

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 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 1 t/m 3
gebruik maken en assisteren bij het inschakelen van diverse bedrijven voor de organisatie van recreatiemogelijkheden		Sch	T	1	ja	t.toets hst 4 t/m 6
verzorgen, organiseren en assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten		P	P	1	ja	p.toets hst 1 t/m 3
		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
productie van bakkerijproductenplannen en organiseren, assortiment beheren zoals inkoop van grondstoffen, fifosysteem, trends en ontwikkelingen volgen en toepassen	P/HBR/2.1	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/2.2	Sch	T	1	ja	t.toets hst 5 t/m 7
vervaardigen van bakkerijproducten zoals voorbereken en verwerken van grondstoffen, gebruik maken van apparatuur, machines en materialen volgens hygiënische en veiligheidsvoorschriften		P	P	1	ja	p.toets hst 1 t/m 4
bakkerijproducten afwerken, decoreren presenteren, op een economische verantwoorde manier omgaan met grondstoffen, gas, water en energie		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

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	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/7.2	Sch	T	1	ja	t.toets hst 4 t/m 6
apparatuur en materialen gebruiken en onderhouden volgens voorgescreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen (specifieke technieken) van horecaproducten traiteur- en cateringbranche		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 kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen		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	Vrije toetsin (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	Sch	T	1	ja	t.toets hst 1 t/m 4
vervaardigen van banketspecialiteiten, arsortiment beheersing (inkoop/verkoop), plannen en organiseren	K/HBR/2.2	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 bakkerijproducten		P	P	1	ja	p.toets hst 1 t/m 4
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor brood- en banketspecialiteiten		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 bijzondere keuken, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/6.1	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 seizoenen	K/HBR/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						
bereiden van tussenproducten en het bereiden van eindproducten voor horeca bijzondere keuken, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen		P	P	1	ja	p.toets hst 1 t/m 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:

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 patisseriespecialiteiten, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/5.1	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/5.2	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		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		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-kansbaar	Opmerkingen
planning, begroting en afspraken met diverse betrokkenen mbt een evenement	K/HBR/4.1	Sch	T	1	ja	t.toets hst 1 t/m 2
verloop en uitwerking evenement presenteren, evalueren en beknopt verslaan	K/HBR/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		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
productie van horecaproducten plannen en organiseren, assortiment beheren zoals inkoop van grondstoffen, fifosysteem, trends en ontwikkelingen volgen en toepassen	P/HBR/3.1	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/3.2	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	P	1	ja	p.toets hst 1 t/m 4
horecaproducten afwerken, decoreren presenteren, op een economische verantwoorde manier omgaan met grondstoffen, gas, water en energie		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- 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
vervaardigen van horecaspecialiteiten, economische belang voor bedrijven en instellingen, volgen van trends en ontwikkelingen	K/HBR/3.1	Sch	T	1	ja	t.toets hst 1 t/m 4
grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horeca beheersen, plannen en organiseren, rekening houdend met seizoenen	K/HBR/3.2	Sch	T	1	ja	t.toets hst 5 t/m 7
apparatuur en materialen gebruiken en onderhouden volgens voorgescreven procedures, receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten		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		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/legir (P,T,C)	Her- kansing*	opmerkingen
bedrijfsdoelstellingen en formules realiseren, herkennen, benoemen en uitdragen (6 P's)	P/HBR/1.1	Sch	T	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	ja	t.toets hst 5 t/m 7
mastiek maken, gasten ontvangen, plaatsen, bestelling opnemen, bedienen, begeleiden, draag- en serveermethoden voor enkelvoudige gerechten en snacks, omgang met materialen, machines en apparatuur, sociale hygiëne	P/HBR/1.3	P	P	ja	p.toets hst 1 t/m 4
	P/HBR/1.4	P	P	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