

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
productie van horecaproducten plannen en organiseren, assortiment beheren zoals inkoop van grondstoffen, fifosysteem, trends en ontwikkelingen	P/HBR/3.1, 3.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
receptuur gebruiken en volgen voor het vervaardigen van horecaproducten, kennis toepassen over grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten	P/HBR/3.1, 3.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 7
vervaardigen van horecaproducten zoals voorbereiden en verwerken van grondstoffen, gebruik maken van apparatuur, machines en materialen volgens hygiënische- en veiligheidsvoorschriften	P/HBR/3.1, 3.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
horecaproducten afwerken, decoreren en presenteren, op een economische verantwoorde manier omgaan met grondstoffen, gas, water en energie	P/HBR/3.1, 3.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eintermen:

P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten

P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	weging	Her- kansbaar	Opmerkingen
planning, begroting en afspraken met diverse betrokkenen mbt een evenement	K/HBR/4.1, 4.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 2
verloop en uitwerking evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan	K/HBR/4.1, 4.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 3 t/m 4
bijdrage leveren aan een evenement zoals, opbouw, assisteren, activiteiten aansturen, afbouw en onderlinge communicatie bevorderen	K/HBR/4.1, 4.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/4.1 mede organiseren van een evenement

K/HBR/4.2 assisteren bij een evenement

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
recreatie en ontspanningsmogelijkheden benoemen, assisteren en ontwikkelen van promotionele activiteiten	P/HBR/4.1	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 3
organiseren, begeleiden en assisteren bij recreatie mogelijkheden en inspelen op de specifieke wens van gasten	P/HBR/4.1	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 4 t/m 6
gebruik maken en assisteren bij het inschakelen van diverse bedrijven voor de organisatie van recreatiemogelijkheden	P/HBR/4.1	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 3
verzorgen, organiseren en assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten	P/HBR/4.1	P	P	1	ja*	p.toets hst 4 t/m 6

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren	K/HBR/1.1	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen	K/HBR/1.1	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 8
koffie bereiden, drankadvies verstrekken, uitserveertechnieken toepassen	K/HBR/1.1	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	K/HBR/1.1	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 8

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/1.1 in een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse type gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
vervaardigen van broodspecialiteiten, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/2.1, 2.2	Sch	T	1	ja	t.toets hst 1 t/m 4
vervaardigen van banketspecialiteiten, assortiment beheersing (inkoop/verkoop), plannen en organiseren	K/HBR/2.1, 2.2	Sch	T	1	ja	t.toets hst 5 t/m 7
onderhouden volgens voorgeschreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten	K/HBR/2.1, 2.2	P	P	1	ja	p.toets hst 1 t/m 4
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor brood- en banketspecialiteiten	K/HBR/2.1, 2.2	P	P	1	ja	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten

K/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banket specialiteiten

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
vervaardigen van horecaspecialiteiten, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/3.1, 3.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
grondstoffen, ingredienten, tussenproducten voor horeca beheersen, plannen en organiseren, rekening houdend met seizoen	K/HBR/3.1, 3.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 7
apparatuur en materialen gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	K/HBR/3.1, 3.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor horecaspecialiteiten, de juiste techniek toepassen en menu's op elkaar afstemmen	K/HBR/3.1, 3.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten

K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
vervaardigen van patisseriespecialiteiten, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/5.1, 5.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserie beheersen, plannen en organiseren, rekening houdend met seizoen	K/HBR/5.1, 5.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 7
apparatuur en materialen gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen van	K/HBR/5.1, 5.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor patisseriespecialiteiten, vervaardigen, afwerken en decoreren	K/HBR/5.1, 5.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/5.1 het beheren van patisserieproducten

K/HBR/5.2 het vervaardigen van patisserieproducten

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
vervaardigen van horecaspecialiteiten bijzondere keuken, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/6.1, 6.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor de bijzondere keuken beheersen, plannen en organiseren, rekening houdend met seizoen	K/HBR/6.1, 6.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 7
apparatuur en materialen gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen (specifieke technieken) van horecaproducten bijzondere keuken	K/HBR/6.1, 6.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor horeca bijzondere keuken, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen	K/HBR/6.1, 6.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/6.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten van de bijzondere keuken

K/HBR/6.2 maaltijden uit bijzondere keuken bereiden

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
vervaardigen van horecaspecialiteiten traiteur- en cateringbranche, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/7.1, 7.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 3
grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringbranche beheersen, plannen en organiseren, rekening houdend met seizoenen	K/HBR/7.1, 7.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 4 t/m 6
apparatuur en materialen gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen (specifieke technieken) van horecaproducten traiteur- en cateringbranche	K/HBR/7.1, 7.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 3
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor horeca traiteur- en cateringbranche, en criteria voor het beoordelen van de	K/HBR/7.1, 7.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 4 t/m 6

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

K/HBR/7.1 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten

K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
bedrijfsdoelstellingen en formules realiseren, herkennen, benoemen en uitdragen (6 P's)	P/HBR/1.1	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
administratieve taken zoals betalingsverkeer, verkoopprijs bepalen, offertes opstellen en promotionele activiteiten plannen (marketingmix)	P/HBR/1.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 7
mastiek maken, gasten ontvangen, plaatsen, bestelling opnemen, bedienen, begeleiden, anticiperen	P/HBR/1.3	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
draag- en serveermethoden voor enkelvoudige gerechten en snacks, omgang met materialen, machines en apparatuur, sociale hygiëne	P/HBR/1.4	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering van een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving

P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten

P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden

P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk

Stofomschrijving	Eindterm	Wijze toetsing (M,Sch,P)	Type toets (P,T,C)	Weging	Her- kansing*	opmerkingen
productie van bakkerijproductenplannen en organiseren, assortiment beheren zoals inkoop van grondstoffen, fifosysteem, trends en ontwikkelingen volgen en toepassen	P/HBR/2.1, 2.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 1 t/m 4
receptuur gebruiken en volgen voor het vervaardigen van bakkerijproducten, kennis toepassen over grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten	P/HBR/2.1, 2.2	Sch	T	1	ja*	t.toets hst 5 t/m 7
vervaardigen van bakkerijproducten zoals voorbereiden en verwerken van grondstoffen, gebruik maken van apparatuur, machines en materialen volgens hygiënische en veiligheidsvoorschriften	P/HBR/2.1, 2.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 1 t/m 4
bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren, op een economische verantwoorde manier omgaan met grondstoffen, gas, water en energie	P/HBR/2.1, 2.2	P	P	1	ja*	p.toets hst 5 t/m 7

* er mag 1 keer worden herkanst, hoogste cijfer telt.

Verklaring van de eindtermen:

P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten

P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten

P = praktijkopdracht

T = theorie

C = combinatie P+T

M = mondeling

Sch = schriftelijk