SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2027					
Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie [2026-2028] **Niveau: Kader** **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: Horeca, Bakkerij en Recreatie - Stichting Platforms vmbo						
	Burgerschap: Kerndoel 18a: sociale en maatschappelijke competenties Kerndoel 19b: diversiteit in de samenleving Kerndoel 20b: maatschappelijke betrokkenheid **https://open.overheid.nl/documenten/d3a477b7-f1bc-4258-9dfa-60d22ac18604/file**	Gedurende het schooljaar worden binnen de lessen gastheerschap de volgende onderdelen behandeld: • Gastvrij gedrag en professionele communicatie in praktijksituaties; respectvol omgaan met gasten en medeleerlingen (18a); • Klassikale bespreking van het dilemma 'Is de klant altijd koning?'; luisteren naar verschillende standpunten en respectvol reageren (19a) • Je laat zien dat je bewust bent van dieetwensen door geloofsovertuiging en gezondheidsredenen (20b). De beoordeling is opgenomen in de praktijktoets Gastheerschap (toets 320)	**311**		**V/G**	
Leerjaar 3	**Bakkerij; P/HBR/2.1[1)]** **P/HBR/2.1[1)]** Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen, assortiment beheren	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1 en 7 maken over kennismaking met de bakkerij, grondstoffen en hygiëne	312	Theorietoets Digitaal **30 min.**	1	Ja
Leerjaar 3	**Bakkerij; P/HBR/2.1[1)]** **P/HBR/2.1[1)]** Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren **P/HBR/2.4[1)]** Bakkerijtussen product en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken	Je gaat de opdrachten uit hoofdstuk 2 en 5 maken over grondstoffen van de banketbakkerij en voor brood. Dit sluit je af met een kennistoets en grondstoffen herkenning	313	Combitoets Theorietoets Digitaal **60 min.**	1	Ja

SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2027					
Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie [2026-2028] **Niveau: Kader** **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: Horeca, Bakkerij en Recreatie - Stichting Platforms vmbo						
Leerjaar 3	**Bakkerij; P/HBR/2.2[1)]** **P/HBR/2.2[1)]** Recept hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten, Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	Je maakt tijdens de lessen de opdrachten van hoofdstuk 3 en 6. En je leert 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 product en vragen over dit onderwerp.	314	Praktijktoets **120 min.**	3	Nee
Leerjaar 3	**Keuken; P/HBR/3.1[1)]** Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. **P/HBR/3.2** Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1, 2 en 4 maken over 'De keuken als werkplek', 'Hygiëne' en 'Mise en place in de koude keuken'. Dit sluit je af met een kennistoets.	315	Theorietoets Digitaal **30 min.**	1	Ja
Leerjaar 3	**Keuken; P/HBR/3.1[1)]** Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. **P/HBR/3.2[1)]** Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 5 en 6 maken over 'Voorraadbeheer en HACCP', 'Bereidingstechnieken' en 'Ken je gereedschap'. Dit sluit je af met een kennistoets.	316	Theorietoets Digitaal **30 min**	1	Ja
Leerjaar 3	**Keuken; P/HBR/3.1[1)]** Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. **P/HBR/3.2[1)]** 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 gereedschappen gebruiken. Dit onderdeel sluit je af door het zelfstandig maken van een hoofdgerecht.	317	Praktijk-toets keuken **180 min.**	3	nee

SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2027					
Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie [2026-2028] **Niveau: Kader** **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: Horeca, Bakkerij en Recreatie - Stichting Platforms vmbo						
Leerjaar 3	**Gastheerschap; P/HBR/1.1[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. **P/HBR/1.2[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. **P/HBR/1.3[1)]** 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.	318	Theorietoets Digitaal **30 min.**	1	Ja
Leerjaar 3	**Gastheerschap;** **P/HBR/1.1[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. **P/HBR/1.2[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. **P/HBR/1.3** 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.	319	Theorietoets Digitaal **30 min.**	1	Ja
Leerjaar 3	**Gastheerschap;** **P/HBR/1.1[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. **P/HBR/1.2[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. **P/HBR/1.3[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire	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 ontvangen en te serveren.	320	Praktijktoets **120 min.**	3	Nee

SKILLS vmbo			Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2027			
Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie [2026-2028] **Niveau: Kader** **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: Horeca, Bakkerij en Recreatie - Stichting Platforms vmbo						
	werkzaamheden. **P/HBR/1.41[1)]** Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken.					

Berekening eindcijfer schoolexamen:

$$\frac{\sum \text{(cijfer x weging)}}{\text{Totale weging}} = \text{eindcijfer SE}$$

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
- Burgerschap is een vast opgenomen onderdeel in het PTA waarbij de leerlingen onder andere hun mogelijke betrokkenheid ten aanzien van vraagstukken die binnen deze leergebieden spelen, verkennen.
- 1) Deze exameneenheid wordt ook in het centraal examen getoetst
- 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.
- De herkansingen dienen in principe plaats te vinden in de periode voorafgaand aan de volgende SKILLSweek
- 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