

**Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie**
**Niveau: Kader**
**Leerjaar: 3 en 4**

| periode                                                                                                                                                             | Eindtermen/deeltaken:<br><i>wat moet je kennen en kunnen?</i>                                                                                                                                                            | Inhoud onderwijsprogramma<br><i>Wat ga je hiervoor doen?</i>                                                                                                                                                       | PTA-Code <sup>2)</sup> | Toetsvorm/<br>duur                             | Weging | Herkansing<br>ja/nee <sup>3)</sup> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------|--------|------------------------------------|
| Voor een volledige uitwerking van de eindtermen/deeltaken, zie: <a href="#">syllabus horeca bakkerij en recreatie 2024 8 juli 2022 versie 2.pdf (examenblad.nl)</a> |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                    |                        |                                                |        |                                    |
| Leerjaar 3                                                                                                                                                          | <b>Bakkerij;</b><br><b>P/HBR/2.1<sup>1)</sup></b><br>Hygiëne, trends in de bakkerij, assortiment van de bakkerij                                                                                                         | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1 en 2 maken over Kennismaking met de bakkerij en Bakkerijproducten. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                                   | 311                    | Theorietoets<br>Digitaal<br><br><b>30 min.</b> | 1      | Ja                                 |
| Leerjaar 3                                                                                                                                                          | <b>Bakkerij;</b><br><b>P/HBR/2.1<sup>1)</sup></b><br>Het plannen/bereiden van een deeg, het bakken van een deeg, soorten brood                                                                                           | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 5 maken over Grondstoffen, Brooddeeg bereiden en Bewerken en bakken van brooddeeg. Dit sluit je af met een kennistoets.                                             | 312                    | Theorietoets<br>Digitaal<br><br><b>30 min.</b> | 1      | Ja                                 |
| Leerjaar 3                                                                                                                                                          | <b>Bakkerij;</b><br><b>P/HBR/2.2<sup>1)</sup></b><br>Het bereiden/bewerken van een deeg, Recept hanteren en toepassen, hygiënisch werken                                                                                 | Tijdens de lessen bakkerij leer je de basisvaardigheden en technieken die nodig zijn voor het maken van allerlei soorten brood en banket producten. Je sluit dit onderdeel af door het maken van een broodproduct. | 313                    | Praktijk toets<br><br><b>120 min.</b>          | 3      | Nee                                |
| Leerjaar 3                                                                                                                                                          | <b>Keuken;</b><br><b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.<br><b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1, 2 en 5 maken over de Introductie van Horeca, Hygiëne en Bereidingstechnieken. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                       | 314                    | Theorietoets<br>Digitaal<br><br><b>30 min.</b> | 1      | Ja                                 |

**SKILLS vmbo** **Programma van Toetsing en Afsluiting 2022-2024**

**Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie**  
**Niveau: Kader**  
**Leerjaar: 3 en 4**

| periode       | Eindtermen/deeltaken:<br><i>wat moet je kennen en kunnen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Inhoud onderwijsprogramma<br><i>Wat ga je hiervoor doen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PTA-<br>code <sup>2)</sup> | Toetsvorm/<br>duur                              | Weging | Herkansing<br>ja/nee <sup>3)</sup> |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------|--------|------------------------------------|
| Leerjaar<br>3 | <b>Keuken;</b><br><b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.<br><b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.                                                                                                                                                                                                 | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 6 maken over HACCP, Mise-en-place koude keuken en Gereedschappen. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                                                                                                                                                                                      | 315                        | Theorietoets<br>Digitaal<br><br><b>30 min</b>   | 1      | Ja                                 |
| Leerjaar<br>3 | <b>Keuken;</b><br><b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.<br><b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.                                                                                                                                                                                                 | Tijdens de praktijklessen leer je gerechten bereiden en doorgeven, afwerken en garneren. Je werkt volgens de hygiëne regels en kan de juiste apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden/reinigen.<br>Dit wordt deze periode getoetst door het maken van een gerecht, waarbij je op veiligheid, hygiëne en gebruik van gereedschappen wordt beoordeeld | 316                        | Praktijk<br>toets keuken<br><br><b>120 min.</b> | 3      | nee                                |
| Leerjaar<br>3 | <b>Gastheerschap;</b><br><b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.<br><b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.<br><b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1, 2 en 6 maken over Hoe de Horeca werkt, Voordat de gasten komen en Serveren. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                                                                                                                                                                                 | 317                        | Theorietoets<br>Digitaal<br><br><b>30 min.</b>  | 1      | Ja                                 |
| Leerjaar<br>3 | <b>Gastheerschap;</b><br><b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.<br><b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.<br><b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 5 over de Bar, Verkoop, Opening. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                                                                                                                                                                                                                       | 318                        | Theorietoets<br>Digitaal<br><br><b>30 min.</b>  | 1      | Ja                                 |

**Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie**
**Niveau: Kader**
**Leerjaar: 3 en 4**

| periode       | Eindtermen/deeltaken:<br><i>wat moet je kennen en kunnen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Inhoud onderwijsprogramma<br><i>Wat ga je hiervoor doen?</i>                                                                                                                                                                                                                                           | PTA-<br>code <sup>2)</sup> | Toetsvorm/<br>duur                                    | Weging | Herkansing<br>ja/nee <sup>3)</sup> |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------|--------|------------------------------------|
| Leerjaar<br>3 | <b>Gastheerschap;</b><br><b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.<br><b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.<br><b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.<br><b>P/HBR/1.4<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken. | Tijdens de praktijklessen leer je Mise-en-place maken (tafeldekken), uitserveren van dranken en gerechten, bedienen van de kassa, gasten ontvangst en afscheid, handelingen achter de bar. Dit wordt deze periode getoetst door een tafel te dekken, kennis van de bar te tonen en gasten te serveren. | 319                        | Praktijk toets<br><br><b>120 min.</b>                 | 3      | Nee                                |
| Leerjaar<br>4 | <b>Recreatie;</b><br><b>P/HBR/4.1<sup>1)</sup></b><br>Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Tijdens de lessen leer je hoe je een activiteit organiseert met onder andere plannen en budget. Je voert de activiteit uit.                                                                                                                                                                            | 411                        | Praktijk toets met Presentatie<br><br><b>120 min.</b> | 3      | Nee                                |
| Leerjaar<br>4 | <b>Recreatie;</b><br><b>P/HBR/4.1<sup>1)</sup></b><br>Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Je gaat met de klas een samenvatting maken van het boek. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                                                                                                                                                                          | 421                        | Theorie toets<br><br><b>30 min.</b>                   | 1      | Nee                                |
| Leerjaar<br>4 | <b>Bakkerij;</b><br><b>P/HBR/2.1<sup>1)</sup></b><br>Het bereiden/bewerken van een deeg, het bakken van een deeg, soorten brood                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 6 en 7 over Broodsoorten en Banketbakkerij. Dit sluit je af met een kennistoets.                                                                                                                                                                                | 422                        | Theorietoets Digitaal<br><br><b>30 min.</b>           | 1      | Ja                                 |
| Leerjaar<br>4 | <b>Keuken;</b><br><b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.<br><b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tot nu toe heb je in de praktijklessen veel gerechten bereidt, afgewerkt, gearneerd en doorgegeven. Hierbij heb je de juiste apparatuur gebruikt en de hygiëneregels gehandhaafd. Deze periode sluit je af door tijdens de praktijk onderdelen van een 3 gangen menu te bereiden en door te geven.     | 423                        | Praktijktoets<br><br><b>120 min.</b>                  | 3      | Nee                                |

**Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie**
**Niveau: Kader**
**Leerjaar: 3 en 4**

| periode       | Eindtermen/deeltaken:<br><i>wat moet je kennen en kunnen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Inhoud onderwijsprogramma<br><i>Wat ga je hiervoor doen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PTA-<br>code <sup>2)</sup> | Toetsvorm/<br>duur                            | Weging | Herkansing<br>ja/nee <sup>3)</sup> |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|--------|------------------------------------|
| Leerjaar<br>4 | <b>Gastheerschap;</b><br><b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.<br><b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.                                                                                                                                                                                                                                               | Je gaat de opdrachten van hoofdstuk 7 maken over Hygiëne, Ergonomie, Veiligheid. Dit sluit je af met een kennistoets                                                                                                                                                                                                                                                    | 424                        | Theorietoets<br>digitaal<br><br><b>30 min</b> | 1      | Nee                                |
| Leerjaar<br>4 | <b>Gastheerschap;</b><br><b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.<br><b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.<br><b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.<br><b>P/HBR/1.4<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken. | In de praktijklessen tot nu toe heb je alles geleerd over tafel dekken (mise-en-place), mastiek maken, uitserveren dranken en gerechten, verzorging gasten, dranken/glazen kennis, bedienen kassa, gasten ontvangst en afscheid, handelingen achter de bar.<br>Deze periode sluit je af door te laten zien dat je bovenstaande werkzaamheden voor jouw gasten kan doen. | 425                        | Praktijk toets<br><br><b>120 min.</b>         | 3      | Nee                                |

**Berekening eindcijfer schoolexamen:**

$$\Sigma (\text{cijfer} \times \text{weging})$$

- ----- = eindcijfer SE

**Totale weging**

**Bijzonderheden:**

- **a. Algemene kennis en vaardigheden, b. Professionele kennis en vaardigheden** worden in de beoordeling van alle PTA toetsen meegewogen
- **c. Loopbaanoriëntatie en -ontwikkeling** is opgenomen in LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op
- <sup>1)</sup> Deze exameneenheid wordt ook in het centraal examen getoetst
- <sup>2)</sup> PTA-code is de toetsnaam en is ook de code voor de cijferkolom in Magister
- <sup>3)</sup> Wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school [**Artikel 47: Herkansingsregeling schoolexamen VMBO examenreglement**]
- Van alle afgenomen toetsen per toetsweek mag maximaal 1 herkansbare toets herkanst worden
- Tenzij anders aangegeven, is de toetsvorm van de herkansing gelijk aan de oorspronkelijke toetsvorm.
- De herkansingen dienen in principe plaats te vinden in de periode voorafgaand aan de volgende toetsweek
- Bij een tweejarig PTA is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4