

[Typ hier]

PTA Keuzevak De bijzondere keuken Leerweg: BBL 2023 - 2025					
<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</b> <b>(en evt. toetscode)<sup>2</sup></b>	<b>Herkansing</b> <b>?</b>	<b>Weging</b>
Leerjaar 4	K/HBR/6.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken.	Grondstoffen en ingrediënten voor horecaproducten voor de bijzondere keuken beheren. Ingrediënten herkennen.  Assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, aanbod en prijsstelling.	Theorie toets 1 (Rapport cijfer)	Nee	15%
			Theorie toets 2 (Rapport cijfer)	Nee	15%
Praktijkcijfer (Rapport cijfer)			Nee	20 %	
SPE  Het organiseren van een buffet/ het bereiden van een gerecht.			Ja	50%	
	K/HBR/6.2 Maaltijden uit de bijzondere bereiden zoals: de Aziatische keuken en de Italiaanse keuken.	Het bereiden van gerechten uit de wereldkeuken.  De benodigde apparatuur, gereedschap en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures.			
<b>Berekening keuzevak:</b> <b>(theorietoets 1 x 15%) + (theorietoets 2 x 15%) + (praktijkcijfer x 20%) + (SPE x 50%) = cijfer SE keuzevak</b>					

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

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

[Typ hier]

**Berekening combinatiecijfer keuzevakken: ((SPE Keuzevak 1) + (SPE Keuzevak 2) + (SPE Keuzevak 3) + (SPE Keuzevak 4))/4**