SCHOOL OF INSIGHTS

Onderzoek praktijkexamen Platform VMBO/ VSHO

Juli 2021

Samenvatting

Drie scenario's voor een aangepast cspe-HBR zijn voorgelegd aan 82 docenten. De voorkeur gaat uit naar scenario 1 en naar de huidige opzet

- Voor 30% gaat de voorkeur uit naar scenario 1* en 27% kiest voor de huidige opzet. Deze twee groepen docenten zijn verdeeld over de juiste invulling van het cspe.
- De belangrijkste voordelen die worden genoemd bij scenario 1 zijn dat de kennis en vaardigheden goed – en in de praktijk - kunnen worden getoetst op een voldoende hoog niveau. Het loskoppelen wordt positief gewaardeerd, er is geen afhankelijkheid met de keuken en het geeft rust voor de leerlingen.
- Docenten die de voorkeur geven aan de huidige opzet geven aan dat deze opzet de ruimte biedt om het geleerde in de praktijk brengen en er voldoende ruimte is voor gastcontact. Ook sluit deze goed aan op een vervolg (opleiding of praktijk), blijft het huidige niveau gehandhaafd en wordt de samenwerking met de keuken getoetst.

* Uitleg scenario's is te lezen op sheets 10, 12 & 14

Samenvatting

Aansluiting van de scenario's op bedrijfsleven en beroepspraktijk kan men onvoldoende beoordelen

- De huidige opzet lijkt het beste aan te sluiten, maar hier is mogelijk sprake van een vertekend beeld. Een groot deel van de docenten kan moeilijk inschatten of er voldoende aansluiting is, zowel op bedrijfsleven en/of de beroepspraktijk.
- Bij scenario 1 en 2 geeft 39% aan niet te weten of het aansluit, bij scenario 3 zelfs 80%. Voor de huidige opzet weet 24% het niet.

Ruimte voor eigen interpretatie belangrijk

- Voor 75% van de docenten moet er binnen het cspe ruimte zijn voor eigen interpretatie. Creativiteit en eigenheid is belangrijk.
- De kaders waarbinnen de opdracht moet worden voltooid dienen wel duidelijk te zijn.

Samenvatting

Zelfstandig een drie-gangen menu bereiden volgens meerderheid docenten niet nodig

- Voor de module keuken is een drie-gangen menu niet nodig (volgens 45%). Minder gangen zijn ook voldoende om de kandidaat te kunnen beoordelen en dit wordt niet gezien als een vereiste op VMBO niveau,
- Over het zelfstandig serveren van een drie-gangen menu aan vier gasten is het beeld minder eenduidig. Voor 45% van de docenten geldt dat zij dit nodig vinden om de module gastheerschap goed te kunnen beoordelen.
- Voor het andere deel (36%) is het uitserveren aan twee gasten (ipv vier) voldoende.

Samenvatting

Contact met gasten belangrijk in module gastheerschap

- Docenten geven aan dat zij in deze module vooral graag het contact met de gasten terug willen zien: reserveren, ontvangst, opnemen bestelling, afrekenen en afscheid. Daarnaast ook serveertechniek, tafel dekken (en film beoordelen), MEP en kennis en bereiden van dranken.

Voorkeur

30% heeft de voorkeur voor scenario 1

Welk scenario heeft uw voorkeur?

- **Scenario 1 heeft voor de meeste docenten de voorkeur (30%). De huidige opzet van het examen wordt door een significante groep (27%) geprefereerd.**
- De belangrijkste voordelen van scenario 1 zijn dat de kennis en vaardigheden goed kunnen worden getoetst, dat het aparte onderdelen zijn en het loskoppelen rust geeft (zie ook sheet 10).

N=82.

Reden keuze huidige examenopzet

Wat is de reden dat u voor de huidige opzet kiest?

"Het moet vakinhoudelijk nog wel inhoud hebben,zou ook nog naar een 2 gangen diner mogen gaan, maar het koken voor gasten is essentieel en ook de uitdaging die de leerling zoekt."

"Dit past het beste bij de kennis die de leerling op doet in de 2 leerjaar die er voor staat."

"Ik vind de kerntaken praktisch examineren erg zinvol. De voorgestelde scenario's voldoen hier niet aan of toetsen de praktische vaardigheden te summier. Ik vind het ook erg jammer dat het niveau van de praktijkexamens van HBR de laatste jaren steeds verder worden versoberd."

"We bereiden leerlingen voor op het mbo en late ze leren in de context! Binnen het profieldeel is het werken met gasten onontbeerlijk. Het gaat om de sociale en communicatieve vaardigheden die je niet met een video kunt simuleren. Koken voor de prullenbak vind ik ook niet wenselijk."

Belangrijkste redenen om te kiezen voor de huidige opzet:

- Opzet biedt de ruimte om het geleerde in de praktijk brengen, het praktisch examen is waarnaar wordt toegewerkt
- Gastcontact is belangrijk
- Goede manier om kennis te testen
- Sluit aan op vervolgopleiding/praktijk
- Niet wenselijk om 'verder te snijden' in examen
- Samenwerking keuken en gastheer/gastvrouw

Uitleg scenario 1

In dit scenario worden koken en gastheerschap volledig losgekoppeld. De focus ligt op het toetsen van de technische aspecten uit de syllabus . Er wordt gekookt, maar geen volledig menu. Omvang is vergelijkbaar met het huidige examen. Hieronder een voorbeeld van de opdrachten waarmee in de keuken gewerkt wordt:

Koken

- een werkplanning maken
- een warenkennis opdracht
- snijtechnieken demonstreren
- bereidingstechnieken toepassen
- een dessert bereiden
- een gerecht afwerken, garneren en doorgeven

Gastheerschap

- een couvert beoordelen en aanpassen
- een dranken bestelling verwerken
- een cocktail bereiden
- m-e-p maken bij een menu
- video toetsing van serveervolgorde, ingedekt couvert en informatie die wordt gegeven bij serveren.

Reden keuze scenario 1

Wat is de reden dat u voor dit scenario kiest?

"Op deze manier kunnen de handelingen en vaardigheden die komen kijken bij het werken in de keuken en in de bediening op een gedegen wijze worden getoest.

"Je kijkt naar het beheersingsniveau van twee verschillende beroepen."

"Ik vind het uitgebreid toetsen van kennis en vaardigheden goed. Een 3-gangen menu koken (omdat het geserveerd moet kunnen worden) geeft beperkingen in de keuken. Door 1 gerecht wel door te moeten geven wordt de vaardigheid doorgeven wel getoetst zonder dat er diverse gerechten na elkaar gemaakt hoeven worden. De gastheren/vrouwen kunnen zo wel het contact met hun gasten in de praktijk brengen."

"Technieken beter te beoordelen zonder tijdsdruk."

Belangrijkste redenen om te kiezen voor de opzet van scenario 1:

- Kennis en vaardigheden kunnen goed worden getoetst
- Voorkeur voor twee aparte onderdelen
- Loskoppelen geeft meer rust, minder druk bij de leerlingen
- Juiste manier om kennis op praktische wijze te toetsen
- Niveau huidige opzet hoog, ook vanwege volledig menu
- Geen afhankelijkheid met de keuken

Uitleg scenario 2

Binnen dit scenario zijn koken en gastheerschap niet volledig losgekoppeld maar is het examen wel in omvang verkleind. De focus ligt ook hier op het toetsen van de technische aspecten uit de syllabus. Er wordt 1 uitgebreid gerecht gemaakt en dit wordt doorgegeven voor 2 gasten. Er wordt gewerkt met vergelijkbare opdrachten als in scenario 1.

Koken

- een werkplanning maken
- een warenkennis opdracht
- snijtechnieken demonstreren
- bereidingstechnieken toepassen
- een gerecht afwerken, garneren en doorgeven

Gastheerschap

- een couvert beoordelen en aanpassen
- Een dranken bestelling verwerken
- Een cocktail bereiden
- m-e-p maken bij een menu
- video toetsing van serveervolgorde, ingedekt couvert en informatie die wordt gegeven bij serveren.

Reden keuze scenario 2

Wat is de reden dat u voor dit scenario kiest?

"Ik denk dat het voor de leerling fijner is als hij iets bereid en dit ook daadwerkelijk gegeten gaat worden door gasten. Ook is de situatie echter en dus ook de beleving. Dat het examen minder uitgebreid is is naar mijn mening goed omdat je tijdens schoolexamens al veel af toetst."

"Voor 4 personen koken waren de hoeveelheden soms erg groot. Als de leerlingen voor 2 personen koken kan je de vaardigheden voldoende beoordelen. Verder zijn de bediening en keuken onlosmakelijk verbonden, als je dit los gaat koppelen gaat de sfeer van dit mooie vak weg. Ook zijn de leerlingen gewend om voor gasten te koken en serveren (lunch en diners)."

"Door het verkleinen van de omvang kan de focus meer worden verlegd op de kwaliteit van de technieken en vakkennis. Daarbij vind ik het wel belangrijk dat er een samenwerking is tussen de keuken en bediening waardoor het samenwerken kan worden versterkt."

"Ik heb scenario 2 gekozen omdat hier toch alle technieken en vaardigheden aan bod komen tijdens het examen. Zonder de druk van een compleet menu te bereiden. Hier zou je bijvoorbeeld meer kunnen kijken naar de voorbereiding, werkplanning en wijze van doorgifte etc."

Belangrijkste redenen om te kiezen voor de opzet van scenario 2:

- Minder uitgebreid examen
- Voldoende gastcontact en het serveren van een gerecht
- Samenwerking tussen keuken en bediening is belangrijk onderdeel
- Meer realistische werksetting, komt overeen met de beroepspraktijk
- Goede manier om vaardigheden en kwaliteiten in de praktijk te toetsen

Uitleg scenario 3

- In dit scenario worden koken en gastheerschap volledig losgekoppeld. Omvang van het examen wordt verkleind door een hoofdzakelijk digitale invulling. De uitvoering van de technieken worden in het schoolexamen getoetst. Digitaal komen de volgende onderdelen aan bod:
- Koken
  - minitoets
  - werkvoorbereiding opdracht maken
  - de uitvoering van technieken beoordelen
  - terugkijken

Gastheerschap
  - minitoets
  - dranken serveerklaar maken
  - m-e-p maken bij een menu
  - de uitvoering van technieken beoordelen

Reden keuze scenario 3

Wat is de reden dat u voor dit scenario kiest?

"Tijdens de lessen wordt er naast aanleren van technieken ook diverse keren getoetst! Het huidige examen is wat dat betref een herhaling. Ook wordt het naar mijn mening 'als ik het scenario goed begrijp' makkelijker dynamischer beter om af te stemmen op de individuele leerling, we kunnen profiel onderdeel gastheerschap/keuken flexibeler inzetten afsluiten verder of juist later met een keuzedeel starten, ik zie alleen voordelen voor de leerling."

"De examens van 2 groepen moet je niet koppelen. Dit kan negatief uitwerken voor de ene of andere leerling. Iedere leerling doet examen voor zijn vak. Daarin moeten zij assisterend zijn in het geheel. Wij leiden op voor hulpen en als voorloper voor het mbo."

Scenario 3 wordt door drie personen gekozen, zij geven als redenen om te kiezen voor deze opzet:

- Schoolexamen heeft meer gewicht, CE is een momentopname
- Examens van 2 groepen niet koppelen
- Meer flexibiliteit om onderdeel keuken/gastheerschap in te zetten

Ideale examen

Hoe ziet uw ideale examen er uit?

"Op zich ben ik het er wel mee eens dat het examen verkleind moet worden. Maar bij de voorgestelde scenario's mis ik het contact met de gasten. Ik stel wel voor dat er minimaal 2 gangen geserveerd worden. Een optie kan zijn dat er in de keuken toch maar 1 gang (bijvoorbeeld hoofdgerecht) volledig bereid wordt en dat bijvoorbeeld het dessert vooraf al bereid wordt)."

"Omschrijf een paar technieken i.p.v. gerechten of menu's die getoetst moeten worden voor een bepaald examenjaar en laat daardoor iedere school/afdeling zijn eigen inrichting cq invulling creëren. Veel betere en eenvoudigere organisatielast en dito uitvoering. "

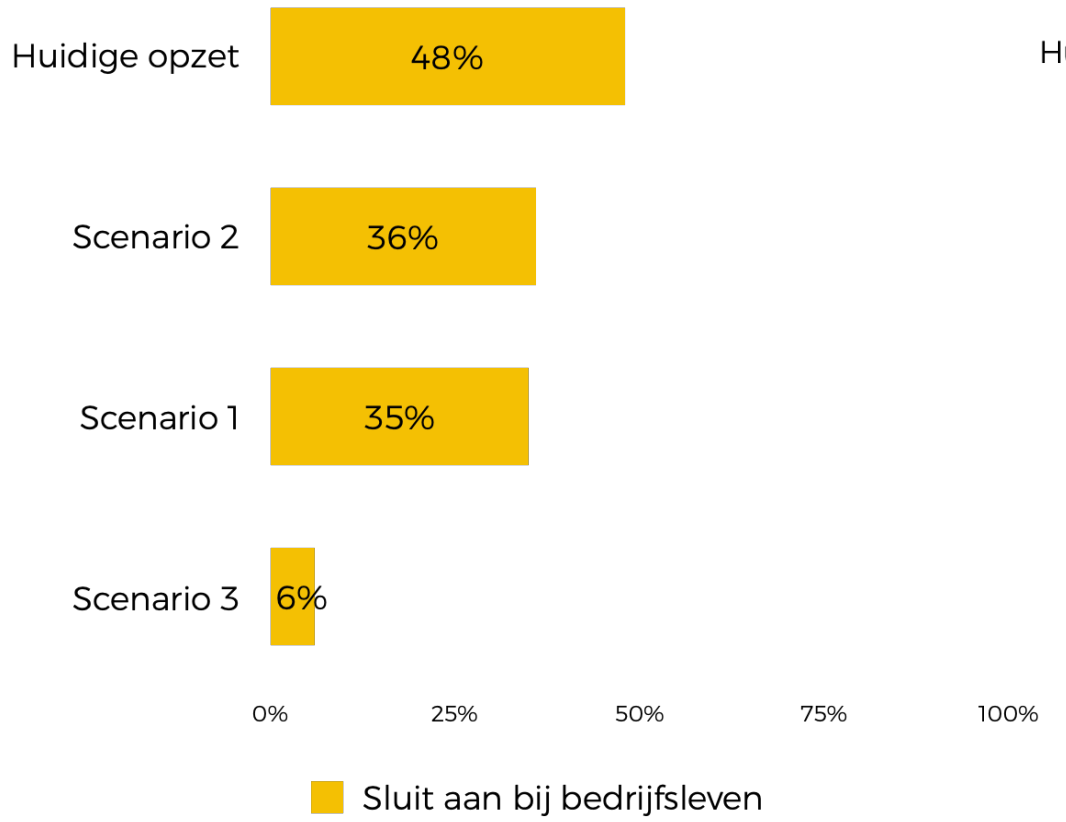
"Een twee gangen menuutje koken, geen minitoets wel een werkplanning maken! Wel gekoppeld aan het serveren met gezamenlijk opdracht namelijk; kook en serveer voor 1 tafel."

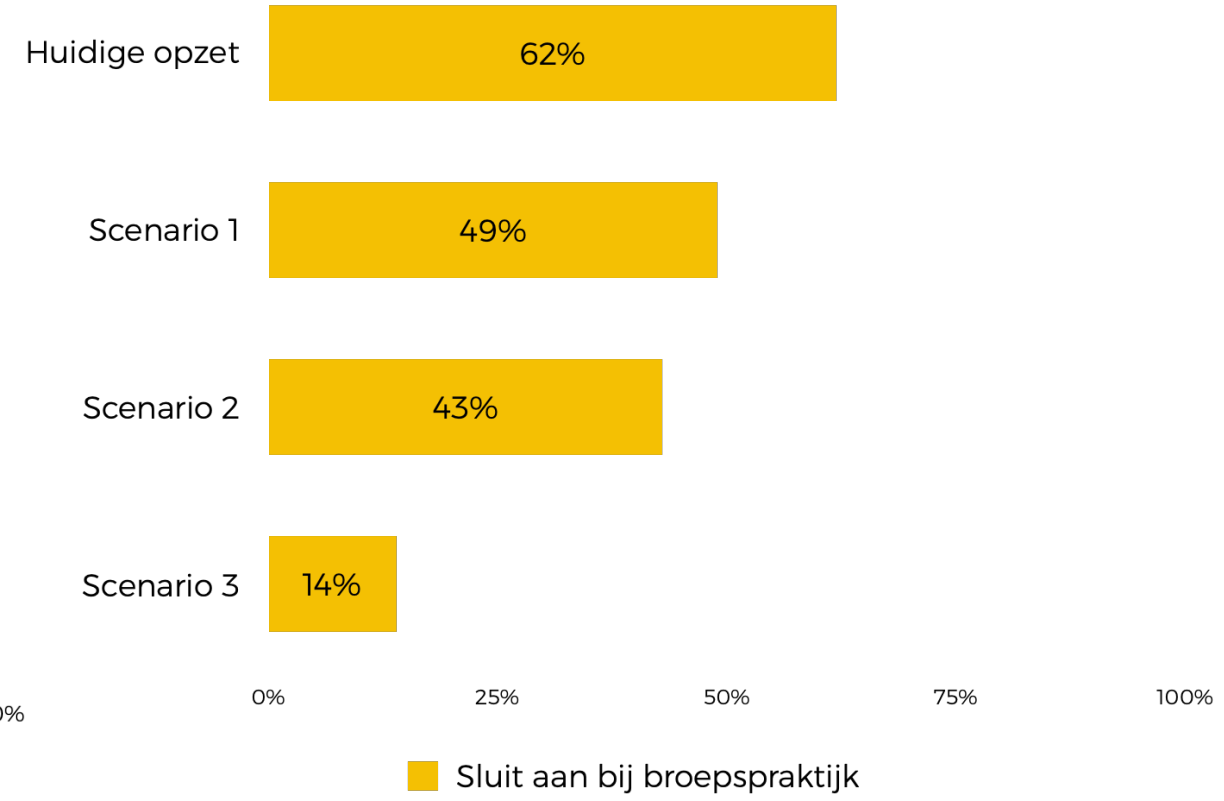
Respondenten die geen van de scenario's kiezen (16%) geven aan wat zij graag in het examen zouden zien:

- Werkplanning
- Koken en serveren (voor 1 tafel)
- Contact met echte gasten
- Twee gangen menu bereiden (eenvoudig)
- Niet digitaal afnemen/via mini toets
- Meer ruimte voor eigen invulling opdrachten ipv specifieke opdrachten
- Meningen zijn verdeeld over wel of niet loskoppelen koken en gastheerschap

Aansluiting bedrijfsleven en beroepspraktijk

Huidige opzet lijkt het beste aan te sluiten bij het bedrijfsleven en de beroepspraktijk





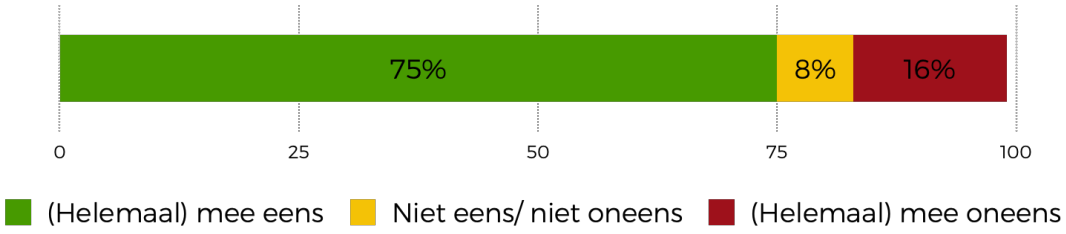
De huidige opzet lijkt het beste aan te sluiten, maar hier is mogelijk sprake van een vertekend beeld omdat een groot deel van de docenten dit moeilijk kan inschatten. Bij scenario 1 en 2 geeft 39% aan niet te weten of het aansluit bij het bedrijfsleven en/of de beroepspraktijk, bij scenario 3 zelfs 80%. Voor de huidige opzet weet 24% het niet.

N=82.

Eigen interpretatie en klassieke serveertechnieken

Creativiteit belangrijk, mits binnen de kaders

Er moet binnen het cspe ruimte zijn voor eigen interpretatie, bijvoorbeeld bij de opmaak van borden.



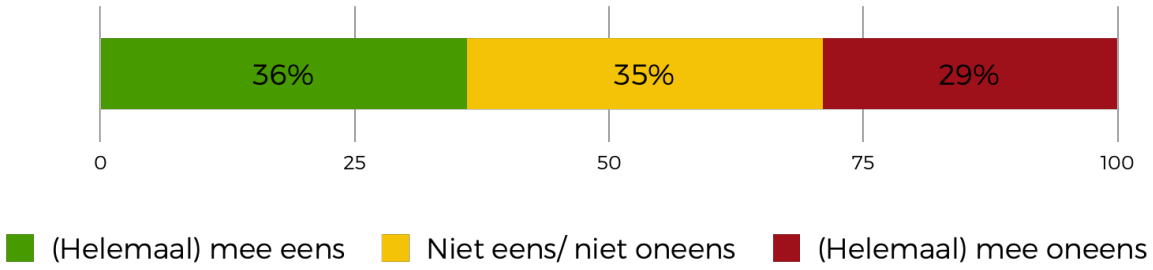
- *"De basis moet duidelijk zijn, verder heeft elke kok een eigen signatuur."*
- *"Is wel een extra vaardigheid maar vraagt van leerlingen om zelf creatief te zijn. Standaardvoorbeeld wel erbij houden."*
- *"Hieraan gekoppeld kun je het wel hebben over waarom een leerling voor die bewuste variant heeft gekozen."*
- *"De branche is zo aan het veranderen en de vernieuwingen volgen elkaar zo snel op dat deze vrijheid juist gestimuleerd moet worden."*

Respondenten geven aan:

- Creativiteit en eigenheid is belangrijk, het stimuleren hiervan wordt positief beoordeeld door de meerderheid.
- De kaders waarbinnen de opdracht moet worden voltooid dienen wel duidelijk te zijn en binnen deze kaders kan een eigen interpretatie worden gegeven.
- Een aantal respondenten geeft aan dat het voldoen aan de opdracht (met voorbeelden) al voldoende uitdagend is voor een deel van de leerlingen.

Klassieke serveertechnieken zijn het startpunt

Het examineren van de klassieke serveertechnieken is relevant binnen de module gastheerschap.



- *"Bepaalde klassieke serveertechnieken (basisprincipes) zullen nooit veranderen. Echter we moeten wel realistisch blijven en kijken naar wat er momenteel in het bedrijfsleven wordt aangeboden. Hele "ouderwetse" zaken mogen wel eens onder de loep genomen worden. Het moet wel een examen "van deze tijd" zijn.*
- *Kom eens bij Jonnie Boer eten , hier hebben de klassieke technieken plaats gemaakt voor een moderne benadering, hier wordt vooral de aandacht gevestigd op gastvrijheid, de gast op zijn gemak stellen aansluiten op de behoefte van de gast."*

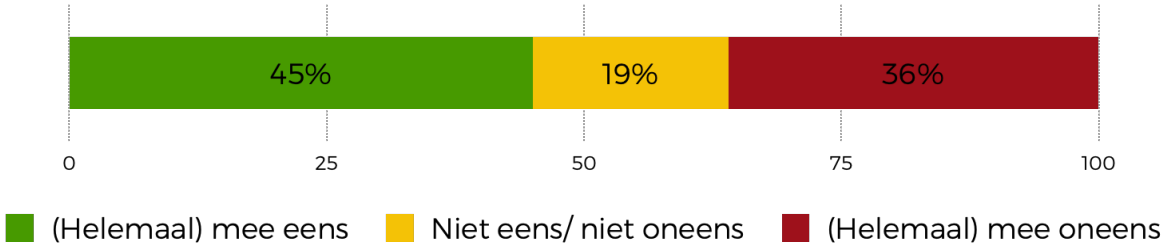
Respondenten geven aan:

- De klassieke serveertechnieken zijn belangrijk omdat zij dienen als basis (en goed getoetst kunnen worden).
- Tegenwoordig worden deze technieken echter niet of nauwelijks nog toegepast, het is belangrijk de inhoud van het examen ook op de praktijk te laten aansluiten/de leerlingen ook hier op voor te bereiden.
- 'De basis is belangrijk, iets moderner kan ook geen kwaad.'

3 gangen menu serveren en bereiden

Zelfstandig serveren van 2-gangen menu aan twee gasten voldoende

Om de module gastheerschap goed te kunnen beoordelen is het nodig dat een kandidaat bij het cspe zelfstandig een driegangenmenu (aan een tafel met vier gasten) serveert.



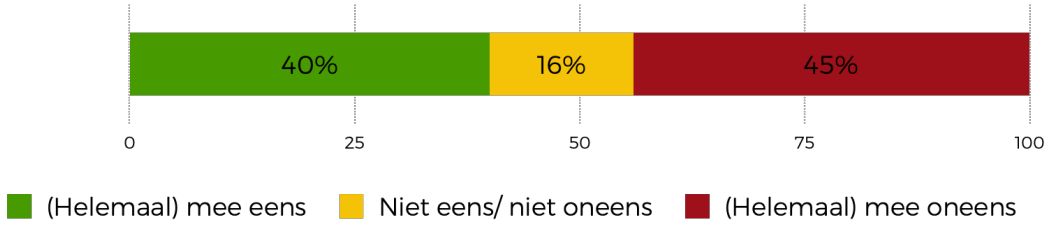
- *"Dit kan ook een 2 gangenmenu zijn en voor 2 gasten is ook voldoende. Voor 2 gasten kun je de technieken ook prima beoordelen."*
- *"Zolang de kandidaat laat zien dat die rekening kan houden met: werkhouding, werkvolgorde, hygiëne regels, serveertechnieken en dergelijke hoeft het geen volledig menu te zijn."*
- *"Ik denk voor het beoordelen va de module gastheerschap wel interactie met gasten nodig is. Of dat per se een driegangenmenu voor vier gasten moet zijn is de vraag."*

Respondenten geven aan:

- Een 3-gangen menu is niet een must-have, het kunnen ook minder gangen zijn.
- Deze vereiste sluit niet aan op het VMBO opleidings niveau (eerder bij vervolgopleiding).
- Het uitserveren aan twee gasten (ipv vier) is voor een deel van de docenten voldoende.
- Belangrijk is dat contact met de gasten deel uitmaakt van het examen, gastheerschap is ook omgang met de gasten.
- Door het zelfstandig uitserveren kan getoetst worden of de basis (serveer) technieken voldoende worden beheerst.

Zelfstandig bereiden 3-gangen menu geen vereiste voor beoordeling

Om de module keuken goed te kunnen beoordelen is het nodig dat een kandidaat bij het cspe zelfstandig een driegangenmenu bereidt



- *"Ben van mening dat de leerling dit niet hoeft te doen het VMBO leid niet op tot zelfstandig werkend kok maar begeleid de leerling naar het MBO met voldoende basis kennis om door te stromen."*
- *"Voor mij hoeft het geen 3 gangenmenu te zijn. Het gaat om de basisvaardigheden. Toevallig kunnen deze samenkomen in een 3 gangen menu. Zou liever deeltoetsen zien op vaktechnisch handelen middels losstaande gerechten. De complexiteit van een 3 gangenmenu is iets voor de vervolgopleiding."*

Respondenten geven aan:

- Minder gangen is ook voldoende om de kandidaat te kunnen beoordelen (2 gangen wordt genoemd)
- Dit is geen vereiste op VMBO niveau, het betreft een voorbereidende opleiding ('we leiden hulpen op'), het gaat om de basiskennis
- Het is voldoende als er (enkele) basistechnieken worden beoordeeld (bijv. werkplanning, werkhouding, snij/kook/bereidingstechnieken)
- Een 3-gangen menu kan wel onder begeleiding of met halffabricaten

Module gastheerschap

Contact met gasten en serveertechniek horen in module gastheerschap thuis

Welke onderdelen/opdrachten ziet u graag terug in deze module?

"Een reservering gesprek, een couvert beoordelen en aanpassen, een dranken bestelling verwerken, een alcoholvrije cocktail bereiden, m-e-p maken voor het te serveren menu 2 of 4 gasten, menukaarten maken, een Barista bereiding (koffie, cappuccino, latte). Serveren van het menu voor de gasten."

"Gastencontact, met name beleving bij de gast is belangrijk, ook in het werkveld. Hierop inspelen en het examen moderniseren is belangrijk. Dit kan bijvoorbeeld door een (hippe) tafelbereiding. Daarnaast zijn basis serveertechnieken belangrijk, materialen- en drankenkennis. Beperk je hierbij tot de basis en dat wat veel voorkomt in de praktijk. De juiste MEP voor een tafel en office mag ook niet vergeten worden."

"Ik vind de filmpjes die gemaakt zijn met praktijkvoorbeelden waarop de leerling antwoord moet geven op bepaalde vragen een meerwaarde. Het gasten contact tijdens een lunch/diner vind ik heel belangrijk."

De volgende onderdelen moeten deel uitmaken van de module:

- Contact met de gasten is één van de voornaamste onderdelen van het gastheerschap; reserveren, ontvangst, opnemen bestelling, afrekenen, afscheid
- Serveertechniek
- Tafel dekken (en film beoordelen)
- MEP
- Dranken kennis
- Cocktails, mocktails, koffie specialiteiten kennen & bereiden

**“Belangrijk vind ik dat we de leerlingen een goede basis opleiding geven waarmee hij of zij in het bedrijfsleven kan aanvangen.
We dienen ze te enthousiasmeren voor het vak en ze vaktechnieken aan te leren.”**

Achtergrond en survey statistieken

- Vmbo platform Horeca Bakkerij en Recreatie, Cito en platform VSHO-HBR willen het praktijkexamen aanpassen. Er zijn drie scenario's bedacht die zijn voorgelegd aan praktijkdocenten in het vmbo.
- Door middel van dit onderzoek wordt inzicht verkregen in:
  - Welk scenario (of onderdelen van de scenario's) het beste wordt gewaardeerd door praktijkdocenten.
  - Inzicht in de waardering en invulling van de verschillende scenario's.
- Het onderzoek is online afgenomen van 18 mei t/m 23 juni.
- 82 praktijkdocenten hebben deelgenomen aan het onderzoek.
- De vragenlijst bestond uit 16 vragen, waarvan 9 open.
- De gemiddelde invulduur was 13 minuten

Dit is een onderzoek van

www.schoolofinsights.nl