

| Locatie | Studiecode | Vakcode | Omschrijving                                                                                                                 | Weegfactor | Soort herkansing | Tijdsduur | Afname moment | Examenstof SE | Eindtermen SE | Examenstof CE | Eindtermen CE | Eigen examenstof | Toetsingsvorm | Uitgebreide uitleg                                                                                                                                                                                          |
|---------|------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------|-----------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NWT     | 8K3        | bzkk    | PO Maken van een gerecht met het toepassen van specifieke technieken 1 Deeltaak: Maaltijden uit bijzondere keukens bereiden. | 1          | Nee              | 95 min    | Periode 1     | Ja            | K/HBR/6.2.1   | Nee           |               | Nee              | 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    | PW hoofdstuk 2 en 3                                                                                                          | 1          | Ja               | 45 min    | Periode 2     | Ja            | K/HBR/6.1.2   | Nee           |               | Nee              | Theoretisch   | Je kunt in deze toets vragen beantwoorden die gaan over de Franse en Italiaanse eetcultuur met bijbehorende gewoontes en producten.                                                                         |
| NWT     | 8K3        | bzkk    | PW hoofdstuk 4 en 5                                                                                                          | 1          | Ja               | 45 min    | Periode 3     | Ja            | K/HBR/6.1.1   | Nee           |               | Nee              | Theoretisch   | Je kunt in deze toets vragen beantwoorden die gaan over de Spaanse en Britse eetcultuur met bijbehorende gewoontes en producten.                                                                            |
| NWT     | 8K3        | 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              | 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    | PO Meesterproef Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken.                | 1          | Nee              | 95 min    | Periode 4     | Ja            | K/HBR/6.1.4   | Nee           |               | Nee              | 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. |