Voedselverspilling in de professionele keuken (K1347)

Servicedocument – Portfolio + Presentatie/CGI

Uitgever: Exalo Media
Versie: 2026-10

Auteursrechtwaarschuwing

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Dit document bevat inhoud die beschermd wordt door het auteursrecht. Exalo Media bezit het auteursrecht op de tekst, afbeeldingen, grafieken, en andere inhoud die in dit document worden weergegeven, tenzij anders aangegeven.

Niets in dit document mag worden verveelvoudigd, verspreid, overgedragen, tentoongesteld, gereproduceerd, of op enige andere wijze gebruikt worden zonder de uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van Exalo Media. Het is strikt verboden om de inhoud van dit document te wijzigen, aan te passen of te vertalen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Exalo Media.

Exalo Media behoudt zich het recht voor om juridische stappen te ondernemen tegen personen of entiteiten die inbreuk maken op het auteursrecht van dit document.

Voor toestemming om de inhoud van dit document te gebruiken, neem contact op met:

Exalo Media
info@exalo.nl
https://exalo.nl

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Examenmatrijs D1-K1

D1-K1: Voedselverspilling in het bedrijf aanpakken	
Complexiteit:	De beginnend beroepsbeoefenaar bezit kennis van feiten, abstracte begrippen, ideeën, methoden en processen gerelateerd aan voedselverspilling in de professionele keuken. De werkzaamheden van de beginnend beroepsbeoefenaar zijn grotendeels gestructureerd van aard. Hij/zij past standaardprocedures en methodes toe en kan, als de situatie dat vereist, van deze standaardprocedures en methoden afwijken. Een complicerende factor is dat er steeds met andere producten gewerkt wordt. Dat maakt dat er brede kennis nodig is over conserverings- en bereidingstechnieken. Ook is het van belang dat de beginnend beroepsbeoefenaar voedselveilig werkt. Een andere complicerende factor is dat elk bedrijf op eigen wijze beperkt is in tijd, ruimte en mogelijkheden bij het omgaan met voedselverspilling. Het is lastig om oplossingen en ideeën te presenteren en verwezenlijken die haalbaar zijn binnen de lange termijn-bedrijfsvoering in de keuken. De beginnend beroepsbeoefenaar dient om deze reden een duidelijke analyse te maken over de financiële en organisatorische haalbaarheid.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:	De beginnend beroepsbeoefenaar werkt alleen of in een team en is verantwoordelijk voor de resultaten van zijn/haar eigen werkzaamheden. Hij/zij legt verantwoording af aan zijn/haar leidinggevende/opdrachtgever, die eindverantwoordelijkheid draagt.
Examenvorm:	Portfolio met een eindpresentatie of met een CGI. De docent of examinator kan kiezen voor de eindpresentatie of het CGI.

Werkproces: D1-K1-W1			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Doet onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf	De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt welke bedrijfseconomische gevolgen voedselverspilling heeft en welke kansen het terugdringen biedt, inclusief de huidige verspilling en interne sterktes of zwaktes.	De beginnend beroepsbeoefenaar zoekt actief naar gegevens over de gevolgen van voedselverspilling, gebruikt bronnen binnen en buiten het bedrijf en analyseert zorgvuldig sterke en zwakke punten.	Een onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf is uitgevoerd en schriftelijk vastgelegd. De gevolgen en de kansen voor het terugdringen ervan binnen het bedrijf zijn beschreven.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkproces: D1-K1-W2			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Formuleert een oplossing voor voedselverspilling binnen het bedrijf	De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt en documenteert technieken om voedselverspilling te verminderen, analyseert en formuleert oplossingen, bespreekt voor- en nadelen, kosten en besparingen, en presenteert adviezen aan leidinggevende of opdrachtgever.	De beginnend beroepsbeoefenaar documenteert methodes en recepturen die dagelijks uitvoerbaar zijn. Hij of zij analyseert technieken om voedselverspilling aan te pakken, formuleert oplossingen, weegt belangen af en overlegt tijdig.	De beginnend beroepsbeoefenaar heeft methoden onderzocht en beschreven, en een praktisch uitvoerbare oplossing geformuleerd om voedselverspilling te verminderen en bruikbaar voedselafval beter in te zetten.

Werkproces: D1-K1-W3			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Voert de aanpak tegen voedselverspilling uit	De beginnend beroepsbeoefenaar voert de gekozen methoden en recepturen uit in de professionele keuken, zet bruikbaar voedselafval opnieuw in en bereidt daarbij aangepaste producten voor.	De beginnend beroepsbeoefenaar werkt doelgericht en systematisch, past conserveringstechnieken toe, proeft en evalueert kwaliteit en haalbaarheid, en overlegt duidelijk en realistisch met de leidinggevende.	De gekozen methoden en recepturen om bruikbaar voedselafval opnieuw in te zetten zijn uitgevoerd, en de evaluatie is besproken met leidinggevende/opdrachtgever.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkprocessen	**Inhoud**	**Aanwijzingen**
Alle werkprocessen	Beoordeling totale portfolio	De beoordelaar controleert eerst de kwaliteit en volledigheid van de bewijzen met de Quick Check. Daarna wordt iedere portfolio-opdracht beoordeeld met Voldaan of Niet voldaan. Minimaal vijf van de zes criteria moeten voldaan zijn. Het portfolio levert geen punten op. Als alle bijbehorende portfolio-opdrachten voldaan zijn, wordt de presentatie of het CGI afgenomen en beoordeeld. Alleen de presentatie of het CGI wordt beoordeeld met de volgende puntenschaal: - O = onvoldoende (0 punten). Wanneer het criterium niet op een acceptabele manier is uitgevoerd, zoals gewenst is in de beroepspraktijk. - V = voldoende (1 punt). De uitvoering van het criterium voldoet aan het niveau dat van de beginnend beroepsbeoefenaar kan worden verwacht. - G = goed (2 punten). De uitvoering van het criterium is bovengemiddeld goed en daarmee meer dan de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen of kunnen. De behaalde punten worden opgeteld. Met de omzettingstabel wordt er een eindcijfer berekend (eventueel met OVG-schaal).

Examen		
Werkprocessen	**Inhoud**	**Aanwijzingen**
Alle werkprocessen	Het examen bestaat uit de portfolio-opdrachten en een mondelinge toelichting van de portfolio-opdrachten. De examinator bepaalt de tijd en locatie van de toelichting.	De examenkandidaat bereidt een presentatie of criteriumgericht interview (CGI) voor over het portfolio. De kandidaat licht de uitvoering, gemaakte keuzes en resultaten toe. In beide vormen stelt de examinator zo nodig aanvullende vragen bij de beoordelingscriteria. De beoordeling van de toelichting vindt plaats aan de hand van een beoordelingsformulier.

Toelichting bij dit servicedocument

Dit servicedocument geeft een beknopt overzicht van de opbouw en inhoud van het exameninstrument. Het document is bedoeld om opleidingen en examencommissies te helpen bij de **oriëntatie op het examenproduct**.

Omdat exameninstrumenten zelf niet vrij gedeeld kunnen worden, biedt dit servicedocument inzicht in onder andere:

- De structuur van het examen
- De relatie met het kwalificatiedossier of keuzedeel
- De toetsmatrijs
- De manier van beoordelen

Op basis van deze informatie kunnen opleidingen doorgaans goed beoordelen of het exameninstrument aansluit bij hun onderwijs en examinering.

Voorbeelden van examenmateriaal

Wilt u een beter beeld krijgen van de manier waarop Exalo examens ontwikkelt? Op onze website vindt u een aantal **voorbeelddocumenten** die laten zien hoe examens, beoordelingsformulieren en instructies zijn opgebouwd.

Deze voorbeelden zijn te vinden via: https://exalo.nl/ons-concept/

Veelgestelde vragen

Veel praktische vragen van opleidingen gaan bijvoorbeeld over:

- Hoe een exameninstrument wordt ingezet in de praktijk
- Hoe de beoordeling is opgebouwd
- Welke documenten worden meegeleverd
- Hoe het vaststellen door de examencommissie werkt

Op de productpagina van elk exameninstrument vindt u daarom een **uitgebreide FAQ** met antwoorden op de meest gestelde vragen.

Afnamevorm van het examen

Exalo Media ontwikkelt exameninstrumenten met een afnamevorm die past bij de aard van het werkproces of het keuzedeel. Afhankelijk van het examen kan dit bijvoorbeeld bestaan uit een praktijkopdracht, een beroepsproduct, een gesprek, een observatie in de praktijk of een combinatie van deze onderdelen. In het servicedocument staat beschreven **welke afnamevorm voor dit exameninstrument is uitgewerkt** en hoe de beoordeling plaatsvindt.

Wij realiseren ons dat opleidingen hun onderwijs en examinering soms anders hebben ingericht. Het kan daarom voorkomen dat de standaard afnamevorm van een exameninstrument niet volledig aansluit bij de manier waarop een opleiding het onderwijs heeft georganiseerd.

In dat geval kan in overleg worden gekeken naar **alternatieve afnamevormen of aanpassingen aan het exameninstrument**. Denk bijvoorbeeld aan een andere combinatie van examenonderdelen of een aangepaste manier van beoordelen. Dergelijke aanpassingen worden altijd afgestemd met de opleiding en moeten plaatsvinden **voordat het exameninstrument ter vaststelling wordt aangeboden aan de examencommissie**.

Afhankelijk van de aard en omvang van de aanpassing kunnen hiervoor **ontwikkel- of aanpassingskosten** in rekening worden gebracht. Heeft uw opleiding specifieke wensen rondom de afnamevorm van het examen? Neem dan gerust contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken.

Vaststelling van het exameninstrument

Exameninstrumenten van Exalo worden aangeboden voor gebruik via een **Route 2 vaststellingsprocedure**. Dit betekent dat het exameninstrument wordt vastgesteld door de **examencommissie van de onderwijsinstelling** die het examen gebruikt.

Wij adviseren daarom om vóór aanschaf of inzet **af te stemmen met de eigen examencommissie** of deze werkwijze aansluit bij het beleid van de instelling. Het servicedocument en de bijbehorende toetsmatrijs zijn opgesteld om examencommissies te ondersteunen bij deze beoordeling.

Vragen of aanvullende informatie

Heeft uw opleiding of examencommissie aanvullende vragen over het exameninstrument, de documentatie of de inzet in de praktijk? Neem dan gerust contact met ons op. Wij denken graag mee:

- ➔ https://exalo.nl
- ➔ info@exalo.nl