

Programma van Toetsing en Afsluiting Schooljaar 2020 - 2021

Vak	Keuken
Leerweg	VMBO BBL/ KBL
Leerjaar	3 + 4

Methode	De Uitgeversgroep
Sectieleider	E&O: H. de Grood D&P: N. van Diepen

Periode	Stofomschrijving	Code	Examen- eenheid	Toets- vorm M/P/S	Werktijd toets	Weeknr. toets	Weging toets
Periode 1, 2, 3 + 4	Theorie deel H 1. Welkom in de keuken H 2. Hygiëne in de keuken H 3. HACCP in de keuken H 4. Mise en place H 5. Bereidingstechnieken H 8. Wanneer doe ik wat? Productie, plannen en organiseren	Keu 101/201 301/401	P/HBR/3.1, P/HBR/3.2	S	45 min	Periode 1: 3 Periode 2: 24 Periode 3: 49 Periode 4: 12	1X
	Praktijk deel 1. Receptuur hanteren en volgen. 2. Apparatuur en gereedschappen gebruiken en onderhouden. 3. Ingrediënten schoonmaken en bereiden. 4. Gerechten bereiden en presenteren.	Keu 102/202 302/402		P	90 min		1x

M = mondeling; P = praktisch; S = schriftelijk
SE-cijfer = gemiddelde van theorie- en praktijkdeel