



VAK PTA

Beroepsgerichte programma
Dienstverlening en Producten
Horeca, Bakkerij en Recreatie

Dit vak PTA geldt voor basis- en kaderleerlingen beroepsgerichte programma D&P & HBR van het Hub van Doornecollege, leerjaar 3 van cohort 2024 – 2026 en leerjaar 4 van cohort 2023-2025.

inhoudsopgave

Profielvak D&P (2024-2026)	3
Profielvak D&P (2023-2025)	5
Keuzevak Webshop.....	9
Keuzevak Mode en design	10
Keuzevak Presentatie en Styling	11
Keuzevak Ondernemen.....	12
Keuzevak Gamedesign	14
Keuzevak Tuinontwerp en -aanleg.....	15
Keuzevak Bloemwerk.....	16
Profielvak HBR.....	17
Keuzevak Brood en banket specialisatie.....	19
Keuzevak gastheerspecialisatie.....	20
Keuzevak keukenspecialisatie.....	21
Keuzevak traiteur	22

Profielvak D&P (2024-2026)	
Vaknummer	1900
leerjaar	3 en 4
Methode	Uitgeversgroep
Niveau	BB/KB
profiel	D&P

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging periode
			vorm	duur	code	ja / nee	
Module 1	Organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever						
Leerjaar 3 en 4	P/DP/1.1 een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever.	Activiteit organiseren.	P S	V	VD1	Nee	20%
		Berekening maken	P S	V	VD2	Nee	10%
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren.	Gerecht bereiden	P	90	VD3	Nee	20%
	P/DP/1.4 facilitaire werkzaamheden uitvoeren.	Beveiliging, facilitair en milieu	S	V	PW1	Nee	20%
	P/DP/1.3 werkzaamheden rondom hospitality uitvoeren.	DSU draaiboek	P S	V	VD4	Nee	30%
Module 2	Presenteren, promoten en verkopen						
2 Leerjaar 3 en 4	P/DP/2.1.1 media-uitingen vergelijken.	Competentieles opdracht media	S P	V	VD1	Nee	10%
	P/DP/2.1.3 kenmerken media-uitingen + kern						
	P/DP/2.1.4 social media toepassen + kern	DSU promotiemateriaal	S P	V	VD2	Nee	25%
	P/DP/2.1.2 voor bepaald doel en doelgroep media-uitingen maken.	Competentieles PPP marketingmix	S P	V	VD3	Nee	10%
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern						

	P/DP/2.2.2 promotieplan maken en beoordelen	DSU Promotieplan	S	V	VD4	Nee	15%
	P/DP/2.2.3 verkoopgesprek.	Opdracht schoolwinkel	P M	V	VD5	Nee	15%
	P/DP/2.3 doelgericht informatie verstrekken en instructies geven	DSU Presentatie	P M	V	VD6	Nee	15%
	P/DP/2.2.4 producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal.	Competentieles Duurzame etalage	P	V	VD7	Nee	10%
Module 3 Leerjaar 3 en 4	P/DP/3.1 een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en pinten in 3D	Product maken	S P	V	VD1	Nee	30%
	P/DP/3.2 een product maken	Praktische opdracht	P	V	VD2	Nee	20%
		Een 3D-tekenopdracht	P	40	VD3	Nee	20%
		Eindtoets theorie	S	40	PW1	Nee	30%
Module 4 Leerjaar 3 en 4	Multimedia producten maken						
	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp theorie	Een digitaal ontwerp	S	50	PW1	Nee	10%
	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp praktijk	Een digitaal ontwerp	P	V	VD1	Nee	20%
	P/DP/4.2 Een film maken	Film monteren	P	V	VD2	Nee	20%
	P/DP/4.2 Een film maken	Film bedenken	S	V	VD3	Nee	10%
	P/DP/4.3 Een website ontwerpen en maken	Duurzame Startup Website	P	V	VD4	Nee	20%
	Kern + LOB + competenties	Stage leerjaar 3	S	V	VD5	Nee	20%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Profielvak D&P (2023-2025)	
Vaknummer	1900
leerjaar	3 en 4
Methode	Uitgeversgroep
Niveau	BB/KB
profiel	D&P

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkans ing	Weging periode
			vorm	duur	code	ja / nee	
Module 1 Leerjaar 3 en 4	Organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever						
	P/DP/1.1 een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever.	Activiteit organiseren.	P M	V	VD1	Nee	20%
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren.	Berekening maken	P M	V	VD2	Nee	20%
	P/DP/1.4 facilitaire werkzaamheden uitvoeren.	Toets facilitair werk	S	V	PW1	Nee	20%
	P/DP/1.3 werkzaamheden rondom hospitality uitvoeren.	Bereidings-technieken keuken	P M	V	VD3	Nee	20%
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren	Activiteit marketingproject (duurzame StartUp)	P M	V	VD4	Nee	20%

Module 2	Presenteren, promoten en verkopen						
2	P/DP/2.1.1 media-uitingen vergelijken. P/DP/2.1.3 kenmerken media-uitingen + kern P/DP/2.1.4 social media toepassen + kern	Competentieles opdracht media	S P	V	VD1	Nee	10%
Leerjaar 3 en 4	P/DP/2.1.2 voor bepaald doel en doelgroep media-uitingen maken.	Duurzame StartUp promotiemateriaal	S P	V	VD2	Nee	20%
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern	Competentieles PPP marketingmix	S P	V	VD3	Nee	10%
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern	Vlog duurzame start-up	S P	V	VD4	Nee	10%
	P/DP/2.2.2 promotieplan maken en beoordelen	Duurzame StartUp Promotieplan	S	V	VD5	Nee	20%
	P/DP/2.2.3 verkoopgesprek.	Opdracht schoolwinkel	P M	V	VD6	Nee	10%
	P/DP/2.3 doelgericht informatie verstrekken en instructies geven	Presentatie Duurzame StartUp	P M	V	VD7	Nee	10%
	P/DP/2.2.4 producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal.	Competentieles Duurzame etalage	P	V	VD8	Nee	10%
Module 3	P/DP/3.1.1 een ontwerp en een product beoordelen en suggesties voor verbetering P/DP/3.1.3 3D-printprincipes en printtechnieken uitleggen	Product marketingproject (duurzame StartUp).	S P	V	VD1	Nee	15%
Leerjaar 3 en 4	P/DP/3.1.2 een product ontwerpen en tekenen in (2D) en 3D	Een 3D-tekenopdracht	P	V	VD2	Nee	15%
	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Toets veilig werken.	S	V	PW1	Nee	20%

	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Toets handgereedschap.	S	V	PW2	Nee	20%
	P/DP/3.2.4 een product vervaardigen met handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines P/DP/3.2.3 het vervaardigde product controleren op kwaliteit van de verbinding P/DP/3.2.2 een product in elkaar zetten door gebruik te maken van verbindingen	Een werkstuk maken.	P	V	VD3	Nee	15%
	P/DP/3.2.4 een product vervaardigen met handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines	Veilig werken en Omgang gereedschappen	P	V	VD4	Nee	15%
Module 4	Multimedia producten maken						
Leerjaar 3 en 4	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp theorie	Een digitaal ontwerp	S	50	PW1	Nee	10%
	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp praktijk	Een digitaal ontwerp	P	V	VD1	Nee	15%
	P/DP/4.2 Een film maken theorie	Een film	S	50	PW2	Nee	10%
	P/DP/4.2 Een film maken praktijk	Een film	P	V	VD2	Nee	15%
	P/DP/4.3 Een website ontwerpen en maken	Duurzame Startup Website	P	V	VD3	Nee	10%
	Kern + LOB + competenties	Stageverslag leerjaar 3	S	V	VD4	Nee	20%

	Kern + LOB + competenties	Stagebeoordeling leerjaar 3	S M	V	VD5	Nee	10%
	Kern + LOB + competenties	Stage-eindproduct	S M P	V	VD6	Nee	10%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Keuzevak Webshop				
vaknummer	1710			
leerjaar	3			
Methode	Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	D&P			



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
Leerjaar 3	K/EO/6.1 een eigen website bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie.	Praktijkopdracht K 6.1 en K6.3 (promotieplan)	P	V	VD1	Nee	25%
		Praktijkopdracht K 6.2: Huisstijl en webshop ontwerp H 3,4	P	V	VD 2	Nee	25%
	K/EO/6.2 Via internet en sociale media goederen of diensten verkopen (evt. in gesimuleerde omgeving).	Praktijkopdracht	P	V	VD 3	Nee	25%
		H1tm9 theorie	S	100	TT1	Ja	25%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Mode en design		
vakcode	1712	
leerjaar	4	
Methode	Uitgeversgroep	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	D&P

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
Leerjaar 4	K/8: werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van ontwerpen en productietechnieken Deeltaak 1: Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren t.a.v. ontwerpen Deeltaak 2: Werkzaamheden binnen mode en design t.a.v. productietechnieken.	Stylingmap	P	V	VD1	Nee	10%
		Vormen, begrippen en kleuren benoemen en toepassen	S	50	VD2	Nee	20%
		Kledingstuk ontwerpen en maken	P	V	VD3	Nee	20%
		woonaccessoire ontwerpen en maken	P	V	VD4	Nee	20%
		Eindwerkstuk	SP	V	TT1	Ja	30%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Presentatie en Styling				
vakcode	1718			
leerjaar	3			
Methode	De Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	D&P			



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vorm	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 3	K/EO/7.1 Deeltaak 5: Een logo ontwerpen	Voorkant portfolio met eigen ontworpen logo en folder	P	100	VD1	Nee	20%
	Deeltaak 2: Etaleren aan de hand van Thema en Compositie Deeltaak 6: Folder/advertentie ontwerpen Deeltaak 4: Decoratief inpakken	Het inrichten van een vitrine met bijpassende advertentie	P	100	VD2	Nee	15%
	Deeltaak 8: Commercial maken	Gesproken reclame bedenken en uitvoeren	P	100	VD3	Nee	15%
		Theorietoets	S	50	PW1	Nee	20%
		Eindopdracht	S P	100	TT1	Ja	30%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Ondernemen				
vakcode	1709			
leerjaar	4			
Methode	Educatieve Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	D&P	HBR		

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
Leerjaar 4	Het ontwikkelen en uitvoeren van een eenvoudig ondernemersplan						
	K/EO/5.1 Jezelf als ondernemer beschrijven <ol style="list-style-type: none"> 1. Persoonlijke gegevens noemen 2. Persoonlijke motieven noemen 3. Persoonlijke kwaliteiten noemen 4. De keuze voor de ondernemingsvorm motiveren 	Ondernemen, de ondernemer en Bedrijfsidee (Hoofdstuk 1 t/m 3)	S	50	PW 1	Nee	15%
	K/EO/5.3 Een (eenvoudig) financieel plan maken <ol style="list-style-type: none"> 1. Een investeringsplan maken 2. Een financieringsplan maken 3. Een exploitatiebegroting maken 4. Een liquiditeitsbegroting maken 5. De haalbaarheid van het plan beoordelen. 	Financiën (Hoofdstuk 7) Praktijkopdracht 5.3 Financieel plan	P	V	PW 2	Nee	15%

	K/EO/5.2 Een marketingplan maken	Stageverslag (Hoofdstuk 4,5,6)	S	V	VD 1	Nee	20%
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Het doel van de onderneming noemen 2. De markt beoordelen 3. Een marketingmix ontwerpen en toepassen 4. Inkoop- en verkoopbeleid toepassen 	Stagebeoordeling bedrijf (format stagebeoordeling bedrijf)	P	50	VD 2	Nee	20%
	K/EO/5.4 Het uitvoeren van het ondernemingsplan	Meesterproef: Praktijkopdracht 5.4 - Uitvoeren van het ondernemersplan en SWOT-Analyse	P M	30	TT1	Ja	30%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Gamedesign			
vakcode	1510		
leerjaar	4		
Niveau	BB / KB		
Methode	Eigen methode		
profiel	HBR	D&P	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vorm	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 4	K/DP/1.1.1 de wensen en eisen van een opdrachtgever inventariseren	werkstuk	P	V	VD1	Nee	15%
	K/DP/1.1.2 een spelvorm kiezen die bij de wensen past	Spelonderdeel maken met digitaal programma	P	V	VD 2	nee	15%
	K/D&P/ 1.2.4 een fragment van een spel maken						
	K/D&P /1.3.4 de opdracht presenteren aan de opdrachtgever K/DP/1.3.3 het ontwikkelde spel bijstellen	Een spel presenteren aan de opdrachtgever	P	V	VD3	Nee	15%
	K/D&P/1.1.3/4 (aan de hand van instructie) Een (deel van) een verhaal voor een spel bedenken K/D&P/1.1.5 een storyboard maken K/D&P/1.1.2 de ideeën voorleggen aan de opdrachtgever en deze toelichten K/D&P/1.2.4 een fragment van een spel maken	Een eigen spel bedenken en een idee vastleggen	P	V	TT1	Ja	55%
K/DP/1.3.5 de educatieve elementen in het spel toelichten							

Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen

Keuzevak Tuinontwerp en -aanleg		
vakcode	K/GR/2	
leerjaar	4	
Methode	Eigen materiaal	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	D&P



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vor m	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 4	K/GR/2.1 oriëntatie op ontwerpen en aanleggen van tuinen	Tuintekening	P	V	VD1	Nee	20%
	K/GR/2.2 tuinen ontwerpen en aanleggen	Schooltuin 1	P	V	VD2	Nee	20%
	K/GR/2.3 werkzaamheden opleveren	Schooltuin 2	P	V	VD3	Nee	20%
	K/GR/2	Voortuinenproject	P	V	TT1	Ja	40%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Bloemwerk			
vakcode	K/GR/4		
leerjaar	4		
Methode	Eigen materiaal		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	D&P	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vor m	duur	code		
Leerjaar 4	K/GR/4.1 Bloemwerk maken	bloemwerk	P	V	VD1	Nee	20%
	K/GR/4.2 Winkelproducten inpakken	Inpakken	P	V	VD2	Nee	20%
	K/GR/4.3 Symboliek gebruiken in een bloemenarrangement	Symboliek	P	V	VD3	Nee	20%
	K/GR/4.4 In opdracht een bloemstuk maken	In opdracht werken	P	V	TT1	Ja	40%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							

Profielvak HBR		
Vaknummer	1800	
leerjaar	3 en 4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging periode
			vorm	duur	code		
Leerjaar 3 en 4 Werken in een restaura nt	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Werken in het restaurant	P	V	VD1	Nee	30%
	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Promotiemateriaal	P	V	VD2	Nee	10%
	P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten	Werken in het restaurant en glaswerk	P	V	VD3	Nee	10%
	P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden	Standaard couvert	P	V	VD4	Nee	15%
	P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken	Kleine etenswaren	P	V	VD5	Nee	15%
	P/HBR/1 Theorie Gastheerschap	Boekje 1 t/m 8	S	50	PW1	Nee	20%
Leerjaar 3 en 4 Module 2	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Gistdeeg	P	V	VD1	Nee	20%
	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Productherkenning	PS	V	VD2	Nee	10%

	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Gevuld kleinbrood	P	V	VD3	Nee	25%
	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Boterdeeg	P	V	VD4	Nee	25%
	P/HBR/2 Theorie De Bakkerij	Boekje 9 t/m 16	S	50	PW1	Nee	20%
Leerjaar 3 en 4	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Algemene kooktechniek	P	V	VD1	Nee	30%
Module 3	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Productherkenning	SP	V	VD2	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Snijtechniek	P	V	VD3	Nee	15%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Bindmiddelen	P	V	VD4	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Half fabricaat	P	V	VD5	Nee	15%
	P/HBR/3 Theorie De Keuken	Boekje 17 t/m 24	S	50	PW1	Nee	20%
Leerjaar 3 en 4	P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Boekje 25 t/m 32	SP	V	PW1	Nee	40%
Module	P/HBR/HC Maken ontwerpen flyer	Flyer activiteit	P	V	VD1	Nee	20%
Werken in de recreatie sector	P/HBR/HC presentatie	Ppp activiteiten	P	V	VD2	Nee	20%
	P/HBR/HC stage/LOB	stageverslag	S	V	VD3	Nee	20%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Keuzevak Brood en banket specialisatie		
vaknummer	1818	
leerjaar	3 en 4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
Leerjaar 3	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood en banketspecialiteiten	Getoerd gerezen	P	V	TT1	Ja	35%
	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. De kandidaat kan Deeltaak 4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (basis) Deeltaak 5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. (kader)	Productherkenning	SP	V	VD1	Nee	10%
	K/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, kleinbrood gevuld, getoerd gerezen en zuurdesem	Halffabricaat	P	V	VD2	Nee	15%
		Beslagwerk	P	V	VD3	Nee	20%
	K/HBR/2 Een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces (theorie)	Theorie	T	50	PW1	Nee	20%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak gastheerspecialisatie			
vaknummer	1817		
leerjaar	4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	D&P	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
Leerjaar 4	K/HBR/1.1 in een meer complexe praktijk omgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. De kandidaat kan Deeltaak 4 drankadvies verstrekken Deeltaak 5 koffie bereiden Deeltaak 6 apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en onderhouden	Koffie, thee verzorgen groep	P		VD1	Nee	10%
		wereldmaaltijd	P		VD2	Nee	30%
		Foodtruck	SP		TT1	Ja	45%
		Theorietoets	S		PW1	Nee	15%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak keukenspecialisatie		
vaknummer	1819	
leerjaar	3 en 4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
Leerjaar 3	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan Deeltaak 4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (basis) Deeltaak 5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen (kader)	Productherkenning	PT	V	VD1	Nee	15%
		Kostprijsberekening	T	V	VD2	Nee	15%
		promotiemateriaal	P	V	VD3	Nee	15%
	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Theorieboek	T	50	PW1	Nee	20%
	K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie	Bijzondere maaltijd	SP	V	TT1	Ja	35%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							

Keuzevak traiteur		
vaknummer	1811	
leerjaar	4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	D&P



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vorm	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 4	K/HBR/7.1 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten	Kleine etenswaren/gebak	P	V	VD1	Nee	10%
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Wereldmaaltijd (buffet/afhaal)	P	V	VD2	Nee	30%
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Food truck	SP	V	TT1	Ja	45%
	K/HBR/7 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur en cateringbranche (theorie)	Theorietoets	S	50	PW1	Nee	15%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							