



Toetsmatrijs

AAN	:	Examencommissie
VAN	:	Secretariaat
DATUM	:	1 september 2015
ONDERWERP	:	toetsmatrijs cateringmedewerker - aanpassingen september 2016
NUMMER	:	20360331

TOELICHTING

Aantal vragen opgenomen in een examen

De Toetsmatrijs is onderverdeeld in 10 werkprocessen. Ieder werkproces is verdeeld in toetstermen. Achter iedere toetsterm staat het aantal vragen per toetsvraagniveau:

0-1 : van deze toetsterm kan een vraag worden opgenomen in een examen, maar dit hoeft niet;

1 : van deze toetsterm moet een vraag worden opgenomen in een examen.

Per werkproces staat vetgedrukt het totaal aantal vragen dat in een examen moet zijn opgenomen. Een examen bestaat uit 40 vragen.

Cesuur

Omdat het examen bestaat uit multiple-choice met keuze uit twee of drie antwoorden en uit sleepvragen, is de raadkans niet te berekenen. Om te slagen moet 70% van de vragen juist zijn beantwoord. De cesuur ligt op 28 vragen. 28 vragen juist beantwoord geeft een 6,0.



Totaal				
		kennis	begrip	toepassen
	Totaal 40 vragen	11	15	14

Kwaliteit, Hygiëne en Veiligheid				
	Toetsterm De kandidaat kan:	kennis	begrip	toepassen
1a	de kwaliteitskenmerken van ingrediënten benoemen	0-1		
1b	de kwaliteitskenmerken van bereide producten benoemen	0-1		
2a	de onderdelen van de goederenstroom beschrijven		1	
2b	procedures voor hygiënemaatregelen en desinfectie benoemen	1		
2c	procedures voor hygiënemaatregelen en desinfectie toepassen (werk-instructies)			1
3	risico's op (microbacteriële) besmetting benoemen	1		
4	richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne toepassen (hygiëncode)			1
5	richtlijnen met betrekking tot ergonomie toepassen (o.a. arbocatalogus)			1
6a	maatregelen op het gebied van duurzaamheid benoemen	0-1		
6b	kan erkende keurmerken op het gebied van duurzaamheid benoemen	0-1		
	Totaal 8 vragen = 20%	3	1	4



Voedingsgebruik

	Toetsterm De kandidaat kan:	kennis	begrip	toepassen
1	de spelregels voor goede voeding en de Schijf van vijf benoemen	1		
2	de spelregels voor goede voeding en de Schijf van vijf toepassen			1
3	kennis over voedingswensen en voedingseisen toepassen			1
4	allergenen en allergene reacties benoemen	1		
5	voorschriften voor allergeneninformatie interpreteren			1
6	informatie op etiketten en bewaarinstructies lezen			1
7	kan samenstelling van product globaal beschrijven		1	
8	kan alternatieven benoemen, passend bij goede voeding, voedingswensen en voedingseisen			1
	Totaal 8 vragen = 20%	1	1	6

Productie en uitgifte

	Toetsterm De kandidaat kan:	kennis	begrip	toepassen
1	eigenschappen van convenience producten benoemen	1		
2	bereidingstechnieken herkennen en benoemen		1	
3	eigenschappen van apparatuur, gereedschap en materialen benoemen	1		
4	serveertechnieken herkennen en benoemen		1	
	Totaal 4 vragen = 10%	2	2	0



Verkoop				
	Toetsterm De kandidaat kan:	kennis	begrip	toepassen
1	kenmerken van contractvormen beschrijven		1	
2	de begrippen bedrijfsformule beschrijven	1		
3	de begrippen actieve en passieve verkoop beschrijven	1		
4	de stappen van het verkoopproces beschrijven		1	
5	kenmerken van betaalsystemen en betaalwijzen beschrijven		1	
	Totaal 5 vragen = 12,5%	2	3	0

Communicatie en klachtenbehandeling				
	Toetsterm De kandidaat kan:	kennis	begrip	toepassen
1	spelregels van het communicatieproces herkennen en benoemen		1	
2	spelregels van feedback toepassen			1
3	kenmerken van verbale en non-verbale communicatie beschrijven		1	
4	het klachtenbehandelingsproces beschrijven		1	
	Totaal 4 vragen = 10%	0	3	1



Intern overleg				
	Toetsterm De kandidaat kan:	kennis	begrip	toepassen
1a	de begrippen taken, functies en verantwoordelijkheden beschrijven		0-1	
1b	de begrippen procedure en werkinstructie beschrijven		0-1	
2a	kenmerken van werkoverleg beschrijven		0-1	
2b	kenmerken van functioneringsgesprek beschrijven		0-1	
2c	kenmerken van beoordelingsgesprek beschrijven		0-1	
	Totaal 2 vragen = 5%	0	2	0

Casus				
		kennis	begrip	toepassen
	3 cases, elke casus heeft op elk vraagniveau 1 vraag	3	3	3
	Totaal 9 vragen = 22,5%	3	3	3