

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