SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2027					
Vak: Traiteur **Niveau: Basis** **Leerjaar: 3**						
Periode	**Eindtermen/deeltaken:** *Wat moet je kennen en kunnen?*	**Inhoud onderwijsprogramma** *Wat ga je hiervoor doen?*	**PTA-Code[2)]**	**Toetsvorm/ duur**	**Weging**	**Herkansing ja/nee?[3)]**
Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: hbr-keuzevak-7-traiteur.pdf (platformsvmbo.nl)						
Leerjaar 3	**K/HBR/7.1.1 en 7.1.2 en 7.2.3** Het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche herkennen en benoemen. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. De benodigde apparatuur, gereedschap en machines gebruiken volgens voorgeschreven procedures **K/HBR/7.2.2:** Maaltijden en koude gerechten, voorbereiden en Afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven	• Tijdens de lessen bereid je traiteur producten. Je leert een recept lezen, en gereedschappen/machines gebruiken. Je sluit dit onderdeel af met een praktijktoets waarin je een traiteur product bereidt. Je beantwoordt vragen over het gemaakte product en het vak traiteur.	311	Combitoets: praktijk + theorie 150 min	3	Nee
Leerjaar 3	**K/HBR/7.1.5** (specifieke) grondstoffen, beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. **K/HBR/7.2.4 en 7.2.5** Product bereiden volgens een logische volgorde en presenteren	• Tijdens de lessen word je voorbereid op het zelfstandig bereiden van een traiteur product en je leert deze netjes opmaken alsof het verkocht gaat worden. Je sluit dit onderdeel af met een praktijktoets waarin je een warm of koud gerecht bereidt en opmaakt voor een gelegenheid. Je beantwoordt vragen over het gemaakte product en de grondstoffen.	321	Combitoets: Praktijk + theorie 150 min	3	Nee
Leerjaar 3	**K/HBR/7.1.3 en 7.2.1** Herkennen en benoemen van kenmerken en eigenschappen van producten. Adviseren bij menukeuzes **K/HBR/7.2.4 en 7.2.5** Product bereiden en afwerken volgens een logische volgorde en presenteren.	**Meesterproef** • De leerling toont gedurende de meesterproef aan dat hij/zij zelfstandig meerdere warme en koude traiteur gerechten kan bereiden en presenteren. De leerling stemt de keuze van gerechten af op de vraag van de gast.	370	Praktische opdracht 300 min		Nee

SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2027

Vak: Traiteur
Niveau: Basis
Leerjaar: 3

Periode	Eindtermen/deeltaken: *Wat moet je kennen en kunnen?*	Inhoud onderwijsprogramma *Wat ga je hiervoor doen?*	PTA-Code[2)]	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee?[3)]

Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: hbr-keuzevak-7-traiteur.pdf (platformsvmbo.nl)

Berekening eindcijfer schoolexamen:

$$\frac{\left(\frac{\sum(\text{cijfer} * \text{weging})}{\sum \text{weging}}\right) + \text{470 of 370}}{2}$$

Bijzonderheden:

- Het PTA voor de beroepsgerichte keuzevakken kan gelden voor leerjaar 3 en/of 4, (dit is afhankelijk van het moment waarop dit vak gegeven wordt)
- Iedere beroepsgericht keuzevak wordt afgesloten met een Meesterproef, die 50% van het cijfer van het vak bepaalt
- De cijfers voor de beroepsgerichte keuzevakken worden verzameld in de bovenbouw en bewaard in een keuzevakkendossier.
- Het gemiddelde van deze afgeronde cijfers komt bij basis en kader op de eindlijst te staan (is combinatiecijfer)
- [2)] PTA-code is de toetsnaam en is ook de code voor de cijferkolom in Magister
- [3)] Wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school [Artikel 50: Herkansingsregeling schoolexamen VMBO examenreglement, deel B]
- Van alle afgenomen toetsen per onderwijsblok mag maximaal 1 herkansbare toets herkanst worden
- Tenzij anders aangegeven, is de toetsvorm van de herkansing gelijk aan de oorspronkelijke toetsvorm.
- Bij twee eenjarige PTA's is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4
- Bij een tweejarig PTA is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4