

## PTA Keuzevak Facilitaire dienstverlening BBL: 18-20

<b>Periode</b>	<b>Eindtermen:</b> <i>wat moet je kennen en kunnen?</i>	<b>Inhoud onderwijsprogramma;</b> <i>wat ga je hiervoor doen?<sup>1</sup></i>	<b>Toetsvorm, -duur (en evt. toetscode)<sup>2</sup></b>	<b>Herkansing ja/nee?</b>	<b>Weging</b>
Leerjaar 3	<b>Facilitaire dienstverlening: catering en inrichting</b> K/ZW/9.1 Een ruimte verzorgd functioneel en sfeervol gereed maken.	De juiste hulpmiddelen, materialen en meubilair klaarzetten in een gewenste opstelling	SE: Gecombineerde theorie en praktijktoets	Ja	100 %
	K/ZW/9.2 Eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten en werken volgens HACCP.	Het uitnodigen en ontvangen van gasten. Het verzorgen van een buffet. Dranken en eenvoudige gerechten zoals soep en hapjes bereiden. Het afruimen en schoonmaken van de keuken.	Begrippentoets	Nee	
	K/KW/9.3 Werken in een grootkeuken volgens HACCP-richtlijnen.	Aanrecht en keukenmeubilair schoonmaken. Keukenvloer reinigen.	Praktijkgemiddelde	Nee	
	K/ZW/9.4 Eenvoudige administratieve werkzaamheden verrichten.	Formele notities en een uitnodiging maken.			
<b>Berekening SE Eindcijfer Keuzevak:</b> (PSE Kv1 X 25%) + (PSE Kv2 X 25%) + (PSE Kv3 X 25%) + (PSE Kv4 X 25%)					

<sup>1</sup> Een omschrijving van de onderwijsinhoud waarmee de leerling zich voorbereidt op de toets.

<sup>2</sup> PTA code van de school