

Locatie	Studiecode	Vakcode	Omschrijving	Weegfactor	Soort herkansing	Tijdsduur	Afnamemoment	Eindtermen	Toetsingsvorm	Uitgebreide uitleg
NWT	8K3	bzkk	Maken van een gerecht met het toepassen van specifieke technieken 1	1	Nee	95 min	Periode 1	K/HBR/6.2.1 K/HBR/6.2.2	Praktisch	Een gerecht bereiden met specifieke technieken en apparatuur. Zoals het zetten en uitrollen van pastadeeg, doorslaan van pizzadeeg en het stoven en smoren van producten.
NWT	8K3	bzkk	Toets hoofdstuk 1, 2 en 3	1	Ja	45 min	Periode 2	K/HBR/6.1	Theoretisch	Toets hoofdstuk 1, 2 en 3
NWT	8K3	bzkk	Toets hoofdstuk 4, 5, 6, 7	1	Ja	45 min	Periode 3	K/HBR/6.1	Theoretisch	Toets hoofdstuk 4, 5 en 6
NWT	8K3	bzkk	Maken van een gerecht met het toepassen van specifieke technieken 2	1	Nee	95 min	Periode 3	K/HBR/6.2.1 K/HBR/6.2.2	Praktisch	Een gerecht bereiden met specifieke technieken en apparatuur. Zoals het bereiden van sushigerechten, wokgerechten, loempia's, paella en het kunnen toepassen van de juiste snijtechnieken.
NWT	8K3	bzkk	Meesterproef	1	Nee	95 min	Periode 4	K/HBR/6.1.2 K/HBR/6.1.3 K/HBR/6.1.4 K/HBR/6.1.5 K/HBR/6.2.1	Praktisch	Bereiden van een gerecht uit de bijzondere keuken met een bijbehorende kostprijsbrekening in Excel in het kader van een trend zoals; allergenen, vegetarisch, veganistisch of streek- en seizoensproducten.

