

Hospitality Koken en Serveren

landsexamen **vsbo-TKL**

Programma van toetsing en afsluiting

2026

Inhoudsopgave

Opzet examen	3
Het examenprogramma	3
Beschrijving van de examenstof	3
Het centraal examen	3
Het commissie-examen	3
De beoordeling van het commissie-examen	4
Het eindcijfer	4
Bijlage 1 De eindtermen.....	5
Bijlage 2 Hulpmiddelen	20
Bijlage 3 Tips	21

Hospitality Koken en Serveren vsbo-TKL

Opzet examen

Het examen bestaat uit een centraal schriftelijk examen en een mondeling commissie-examen. Het centraal examen wordt schriftelijk afgenomen in een zitting van 150 minuten. Het commissie-examen bestaat uit een mondeling examen van 35 minuten en wordt afgenomen door twee examinatoren.

Het examenprogramma

Code	Exameneenheid	Verdeling examinering	
		CE	CIE
	Kerndeel		
HO/A/01	Algemene vaardigheden	X	X
HO/KS/M	Menuleer	X	X
HO/KS/D	Drankenkennis	X	X
HO/KS/SP	Serveren praktisch	X	X
HO/KS/W	Warenkennis	X	X
HO/KS/K	Keukentheorie	X	X
HO/KS/V	Voedingsleer	x	X
HO/KS/PK	Praktische keukenvaardigheden	X	X
HO/TR	Toerisme	X	X

Beschrijving van de examenstof

Een uitwerking en beschrijving van de eindtermen is gegeven in bijlage 1.

Het centraal examen (CE)

Het centraal schriftelijk examen bestaat uit één zitting van 150 minuten tijdens het centraal examen (zie examenrooster). Voor het centraal examen worden de exameneenheden in bovenstaande tabel getoetst.

Het gebruik van het basispakket hulpmiddelen is toegestaan. Voor basispakket hulpmiddelen: zie bijlage 2 van dit PTA en "Regeling toegestane hulpmiddelen" in het informatiepakket op de website van ETE.

Het commissie-examen (CIE)

Het commissie-examen bestaat uit een mondeling examen van 35 minuten. Het examen vindt plaats in de maand maart van het desbetreffende examenjaar. Het commissie-examen heeft betrekking op alle exameneenheden.

De beoordeling van het commissie-examen

Bij het mondelinge commissie-examen worden **tenminste drie onderwerpen, ter keuze van de examiner** uit de mondelinge examenstof geëxamineerd, waarvoor aparte deeltijfers worden gegeven.

Voor het commissie-examen worden drie deeltijfers gegeven:

deeltijfer a: voor het eerste onderwerp

deeltijfer b: voor het tweede onderwerp

deeltijfer c: voor het derde onderwerp

Het cijfer voor het commissie-examen wordt als volgt berekend:

cijfer CIE = $(a + b + c) / 3$ (afgerond op 1 decimaal)

Het eindcijfer

Het eindcijfer wordt als volgt berekend:

eindcijfer = $(\text{het cijfer CE} + \text{het cijfer CIE}) / 2$ (afgerond op een geheel getal)

Bijlage 1 De examenstof**Eindtermen Hospitality**

HO/A/01 Algemene Vaardigheden	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan de sociale vaardigheden toepassen die voor zijn werkzaamheden noodzakelijk zijn.	X	X	
B. De kandidaat kan op een logische manier zijn werk aanpakken, zowel theoretisch als praktisch.	X		X
C. De kandidaat is in staat zijn gevoelens t.o.v. collega's, docenten en werkzaamheden op een duidelijke en acceptabele manier te verwoorden, op de daarvoor bestemde tijden.	X		X
D. De kandidaat kan in een voor hem vertrouwde omgeving een briefing en een review:			
01 bijwonen	X	X	
02 zijn eigen werk evalueren	X		X
03 het werk van collega's evalueren	X		X

HO/KS/M Menuleer	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan de diverse maaltijden benoemen die op een dag geserveerd kunnen worden in een horecabedrijf.			
A1 De kandidaat kan de 3 hoofdmaaltijden benoemen.	X	X	
A2 De kandidaat kan de 3 hoofdmaaltijden omschrijven.	X	X	
A3 De kandidaat kan de tussenmaaltijden omschrijven.		X	
B. De kandidaat kan de verschillende ontbijttypen in eigen woorden omschrijven.			
B1 De kandidaat weet uit welke gerechten een continentaal ontbijt bestaat.		X	
B2 De kandidaat kan aangeven waarom diverse hotels een continentaal ontbijt serveren.			X
B3 De kandidaat kan 2 andere ontbijttypen benoemen en omschrijven, en toelichten met voorbeelden.			X
C. De kandidaat kan aan de hand van gerechten een menu opstellen dat aan de regels van de menuleer voldoet.			
C1 De kandidaat kan benoemen uit welke gerechten een koffietafel bestaat.	X	X	
C2 Kan het 12-gangen menuschema opnoemen.	X	X	
C3 Kan het 12-gangen menuschema toelichten met voorbeelden.	X		X
C4 De kandidaat kan aan de hand van gegeven gerechten een 4-gangen menu samenstellen dat aan de regels van de menuleer voldoet.	X		X
C5 De kandidaat kan aan de hand van een 4-gangen menu een vegetarisch alternatief opstellen.	X		X
D. De kandidaat kan aan de hand van de gegeven gerechten een passend wijnadvis uitbrengen.			
D1 De kandidaat weet welke kleur wijn in de regel bij welk gerecht geserveerd kan worden.	X	X	

HO/KS/D Dranken kennis	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan de diverse produktiemethoden en serveermogelijkheden aangeven van alcoholvrije dranken.			
A1 De kandidaat kan aangeven hoe koffie geze wordt, en 5 manieren benoemen van serveren van koffie.	X	X	
A2 De kandidaat kan aangeven hoe thee gezet wordt.	X	X	
A3 De kandidaat kan de belangrijkste stappen voor het theezetten benoemen en uitvoeren.	X		X
A4 De kandidaat kan de verschillen noemen tussen koffiemelk, magere melk en halvamel.	X		X
A5 De kandidaat kan de indeling van limonades noemen.	X	X	
A6 De kandidaat kan de van elk van de limonades 2 verschillen noemen.	X	X	
B. De kandidaat kan de diverse productiemethoden en serveermogelijkheden aangeven van alcoholische dranken.			
B1 De kandidaat kan 6 voorbeelden opnoemen van zwak en sterk alcoholische dranken.	X	X	
C. De kandidaat kan de term bier omschrijven			
C1 De kandidaat kan de 5 grondstoffen voor bier benoemen	X		X
C2 De kandidaat kan in eigen woorden omschrijven wat gist doet tijdens de bierbereiding.	X		
C3 De kandidaat kan in eigen woorden uitleggen waarom bier koel bewaard moet worden.	X		X
C4 De kandidaat kan 5 kwaliteitseisen noemen waaraan een goed bier moet voldoen.	X		X
C5 De kandidaat kan opnoemen welke bieren veel op de Antillen gedronken worden en waar deze bieren vandaan komen.			X
D. De kandidaat kan de term wijn omschrijven	TKL	3	4
D1 De kandidaat kan in eigen woorden uitleggen in welk klimaat bij welke bodemgesteldheid de wijnstok het beste groeit.	X		X
D2 De kandidaat kan verklaren hoe men rode wijn verkrijgt.		X	
D3 De kandidaat kan verklaren hoe men witte wijn verkrijgt.		X	
D4 De kandidaat kan in eigen woorden vertellen wat er tijdens het gistingsproces gebeurt.	X		X
D5 De kandidaat weet wat Appelation Controlee inhoudt.	X	X	
E. De kandidaat van de sterk-alcoholische dranken de herkomst, de productie en verschillen noemen.			
E1 De kandidaat kan in eigen woorden het verschil aangeven tussen een cocktail en een longdrink.	X		X
E2 De kandidaat kan aan de hand van een tekening het destillatieproces in eigen woorden uitleggen en verklaren, en kan dit toelichten met 4 voorbeelden.			X

HO/KS/SP Serveren Praktisch	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan aan de hand van verschillende dranken en gerechten de juiste glazen, borden en het bestek herkennen en benoemen.			
A1 De kandidaat kan het linnengoed in het restaurant herkennen en benoemen.	X	X	
A2 De kandidaat kan aangeven waar dit linnengoed voor dient.	X	X	
B. De kandidaat kan de onderstaande termen uitleggen, toelichten met voorbeelden en herkennen in een restaurant. ♦ Mastiek ♦ Mise en place ♦ Menage ♦ Vaste attributen			
B1 De kandidaat kan een goede mise en place onder begeleiding uitvoeren.		X	
B2 De kandidaat kan het opmaken van mastiek onder begeleiding uitvoeren.		X	
C. De kandidaat weet aan welke persoonlijke hygiënische eisen een ieder moet voldoen die in een restaurant werkzaam is.			
C1 De kandidaat kan de eisen m.b.t. persoonlijke hygiëne toepassen op de eigen situatie.	X	X	
D. De kandidaat kan, onder begeleiding, en aan de hand van een menu: - een mise en place lijst invullen. - aan de hand van een gegeven serveermethode een querridon mise en place klaarzetten. - een tafel, met linnengoed, volgens de regels opdekken - de gerechten op een juiste wijze serveren en debrasseren.			
D1 De kandidaat kan de bij D genoemde punten, onder begeleiding, voor een 3 gangen menu uitvoeren.		X	
D2 De kandidaat kan de bij D genoemde punten, onder begeleiding, voor een 4 gangen menu uitvoeren.			X
D3 De kandidaat kan de 5 serveermethoden benoemen en toelichten.			X
D4 De kandidaat kan uitleggen waarvoor een transportbord dient en deze, onder begeleiding, gebruiken.		X	
D5 De kandidaat kan het doel van een querridon in eigen woorden uitleggen			X
D6 De kandidaat kan volgens de onderhandse- en bovenhandse draagmethoden met 3 borden lopen.		X	
D7 De kandidaat kan volgens de inzetmethode borden serveren en debrasseren.		X	
D8 De kandidaat kan onder begeleiding verschillende dranken serveren		X	
E. De kandidaat weet hoe hij, onder begeleiding, een fles wijn aan tafel moeten openen, welke materialen hij daarvoor nodig heeft en op welke punten hij moet letten.			
E1 De kandidaat weet aan welke eisen een wijnglas moet voldoen.	X		X
E2 De kandidaat weet waaruit de wijnservice bestaat en kan dit in eigen woorden uitleggen.	X		X

HO/KS/W Warenkennis	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan aangeven wat hygiëne is, en hoe en waarom hygiëne toegepast wordt in een keuken-situatie.			
A1 De kandidaat kan 4 micro-organismen opnoemen, en aangeven wat gunstige en ongunstige levens-omstandigheden zijn voor deze micro-organismen.	X	X	
A2 De kandidaat kan het verschil aangeven tussen voedsel-besmetting en voedselinfectie.	X		X
A3 De kandidaat kan 5 hygiënische leefregels benoemen, en deze toepassen in verschillende situaties.	X	X	
A4 De kandidaat kan volgens de hygiënische regels de gebruikte materialen afwassen en schoonmaken.	X	X	
B. De kandidaat heeft kennis van de wetgeving m.b.t. voeding en voedselverstrekkende bedrijven op het eigen eiland.			
B1 De kandidaat kan aangeven wie er op het eigen eiland controle uitoefent op bedrijven m.b.t de wettelijk vastgestelde regels, en kan aangeven waarom dit gebeurt.	X	X	
B2 De kandidaat kan aangeven wat waren zijn, en dit toelichten met voorbeelden.	X	X	
C. De kandidaat kan van melk en zuivelproducten de verschillende bereidingen en toepassingen aangeven.			
C1 De kandidaat kan aangeven wat melk is, en hoe deze voor consumptie geschikt gemaakt wordt.	X	X	
C2 De kandidaat kan van de volgende melkproducten aangeven wat het vetgehalte is, en hoe in grote lijnen de bereiding plaatsvindt: • kaas • boter • slagroom • yoghurt			X
C3 De kandidaat kan aangeven van welk dier een ei komt, uit welke hoofdbestanddelen een ei bestaat, en hoe eieren, melk en zuivelproducten bewaard moeten worden.	X	X	
D. De kandidaat kan van diverse oliën en vetten aangeven waaruit zij bestaan en hoe deze verkregen worden.			
D1 De kandidaat kan uitleggen wat vet is, en in eigen woorden het verschil tussen olie en vet verduidelijken.	X	X	
D2 De kandidaat kan aangeven hoe olie en vet verkregen wordt.			X
E. De kandidaat kan van de productgroepen • aardappelen • groenten • fruit • paddenstoelen • peulvruchten • kruiden en specerijen de verschillen aangeven tussen de diverse producten binnen deze productgroepen en de algemene overeenkomsten van de verschillende producten binnen de productgroep.			
E1 De kandidaat kan van de verschillende producten binnen de productgroepen de typerende kenmerken herkennen.	X		X
			X

HO/KS/SP Serveren Praktisch	Leerjaar		
	TKL	3	4
E2 De kandidaat kan van de verschillende producten binnen de productgroepen de kwaliteitskenmerken herkennen en benoemen.	X		X
E3 De kandidaat kan de gegeven groenten indelen in de volgende groepen: • worteldelen • stengeldelen • bladgroenten • vruchtgroenten • bloemdeln • verse peulvruchten			X
E4 De kandidaat kan de gegeven vruchten indelen in de volgende groepen: • citrusfruit • tropisch fruit • hard fruit • zacht fruit			
E5 De kandidaat kan aangeven hoe de diverse producten binnen de productgroepen bewaard moeten worden.	X		X
F. De kandidaat kan van de productgroepen • vlees • vleeswaren • vis • schaal en schelpdieren • gevogelte de verschillen aangeven tussen de diverse producten binnen deze productgroepen en de algemene overeenkomsten van de verschillende producten binnen de productgroep.			
F1 De kandidaat kan van de verschillende producten binnen de productgroepen de typerende kenmerken herkennen.	X		X
F2 De kandidaat kan van de verschillende producten binnen de productgroepen de kwaliteitskenmerken herkennen en benoemen.			X

HO/KS/K Keukentheorie	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan aangeven welke bedrijfstypen er onder "horeca" vallen, de specifieke kenmerken herkennen en benoemen die bij deze bedrijfstypen behoren.			
A1 De kandidaat kan de kenmerken herkennen en benoemen van de bedrijven die men aanmerkt als: • hotel • restaurant • café	X	X	
A2 De kandidaat kan een onderscheid maken tussen bedrijven boven en onder in de markt, en kan dit toelichten met voorbeelden op het eigen eiland.	X		X
B. De kandidaat heeft kennis van de organisatie van keukens van diverse bedrijven, alsmede kennis van de algemene administratieve handelingen die kunnen voorkomen binnen keukens en restaurant.			
B1 De kandidaat kan hiërarchie aanbrengen in de functies die in een keuken en een restaurant kunnen voorkomen.	X X	X	X

HO/KS/K Keukentheorie	Leerjaar		
	TKL	3	4
B2 De kandidaat kan het begrip "bedrijfsformule" toe- lichten. B3 De kandidaat kan aan de hand van gegeven recepten een "food-cost" berekenen.	X	X	
C. De kandidaat heeft kennis van de in een keuken gebruikte materialen, apparaten, kleding, machines en gereedschappen.			
C1 De kandidaat kan de gereedschappen, apparaten, kleding, machines en gereedschappen in de eigen schoolkeuken herkennen en benoemen waarvoor deze gebruikt worden. C2 De kandidaat weet uit welke materialen deze apparaten, gereedschappen, kleding, machines en materialen vervaardigd zijn.		X	X
D. De kandidaat heeft kennis van de kooktechnieken en voorbereidingstechnieken.			
D1 De kandidaat kan de basis-kooktechnieken omschrijven. D2 De kandidaat kan deze basis-kooktechnieken toelichten met voorbeelden van producten en gerechten. D3 De kandidaat kan de in de schoolkeuken voorkomende voorbereidingstechnieken omschrijven.	X X	X X	 X
E. De kandidaat heeft kennis van recepturen en bereidingsmethoden van de diverse voor-, hoofd-, en nagerechten.			
E1 De kandidaat kan de typen koude voorgerechten benoemen en toelichten met voorbeelden en een ingrediëntenlijst. E2 De kandidaat kan de koude sauzen die bij de koude voorgerechten geserveerd kunnen worden benoemen en toelichten met voorbeelden en recepten. E3 De kandidaat kan de verschillen aangeven tussen de verschillende soorten soepen, en dit toelichten met voorbeelden en recepturen. E4 De kandidaat kan de warme voorgerechten indelen in groepen en iedere groep toelichten met een voorbeeld. E5 De kandidaat kan aan de hand van gegeven gerechten hoofdgerechten samenstellen volgens de regels van de menuleer. E6 De kandidaat kan de diverse warme en koude nagerechten benoemen en toelichten met voorbeelden.	X X X X X	X X X X X	
F. De kandidaat heeft kennis van het gebruik en de toepassing van convenience food in de diverse keukens.			
F1 De kandidaat kan aangeven wat de term convenience food inhoudt, en dit toelichten met voorbeelden. F2 De kandidaat kan de voor- en nadelen benoemen m.b.t. het gebruik van convenience food. F3 De kandidaat kan aangeven en verklaren wat additieven zijn, en waarom deze worden toegevoegd.	X X X	X 	 X X

HO/KS/V Voedingsleer	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat heeft kennis van de verschillende voedingsstoffen en kan aangeven wat de functie is van deze stoffen in het lichaam.			
A1 De kandidaat kan de 6 verschillende groepen voedingsstoffen benoemen.	X	X	
A2 De kandidaat kan aangeven waarom deze voedingsstoffen belangrijk zijn voor het menselijk lichaam.	X	X	
A3 De kandidaat kan de onderdelen van het spijsverteringskanaal omschrijven.	X	X	
A4 De kandidaat kan omschrijven hoe de diverse onderdelen van het spijsverteringskanaal werken.	X	X	
B. De kandidaat heeft kennis van de onderdelen van de maaltijdschijf.			
B1 De kandidaat kan de vakken van de maaltijdschijf beschrijven en toelichten met voorbeelden.	X	X	
B2 De kandidaat kan aan de hand van de maaltijdschijf een willekeurige maaltijd samenstellen.	X	X	

HO/KS/PK Praktische keukenvaardigheden	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan de verschillende basis-kooktechnieken en voorbereidingstechnieken toepassen op de gegeven producten volgens de gegeven recepten.			
A1 De kandidaat kan aan de hand van gegeven recepten de verschillende voor-, hoofd-, en nagerechten bereiden.	X		X
A2 De kandidaat kan aan de hand van gegeven recepten de voorbereidingen treffen die nodig zijn voor het bereiden van het menu.	X	X	
B. De kandidaat kan aan de hand van gegeven werkmethoden de eigen werkplek op een verantwoorde manier schoonmaken.			
B1 De kandidaat kan aan de hand van uitgereikte werkmethoden de schoonmaakopdracht uitvoeren.	X	X	
B2 De kandidaat kan aan de hand van werkopdrachten een logisch schoonmaakschema opstellen voor het keukenpersoneel.	X		X
C. De kandidaat kan zelfstandig aan de hand van gegeven recepten de gerechten bereiden, en de werkzaamheden organiseren.			
C1 De kandidaat kan aan de hand van gegeven recepten zelfstandig de voor-, hoofd-, en nagerechten bereiden.	X		X
C2 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten een werkindeling maken m.b.t. zijn eigen werkzaamheden in de keuken.	X		X
C3 De kandidaat kan aan de hand van het gegeven menu en recepten een werkplanning maken voor het keukenpersoneel.	X		X

HO/BB/W Warenkennis bakkerij	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan aangeven wat hygiëne is, en hoe en waarom hygiëne toegepast wordt in een bakkerijsituatie.			
A1 De kandidaat kan 4 micro-organismen opnoemen, en aangeven wat gunstige en ongunstige levensomstandigheden zijn voor deze micro-organismen.	X	X	
A2 De kandidaat kan het verschil aangeven tussen voedselbesmetting en voedselinfectie.	X		X
A3 De kandidaat kan 5 hygiënische leefregels benoemen, en deze toepassen in verschillende situaties.	X	X	
A4 De kandidaat kan volgens de hygiënische regels de gebruikte materialen afwassen en schoonmaken.	X	X	
B. De kandidaat heeft weet van de wetgeving m.b.t. voeding en voedselverstrekkende bedrijven op het eigen eiland.			
B1 De kandidaat kan aangeven wie er op het eigen eiland controle uitoefent op bedrijven m.b.t de wettelijk vastgestelde regels, en kan aangeven waarom dit gebeurt.	X	X	
B2 De kandidaat kan aangeven wat waren zijn, en dit toelichten met voorbeelden.	X	X	
B3 De kandidaat kan heeft kennis van de eisen die er worden gesteld aan de diverse eindproducten uit zowel de brood- als de banketbakkerij.	X		X
C. De kandidaat heeft kennis van de in de broodbakkerij en banketbakkerij gebruikte grondstoffen en hulpgrondstoffen.			
C1 De kandidaat heeft kennis van de verschillende graansoorten.	X	X	
C2 De kandidaat heeft kennis van de verschillende bloem en meelsoorten die in de bakkerij gebruikt worden.	X	X	
C3 De kandidaat heeft kennis van de verschillende zoetstoffen die gebruikt kunnen worden in een bakkerij.	X		X
C4. De kandidaat heeft kennis van de werking van gist, alsook kennis van de werking van bakpoeders.	X	X	
C5. De kandidaat heeft kennis van de diverse zuivelproducten die in de bakkerij gebruikt kunnen worden.	X		X
C6. De kandidaat heeft kennis van de diverse vetstoffen die in de bakkerij gebruikt kunnen worden.	X		X

HO/BB/T Bakkerij theorie	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat heeft kennis van het vervaardigen m.b.t. producten op basis van:			
• boterdeeg • korstdeeg • beslagsoorten • marsepein • brooddeeg, zowel groot- als klein brood.			
A1 De kandidaat heeft kennis van de te vervaardigen producten in bakkerijen.	X	X	

B. De kandidaat heeft kennis van de organisatie van de diverse bakkerijen, alsmede kennis van de algemene administratieve handelingen die kunnen voorkomen in deze bakkerijen.			
B1 De kandidaat kan hiërarchie aanbrengen in de functies die in een keuken en een restaurant kunnen voorkomen.	X	X	
B2 De kandidaat kan het begrip "bedrijfsformule" toelichten.	X		X
B3 De kandidaat kan aan de hand van gegeven recepten een "food-cost" berekenen.	X	X	
B4 De kandidaat heeft kennis van de verschillende typen bakkerijen die op het eigen eiland operationeel zijn.		X	
C. De kandidaat heeft kennis van de in een bakkerij gebruikte materialen, apparaten, kleding, machines en gereedschappen.			
C1 De kandidaat kan de gereedschappen, apparaten, kleding, machines en gereedschappen in de eigen schoolkeuken herkennen en benoemen waarvoor deze gebruikt worden.		X	
C2 De kandidaat weet uit welke materialen deze apparaten, gereedschappen, kleding, machines en materialen vervaardigd zijn.			X

HO/BB/PB Praktische bakkerijvaardigheden	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan aan de hand van recepten de diverse bereidingstechnieken toepassen m.b.t: • boterdeeg, • korstdeeg, • beslagsoorten, • marsepein, • brooddeeg.			
A1 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten de verschillende producten bereiden.	X		X
A2 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten de voorbereidingen treffen die nodig zijn voor het bereidingsproces van de bakkerijproducten.	X	X	
B. De kandidaat kan aan de hand van de gegeven werkmethoden de eigen werkplek op een verantwoorde manier schoonhouden.			
B1 De kandidaat kan aan de hand van uitgereikte werkmethoden de schoonmaakopdracht uitvoeren.	X	X	
B2 De kandidaat kan aan de hand van werkopdrachten een logisch schoonmaakschema opstellen voor het keukenpersoneel.	X		X
C. De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten de bakkerijproducten bereiden en de werkzaamheden organiseren.			
C1 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten zelfstandig de producten vervaardigen.	X	X	X
C2 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten een werkplanning opzetten m.b.t. de eigen werkzaamheden in de bakkerij.	X		X
C3 De kandidaat kan aan de hand van een gegeven werkschema een werkplanning opstellen voor het bakkerijpersoneel.	X		X

HO/BB/PB Praktische bakkerijvaardigheden	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat kan aan de hand van recepten de diverse bereidingstechnieken toepassen m.b.t: • boterdeeg, • korstdeeg, • beslagsoorten, • marsepein, • brooddeeg.			
A1 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten de verschillende producten bereiden.	X		X
A2 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten de voorbereidingen treffen die nodig zijn voor het bereidingsproces van de bakkerijproducten.	X	X	
B. De kandidaat kan aan de hand van de gegeven werkmethode de eigen werkplek op een verantwoorde manier schoonhouden.			
B1 De kandidaat kan aan de hand van uitgereikte werkmethode de schoonmaakopdracht uitvoeren.	X	X	
B2 De kandidaat kan aan de hand van werkopdrachten een logisch schoonmaakschema opstellen voor het keukenpersoneel.	X		X
C. De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten de bakkerijproducten bereiden en de werkzaamheden organiseren.			
C1 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten zelfstandig de producten vervaardigen.	X	X	X
C2 De kandidaat kan aan de hand van de gegeven recepten een werkplanning opzetten m.b.t. de eigen werkzaamheden in de bakkerij.	X		X
C3 De kandidaat kan aan de hand van een gegeven werkschema een werkplanning opstellen voor het bakkerijpersoneel.	X		X
D. De kandidaat kan de gegeven producten op de juiste manier afwerken en garneren.			
D1 De kandidaat kan onder begeleiding de gemaakte producten op de juiste manier afwerken en garneren	X		X
D2 De kandidaat heeft inzicht in kleurcombinaties m.b.t. garnering en afwerken			X
D3 De kandidaat kan zelf een cornetje vouwen, en hiermee verschillende versieringen aanbrengen			X

HO/BB/V Voedingsleer	Leerjaar		
	TKL	3	4
A. De kandidaat heeft kennis van de verschillende voedingsstoffen en kan aangeven wat de functie is van deze stoffen in het lichaam.			
A1 De kandidaat kan de 6 verschillende groepen voedingsstoffen benoemen.	X	X	
A2 De kandidaat kan aangeven waarom deze voedingsstoffen belangrijk zijn voor het menselijk lichaam.	X	X	
A3 De kandidaat kan de onderdelen van het spijsverteringskanaal omschrijven.	X	X	
A4 De kandidaat kan omschrijven hoe de diverse onderdelen van het spijsverteringskanaal werken.	X	X	

B. De kandidaat heeft kennis van de onderdelen van de maaltijdschijf.			
B1 De kandidaat kan de vakken van de maaltijdschijf beschrijven en toelichten met voorbeelden.	X	X	
B2 De kandidaat kan aan de hand van de maaltijdschijf een willekeurige maaltijd samenstellen.	X	X	

De eindtermen zoals deze hieronder zijn weergegeven:

- zijn niet voor de richting PBL
- zijn verplicht voor de richting PKL
- zijn tentatief voor de richting TKL

Het verrijksdeel wordt zoveel mogelijk aangeboden in het vierde leerjaar, i.v.m. differentiatie.

HO/KS/Ve Verrijksdeel Horeca, keuken	Leerjaar		
	TKL	3	4
HO/KS/W Warenkennis keuken			
De kandidaat:			
A5 weet waarvoor de H.A.C.C.P. dient.			
A6 kan aangeven waarom de diverse routingen niet door elkaar mogen lopen in een keuken.		X	X
B3 kan het belang van een medische keuring uitleggen, die door de overheid wordt uitgevoerd.		X	
D3 kan 3 voorbeelden noemen van planten waarvan olie gewonnen wordt.		X	
D4 kan uitleggen hoe olie en vet bewaard dienen te worden.		X	
HO/KS/K Keukentheorie			
A3 Kan op het eigen eiland 3 voorbeelden noemen van bedrijven boven in de markt, en 3 voorbeelden van bedrijven onder in de markt			X
C3 Kan een korte demonstratie verzorgen m.b.t. machines en keukenapparatuur.		X	
E7 De kandidaat kan zelf een receptkaart opstellen.			X
HO/KS/V Voedingsleer			
HO/KS/PK			
B3 Kan zelfstandig een schoonmaak werkinstructie op papier zetten.			X

HO/KS/VE Verrijksdeel Horeca, restaurant	Leerjaar		
	TKL	3	4
HO/KS/M Menuleer.			
De kandidaat kan/weet:			
A4 De tijden opnoemen wanneer in een horecabedrijf de verschillende maaltijden gebruikt/geserveerd worden.		X	
B4 Kan de volgende ontbijttypen benoemen en beschrijven:		X	
- Engels ontbijt			
- Amerikaans ontbijt			
- Frans ontbijt			
C5 Kan het 18-gangen menuschema verduidelijken met voorbeelden.			X
C6 Kan bij ieder gerecht de hoofdingrediënten benoemen.			X
D2 Weet op welke temperatuur de verschillende wijnen geserveerd worden.			X
D3 Kan binnen het wijnassortiment van het schoolrestaurant aan de hand van het menu verschillende wijnen adviseren.			X

HO/KS/D drankenkennis			
B2 Kan de ingrediënten opnoemen van een likeur.			X
B3 Weet wanneer in een menu een likeur geserveerd kan worden.			X
B4 Kan 3 voorbeelden opnoemen van koffielikeuren			X
B5 Kan 3 voorbeelden opnoemen van vruchtenlikeuren			X
B6 Kan 3 voorbeelden opnoemen van kruidenlikeuren			X
C6 Kan aan de hand van een tekening het bier bereidingsproces omschrijven			X
C7 Weet wat dood bier is, en hoe dit kan worden voorkomen			X
D6 Kan aan de hand van een schema het vinificatieproces verduidelijken van: - witte wijn - rode wijn - rosé wijn - mousserende wijn	X		
D7 Kan 3 voorbeelden noemen van champagne en 3 voorbeelden van methode champenoise	X		
D8 Kan de grand cru wijnen opnoemen	X		
E3 Kan 4 voorbeelden opnoemen van gedestilleerde dranken			X
E4 Kan vertellen hoe rum bereidt wordt			X
HO/KS/SP Serveren Praktisch			
A1 Kan de verschillende dranken in het eigen glas serveren			X
A2 Kan bij ieder bord 2 voorbeelden van gerechten noemen die op dat bord geserveerd kunnen worden			X
B3 Kan aan de hand van een mice-en-place lijst de werkzaamheden zelfstandig uitvoeren	X		
B4 Kan aan de hand van een gegeven menu zelf een mice-en-placelijst invullen			X
B5 Kan de eigen mastiek en mice-en-place werkzaamheden controleren			X
D5 Kan met een lepel en een vork toast of stokbrood uitserveren	X		
D6 Kan met een lepel en een vork vlees, aardappelen en groenten uitserveren vanaf de querridon en vanaf een schaal.			X

HO/BB/Ve Verrijgingsdeel Bakkerij	Leerjaar		
	TKL	3	4
HO/BB/W Warenkennis Bakkerij			
A5 Weet waarvoor de H.A.C.C.P. dient.		X	
A6 Kan aangeven waarom de diverse routingen niet door elkaar mogen lopen in een bakkerij.			X
B4 Kan het belang van een medische keuring uitleggen die door de overheid wordt uitgevoerd.		X	
C7 Kan 3 voorbeelden noemen van planten waarvan olie gewonnen wordt.		X	
C8 Kan uitleggen hoe olie en vet bewaard dienen te worden.		X	

HO/BB/T Bakkerij Theorie			
A2 Kan zelf een receptenkaart opstellen.			X
C3 Kan een korte demonstratie verzorgen m.b.t. apparatuur in de bakkerij.		X	
HO/BB/PB Praktische Bakkerijvaardigheden			
A3 Kan een korte demonstratie verzorgen over een van de bakkerijproducten.			X
B3 Kan zelf een schoonmaak werkinstructie opstellen.			X
B4 Kan zelf de eigen schoonmaakwerkzaamheden kritisch evalueren.			X
HO/BB/V			

Toerisme en Recreatie 1	Leerjaar		
	TKL	3	4
HO/TR 1 Oriëntatie op toerisme			
HO/TR 3 Toeristen en reisdoelen.			
De kandidaat kan			
1 onderscheid te maken tussen de verschillende soorten toeristen geografisch gezien		X	
2 onderscheid maken tussen de reisvormen	X	X	
3 onderscheid maken tussen de toeristen naar reisreden	X	X	
4 de reisreden vaststellen om bepaalde reizen herkenbaar te maken	X	X	
5 gebruik maken van gegevens uit informatiebronnen	X	X	
6 informatie geven over de meest voorkomende beroepen		X	
7 informatie geven over reizen en reispakketten	X	X	
8 opleidingsmogelijkheden binnen het toerisme noemen die aansluiten op VSBO		X	
9 een verkoopgesprek voeren passend bij de diverse reizen		X	
10 een toeristisch onderzoek uitvoeren met reisreden		X	
HO/TR 4 Geografisch toerisme			
De kandidaat kan			
1 de internationale natuurlijke attractievormen aanduiden	X	X	
2 de internationale kunstmatige attractievormen aanduiden	X	X	
3 de culturele attractievormen aanduiden	X	X	
4 informatiebronnen raadplegen en gegevens over de attractiefactoren naar land verzamelen	X	X	
5 algemene informatie geven over geschiedenis, grootte, ligging, voertaal, bevolkingmix van de boven- en benedenwindse eilanden weergeven	X	X	
6 de attracties van Curaçao beschrijven		X	
7 de attracties van Bonaire beschrijven	X	X	
8 de attracties van Aruba beschrijven	X	X	
9 de attracties van de "S" eilanden beschrijven	X	X	
10 een route aan een toerist uitleggen	X	X	
11 informatie opzoeken over de belanghebbende groeperingen in het toerisme op de Nederlandse Antillen/Caribische Nederland	X	X	X
12 de beweegredenen van de toerist noemen die de Antilliaanse eilanden/Caribisch Nederland bezoekt.			X
13 ontwikkelingen beschrijven die van invloed zijn op de bevolking door het bezoek van de toerist			X
14 promotiematerialen verzamelen en een creatief werkstuk maken	X	X	

Toerisme en Recreatie 1	Leerjaar		
	TKL	3	4
HO/TR 5 Verblijfsvormen			
De kandidaat kan			
1 basisbegrippen op het gebied van verblijf beschrijven			
2 specifieke kenmerken van de diverse hotels beschrijven	X		X
3 de belangrijkste afdelingen beschrijven	X		X
4 aangeven welke aanvullende diensten in een hotel geboden worden	X		X
5 informatiebronnen raadplegen en aangeven welke extra faciliteiten in de hotels ter plaatse geboden worden	X		X
6 informatie verzamelen voor verschillende doelgroepen over soorten verblijfsmogelijkheden in de Antillen/ Caribisch Nederland	X		X
7 de voor- en nadelen van werken in een bepaald hotelsoort bespreken	X		X
8 de opleidingsmogelijkheden binnen het toerisme noemen die aansluiten op de VSBO	X		X
9 de nationale toeristische en hotelorganisaties noemen	X		X
10 de belangrijkste internationale Europese en Amerikaanse hotelketens opzoeken			
11 informatie verzamelen over verschillende kamertypen			X
12 informatie verzamelen over verschillende kamerprijzen			X
13 een hotelpakket voor een special evenement samenstellen			X

HO/TR 6 Vervoer			
De kandidaat kan			
1 het verschil tussen een lijndienst en een chartervlucht beschrijven	X		X
2 de gegevens op de vluchtinformatie borden in de vertrekhal uitleggen	X		X
3 een vliegticket lezen			
4 de incheckprocedure aan een balie in een vertrekhal beschrijven	X		X
5 de verschillende luchtvaart maatschappijen opnoemen die de eilanden aandoen			X
6 vluchtinformatie in een timetabel opzoeken			
7 de verschillende klassen in een vliegtuig onderscheiden			X
8 de verschillende soorten vaart onderscheiden	X		X
9 de verschillende begrippen in de scheepvaart	X		X
10 de factoren noemen die een passageprijs kunnen beïnvloeden			X
11 de belangrijkste cruiseschepen opnoemen die het eiland bezoeken	X		
12 de verkoopkanalen en agenten van de cruiseschepen opnoemen	X		X
13 soorten reizen per bus (touringcar) noemen			
14 beschrijven wat een Jumbocamper is	X		X
15 soorten eigen vervoer en overige vervoer opnoemen			X
16 de soorten persoon- en vervoersdocumenten omschrijven	X		X
17 gegevens van persoonsdocumenten opzoeken en vergelijken	X		X
18 de procedure omschrijven om een paspoort aan te vragen			X

Bijlage 2 Hulpmiddelen

Basispakket

Het standaard basispakket bij alle centrale examens en commissie-examens bevat:

- schrijfmateriaal
- tekenpotlood
- blauw en rood kleurpotlood
- liniaal met millimeterverdeling
- passer
- geodriehoek
- gum
- rekenmachine

Ook is het toegestaan om hulpmiddelen mee te brengen die geen relatie hebben met de exameneisen maar wel functioneel kunnen zijn, zoals: markeerstift, puntenslijper, leesliniaal (loep).

Woordenboek

Nederlands-Nederlands (eendelig)

óf

Nederlands-thuistaal van de kandidaat (eendelig)

Een digitaal woordenboek is *niet* toegestaan.

De hulpmiddelen van het basispakket zijn toegestaan bij alle examens. Zij zijn niet alle nodig.

Uitgebreide informatie over hulpmiddelen voor de centrale examens staat in de Regeling toegestane hulpmiddelen op de website van het ETE, www.ete.cw.

Bijlage 3 Tips

Centraal examen

- Oude examens zijn geschikt om ervaring op te doen.
- Oude centrale examens zijn te op de website van het ETE.

Commissie-examen

- bekijk de informatiefilm over het mondeling commissie-examen op de site:
<https://duo.nl/particulier/staatsexamen-vo/index.jsp>
NB Dit is wel hoe het in Nederland gaat, maar het geeft ook een goed beeld hoe het bij ons gaat.
- behalve kennis dient u de kennis ook te kunnen toepassen en inzicht te hebben in de bestudeerde kennis