtermen:
SE K/HBR 7.1 / 7.2
CE Nee

Leerstof:

De leerling leert:
- Trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen
- Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen
- (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen
- Eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes
- Maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven
- Benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures
- Tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken
- Volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen

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 Gastheerspecialisatie**
Moment:	lj 4
Tijdsduur:	240 min
Wijze van toetsing:	Praktisch
Type toets:	Combinatie
Herkansing:	Nee
Weegfactor:	1

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

Eindtermen:
SE K/HBR 1.1
CE Nee

Leerstof:

De leerling leert:
- Meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren
- Bestellingen opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen
- Uitserveertechnieken toepassen
- Drankadvies verstrekken
- Koffie bereiden
- Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden

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 Brood- en banketspecialisatie**	
Moment:	lj 4	**Examenstof:**
Tijdsduur:	240 min	☑ verplicht SE
Wijze van toetsing:	Schriftelijk	☐ wordt ook getoetst in CE
Type toets:	Theorietoets	☐ schooleigen examenstof
Herkansing:	Nee	**Eindtermen:**
Weegfactor:	1	SE K/HBR 2.1 / 2.2
		CE Nee

Leerstof:

De leerling leert:
- Trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen toepassen
- Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen
- (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen
- Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren
- Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten
- Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures
- Tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden
- Brood- en banketspecialiteiten vervaardigen

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 Keukenspecialisatie**
Moment:	lj 4
Tijdsduur:	240 min
Wijze van toetsing:	Praktisch
Type toets:	Combinatie
Herkansing:	Nee
Weegfactor:	1

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

Eindtermen:
SE K/HBR 3.1 / 3.2
CE Nee

Leerstof:

De leerling leert:
- Het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen
- Trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen
- Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen
- (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen
- De juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grilleren, braiseren
- Menu's op elkaar afstemmen
- Specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren
- Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden