

Locatie	Studiecode	Vakcode	Omschrijving	Weegfactor	Soort herkansing	Tijdsduur	Afnamemoment	Examenstof SE	Eindtermen SE	Examenstof CE	Eindtermen CE	Eigen examenstof	Toetsingsvorm	Uitgebreide uitleg
NWT	8B4	keu	PO Mise en place werkzaamheden uitvoeren Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	1	Nee	45	Schooljaar 2025-2026	Nee		Nee	CE P/HBR/3.1.4	Nee	Praktisch	Voorbereiden 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	95	Schooljaar 2025-2026	Nee		Nee	CE P/HBR/3.2.1	Nee	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	95	Schooljaar 2025-2026	Nee		Nee	CE P/HBR/3.2.3	Nee	Praktisch	Maken van een koud gerecht, vegetarisch, het bereiden van salades, rijs en meelspijzen of het maken van een nagerecht
NWT	8B4	keu	SO Theoretische toets HBR 3.1 en 3.2	1	Ja	45	Schooljaar 2025-2026	Nee		Nee	CE P/HBR/3.1.1	Nee	Theoretisch	Theoretische toets over het beheren en bereiden van horecaproducten en gerechten in een horecagelegenheid.
NWT	8B4	keu	PO Werken in een keuken. Deeltaak: Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie	1	Nee	45	Schooljaar 2025-2026	Nee		Nee	CE P/HBR/3.2.4	Nee	Praktisch	Je krijgt een cijfer voor de verrichte werkzaamheden in de lessen. Hier wordt gekeken naar omgaan met apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden.