Eetcultuur en -wensen (K0032)

Servicedocument – Praktijkexamen

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: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	
Complexiteit:	De werkzaamheden van de medewerker hebben een hoge complexiteit. Hij heeft specialistische kennis over waren, ingrediënten, eetwensen en dieetleer nodig om zijn werk goed uit te voeren. Daarnaast is het essentieel dat hij verbanden kan leggen tussen eetwensen/dieetrestricties en de mogelijkheden binnen een product, gerecht of menu. Hij moet flexibel, snel en accuraat kunnen inspelen op de wensen van de gast/klant. De werkzaamheden vereisen uiterste zorgvuldigheid. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures kunnen gevolgen hebben voor de gezondheid van de gast/klant. Er is een hoog afbreukrisico, omdat fouten in het opstellen van een passend product, gerecht of menu kunnen leiden tot gevaren voor de gezondheid van de gast/klant.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:	De medewerker werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor het serveren van een passend product, gerecht of menu aan de gast/klant welke aansluit bij hun eetwensen en/of dieetrestricties. Daartoe is het belangrijk dat hij samenwerkt met zijn collega's. Het is zijn verantwoordelijkheid om nauwkeurig te werken bij het bereiden van het product of gerecht of bij het uitvragen van de wensen en dieetrestricties van de gast/klant. Hij speelt flexibel in op de wensen en/of dieetrestricties van de gast/klant. Vanuit maatschappelijke verantwoordelijkheid zet hij zijn kennis over duurzaamheid in.
Examenvorm:	Praktijkexamen Het praktijkexamen is een afsluitende toets waarbij de kandidaat in een realistische werkomgeving aantoont de vereiste kennis, vaardigheden en professionele houding te beheersen. De beoordeling vindt plaats aan de hand van vooraf vastgestelde criteria en richt zich op zowel het proces als het eindresultaat.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkproces: D1-K1-W1			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten	De beginnend beroepsbeoefenaar achterhaalt specifieke eetwensen en (dieet)restricties van gasten of klanten en wisselt deze gericht uit met collega's in productie.	De beginnend beroepsbeoefenaar vraagt zorgvuldig en luistert aandachtig, vraagt door en vat samen zodat wensen goed in kaart komen. Hij legt verbanden om passende alternatieven voor te stellen.	De eetwensen en/of dieetrestricties zijn achterhaald en met betrokken collega's afgestemd, zodat de juiste informatie beschikbaar is voor verdere verwerking in de productie.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkproces: D1-K1-W2			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten	De beginnend beroepsbeoefenaar stelt een product, gerecht of menu samen dat aansluit op de eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten, met een passend alternatief door vervanging of ander onderdeel.	De beginnend beroepsbeoefenaar zet vakkennis over voedingsmiddelen en diëtiek accuraat in, overlegt met collega's over haalbare alternatieven en legt aangepaste recepten of opties vast in het administratieve systeem.	De medewerker heeft een passend product, gerecht of menu samengesteld voor de eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten. Afstemming met collega's is gedaan en aanpassingen zijn vastgelegd.

Werkproces: D1-K1-W3			
Titel werkproces	**Uit te voeren**	**Aanwijzingen voor de opdracht**	**Resultaat**
Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	De beginnend beroepsbeoefenaar informeert en adviseert de gast/klant over product, gerecht of samengesteld menu, met passende alternatieven. Hij benoemt aangepaste ingrediënten op basis van eetwensen en dieetrestricties.	De beginnend beroepsbeoefenaar stemt zijn taal af op de gast/klant en geeft deskundig en duidelijk advies over product, gerecht of menu. Hij checkt tevredenheid en doet zo nodig aanpassingen.	De gast of klant heeft een afgerond advies ontvangen over product, gerecht of samengesteld menu, inclusief passende alternatieven, afgestemd op specifieke eetwensen en/of dieetrestricties.

© Exalo Media. Alle rechten voorbehouden.

Werkprocessen	**Inhoud**	**Aanwijzingen**
Alle kerntaken en werkprocessen	Beoordeling praktijkexamen	De examinator beoordeelt de uitvoering van het praktijkexamen op basis van vastgestelde beoordelingscriteria die betrekking hebben op de vakinhoudelijke uitvoering. Het bewijsmateriaal ondersteunt de beoordeling, maar is niet zelfstandig beslissend. Beoordelen gebeurt aan de hand van een 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 kerntaken en werkprocessen	Het examen bestaat uit het uitvoeren van het praktijkexamen	De examinator observeert en beoordeelt de uitvoering van het praktijkexamen tijdens het werken. Tijdens of direct na de uitvoering kan de examinator de student kort bevragen ter verduidelijking van gemaakte keuzes en uitgevoerde handelingen. Deze toelichting is ondersteunend van aard en maakt geen afzonderlijk beoordeeld onderdeel van het examen uit.

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