

Locatie	Studiecode	Vakcode	Cijferperiode	Omschrijving	Weegfactor	Soort herkansing	Tijdsduur	Afnamemoment	Eindtermen	Type toets	Toetsingsvorm	Uitgebreide uitleg
NWT	8B4	keu	ED4	PO Mise en place werkzaamheden uitvoeren	1	Nee	50	Periode 2	CE P/HBR/3.1	PO	Praktisch	Vorbereiden van alle gangbare werkzaamheden om de productie van horecaproducten te plannen en organiseren.
NWT	8B4	keu	ED4	PO Werken in een keuken; warme gerechten, bereidingstechnieken, warenkennis	1	Nee	100	Periode 2	CE P/HBR/3.2	PO	Praktisch	Het maken van een warm gerecht met vlees of gevogelte of aardappel en of groente of een warm nagerecht.
NWT	8B4	keu	ED4	PO Werken in een keuken; hygiëne, duurzaamheid, koude gerechten	1	Nee	100	Periode 2	CE P/HBR/3.2	PO	Praktisch	Maken van een koud gerecht, vegetarisch, het bereiden van salades, rijst en meelsoorten of het maken van een nagerecht
NWT	8B4	keu	ED4	SO Theoretische toets HBR 3.1 en 3.2	1	Ja	50	Periode 3	CE P/HBR/3.1/ 3.2	Schriftelijke overhoring	Theoretisch	Theoretische toets over deeltaak P/HBR/3.1 en P/HBR/3.2
NWT	8B4	keu	ED4	PO Houdingsaspecten	1	Nee	50	Schooljaar 2023-2024	CE P/HBR/3.2	PO	Praktisch	Je krijgt een cijfer voor je houding in de lessen. Hier wordt gekeken naar samenwerking, leiding geven, leiding ontvangen en discipline