



# Voedselverspilling in de professionele keuken (K1347)

Servicedocument - Afnamevorm: Portfolio-opdrachten + Presentatie/CGI

Uitgever: Exalo Media  
Versie: 2026-03

### **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](mailto:info@exalo.nl)  
<https://exalo.nl>

## Examenmatrijs D1-K1

| D1-K1: Voedselverspilling in het bedrijf aanpakken |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Complexiteit:</b>                               | 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. |
| <b>Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid:</b>    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Examenvorm:</b>                                 | Portfolio met een eindpresentatie of met een CGI. De docent of examiner kan kiezen voor de eindpresentatie of het CGI.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| <b>Werkproces: D1-K1-W1</b>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>                                   | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Resultaat</b>                                                                                                                                                                                                                                               |
| Doet onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf | De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt de bedrijfseconomische impact van voedselverspilling, de kansen voor reductie en analyseert de huidige situatie, sterke en zwakke punten en beweegredenen voor aanpak, met voorbeelden uit toonaangevende bedrijven en rapporteert over de situatie en mogelijkheden voor het bedrijf. | De beginnend beroepsbeoefenaar zoekt actief naar gegevens over de maatschappelijke en bedrijfstechnische gevolgen van voedselverspilling, gebruikt diverse bronnen binnen en buiten het bedrijf, analyseert de sterke en zwakke punten en rapporteert nauwkeurig over de impact en mogelijke tegengestelde oplossingen. | Een onderzoek naar voedselverspilling binnen het bedrijf is uitgevoerd. De gevolgen van voedselverspilling en de kansen/mogelijkheden die de beginnend beroepsbeoefenaar ziet voor het terugdringen van voedselverspilling binnen het bedrijf zijn beschreven. |

| <b>Werkproces: D1-K1-W2</b>                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>                                             | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Resultaat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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 beroepsbeoefenaar documenteert methodes en recepturen, analyseert technieken om voedselverspilling te verminderen, hergebruikt voedselafval, formuleert creatieve oplossingen, weegt belangen van leidinggevend en bedrijf af, geeft overzicht van kosten en besparingen, voert overleg en stelt praktische adviezen op. | Verschillende methoden/technieken om voedselverspilling aan te pakken en verspilling van bruikbaar voedselafval in te perken, zijn onderzocht en beschreven. Een oplossing om voedselverspilling aan te pakken en verspillen van bruikbaar voedsel afval in te perken, is geformuleerd. |

| <b>Werkproces: D1-K1-W3</b>                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titel werkproces</b>                      | <b>Uit te voeren</b>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Aanwijzingen voor de opdracht</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Resultaat</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| Voert de aanpak tegen voedselverspilling uit | De beginnend beroepsbeoefenaar voert methoden en recepten uit om voedselverspilling te verminderen en afval herbruikbaar te maken, proeft producten, evalueert kwaliteit, haalbaarheid en kosten, bespreekt bevindingen met leidinggevende en doet voorstellen voor aanpassingen indien nodig. | De beginnend beroepsbeoefenaar voert de aanpak doelgericht en systematisch uit, toont creativiteit en nieuwsgierigheid, streeft naar een tastbaar eindresultaat en werkt methoden en technieken nauwkeurig uit voor gebruik door anderen; past conserveringsmethoden toe en overlegt duidelijk en realistisch met leidinggevende of opdrachtgever over de evaluatie. | De gekozen methoden/recepturen om bruikbaar voedselafval opnieuw in te zetten, zijn uitgevoerd. De evaluatie is besproken met leidinggevende/opdrachtgever en indien nodig zijn voorstellen gedaan voor het aanpassen van methoden/recepturen. |

| Werkprocessen      | Inhoud                       | Aanwijzingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alle werkprocessen | Beoordeling totale portfolio | <p>De examinerator beoordeelt het portfolio op basis van een enkele criteria om de kwaliteit en kwantiteit te controleren. Als dit is goed bevonden kan met het beoordelingsmodel het portfolio inhoudelijk worden beoordeeld. Hierna wordt de presentatie of het CGI gehouden en beoordeeld.</p> <p>Beoordelen gebeurt aan de hand van een puntenschaal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O = onvoldoende (0 punten). Wanneer het criterium niet op een acceptabele manier is uitgevoerd, zoals gewenst is in de beroepspraktijk.</li> <li>- V = voldoende (1 punt). De uitvoering van het criterium voldoet aan het niveau dat van de beginnend beroepsbeoefenaar kan worden verwacht.</li> <li>- G = goed (2 punten). De uitvoering van het criterium is bovengemiddeld goed en daarmee meer dan de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen of kunnen.</li> </ul> <p>De behaalde punten worden opgeteld. Met de omzettingstabel wordt er een eindcijfer berekend (eventueel met OVG-schaal).</p> |

| Examen             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Werkprocessen      | Inhoud                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Aanwijzingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Alle werkprocessen | <p>Het examen bestaat uit het de portfolio-opdrachten en een mondelinge toelichting van de portfolio-opdrachten. De examinerator bepaalt de tijd en locatie van de toelichting.</p> <p>De docent kan kiezen in welke vorm het examen wordt afgenomen, eventueel in samenspraak met de student:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portfolio met een eindpresentatie</li> <li>- Portfolio met een CGI</li> </ul> | <p>De examenkandidaat bereidt een presentatie voor over zijn portfolio. Hij krijgt onder andere vragen over wat hij heeft gedaan in het portfolio, welke keuzes hij heeft gemaakt en wat hij heeft geleerd.</p> <p>De vorm waarin de kandidaat de toelichting geeft, wordt van tevoren bepaald ((online) presentatie of CGI).</p> <p>De beoordeling van de toelichting vindt plaats aan de hand van een beoordelingsformulier.</p> |

## 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](mailto:info@exalo.nl)