

Locatie	Studiecode	Vakcode	Omschrijving	Weegfactor	Soort herkansing	Tijdsduur	Afnamemoment	Examenstof SE	Eindtermen SE	Examenstof CE	Eindtermen CE	Eigen examenstof	Type toets	Uitgebreide uitleg
NWT	8B3	bzkk	PO Maken van een gerecht met het toepassen van specifieke technieken	1	Nee	95 min	Periode 1	Ja	K/HBR/6.2.1	Nee		Nee	Praktische opdracht	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	8B3	bzkk	PW hoofdstuk 2 en 3	1	Ja	45 min	Periode 2	Ja	K/HBR/6.1.2	Nee		Nee	Theoretische toets	Je kunt in deze toets vragen beantwoorden die gaan over de Franse en Italiaanse eetcultuur met bijbehorende gewoontes en producten.
NWT	8B3	bzkk	PW hoofdstuk 4 en 5	1	Ja	45 min	Periode 3	Ja	K/HBR/6.1.1	Nee		Nee	Theoretische toets	Je kunt in deze toets vragen beantwoorden die gaan over de Spaanse en Britse eetcultuur met bijbehorende gewoontes en producten.
NWT	8B3	bzkk	PO Maken van een gerecht met het toepassen van specifieke technieken 2	1	Nee	95 min	Periode 3	Ja	K/HBR/6.2.2	Nee		Nee	Praktische opdracht	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	8B3	bzkk	PO Meesterproef	1	Nee	95 min	Periode 4	Ja	K/HBR/6.1.4	Nee		Nee	Praktische opdracht	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.