

## Examenplan/plan van afsluiting

<b>College</b>	Cluster Hospitality
<b>Opleiding</b>	Pâtissier
<b>Crebo</b>	25797
<b>Cohort</b>	2023-2024
<b>Leerweg</b>	BBL
<b>Niveau</b>	4

### Wettelijke eisen voor diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student voldoen aan alle kwalificatie-eisen. Het gaat om de volgende onderdelen:

- Beroepsgerichte eisen (kwalificatiedossier): minimaal een 6 (afgeronde 5,5) of hoger, of een voldoende of goed per kerntaak,
- Generieke eisen taal en rekenen: een oordeel per onderdeel volgens de eisen die geldend zijn voor het betreffende cohort.
- Loopbaan en Burgerschap: voldaan hebben aan de gestelde eisen door de opleiding.
- Beroepspraktijkvorming (bpv): met een positieve beoordeling hebben voltooid, waarbij het oordeel van het leerbedrijf is betrokken.
- Keuzedelen: voldaan hebben aan de keuzedeelverplichting en aan de zak/-slaagregeling (compensatieregeling) die geldend is voor het betreffende cohort.

## Beroepsgerichte examenonderdelen

<b>Basisdeel/profieldeel</b>		Basis									
<b>Naam kerntaak</b>		B1-K1 Bereidt patissierproducten B1-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment									
<b>Code</b>		25797_B1-K1 25797_B1-K2									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
PVB1	Proeve	B1-K1-W1 Plant de productie van patisserieproducten B1-K1-W2 Bereidt de productie van patisserieproducten voor B1-K1-W3 Bereidt patisserieproducten B1-K1-W4 Verwerkt, modelleert en bakt patisserieproducten B1-K1-W5 Decoreert en werkt patisserieproducten af B1-K1-W6 Bewaakt en borgt de kwaliteit van de patisserieproducten B1-K1-W7 Verpakt en presenteert patisserieproducten en halffabricaten en slaat deze op B1-K1-W8 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon	1	variabel	School	1-10	100%	6	Geheel cijfer	Examenwerk	1

PVB1	Proeve	<p>B1-K2-W1 Bedenkt ideeën voor het vernieuwen van het assortiment en ontwikkelt receptuur</p> <p>B1-K2-W2 Bereidt nieuwe of vernieuwde patisserieproducten aan de hand van nieuwe receptuur</p> <p>B1-K2-W3 Ontwerpt en verzorgt de presentatie van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten</p> <p>B1-K2-W4 Maakt de kost- en verkoopprijsberekening van nieuwe of vernieuwde patisserieproducten</p> <p>B1-K2-W5 Introduceert nieuwe of vernieuwde receptuur op de werkvloer</p> <p>B1-K2-W6 Informeert en adviseert over nieuwe of vernieuwde patisserie producten</p>	1	variabel	School	1-10	100%	6	Geheel cijfer	Examenwerk	1
------	--------	--	---	----------	--------	------	------	---	---------------	------------	---