

Wijzigingsoverzicht exameninstrumenten Cohort 2023-2024 - Horeca									
Datum	Crebo	Kwalificatie	Soort instrument	Type instrument	Kerntaak	Versie oud	Versie nw	Soort wijziging	Omschrijving
6-9-2023	25179	Gespecialiseerd kok	Instructie student	Kwalificerend		1v1	1v1	Inhoudelijk	Na het besluit in cohort 2019-2020 om geen essentiële beoordelingscriteria meer te hanteren, zijn veel van die criteria per abuis volledig verwijderd. Deze zijn waar nodig weer toegevoegd als reguliere beoordelingscriteria.
25-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Bij opdracht 9: 'Voer een panelgesprek' is de oorspronkelijke uitwerking van 'Wat moet je doen' verwijderd (deze was foutief en hoorde bij opdracht 8) en vervangen door de correcte handelingen horende bij deze opdracht.
25-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	B1-K2	1v1	1v2	Inhoudelijk	Bij de examenopdracht: 'Hoe lang duurt de proeve?' mag de kandidaat 43 i.p.v. 42 uur over de proeve doen. Ook wordt aangegeven hoeveel tijd voor opdracht 1 t/m 5 is uitgetrokken. Deze 43 uur is ook veranderd in de de tijdsplanning bij de totale duur. Bij Opdracht 1 is in het kader ter verduidelijking veranderd: 'Je opdrachtgever (= client) bespreekt eerst met je wat het doel van het plan is. Doordat deze zin aangepast is, is ook het eerste bulletpoint iets aangepast. Bij opdracht 3 is de eerste zin in het kader ter verduidelijking veranderd: je maakt de planning voor de inzet van de medewerkers en het werkrooster
25-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Bij opdracht 5 is de eerste zin in het kader ter verduidelijking veranderd in: In deze opdracht werk je als leidinggevende. Er wordt niet meer aangegeven dat dit voor een aantal dagen is. De laatste zin in het kader is ook veranderd in: Aan het eind van de werkdag evalueer en bespreek je met je medewerkers de knelpunten. Bij What to do? zijn de bulletpoints 8 en 9 iets aangepast, zodat de doelstelling het haalbaar voor de medewerker is (Bullit 8: Geef medewerkers duidelijke aanwijzingen, instructies en/of opdrachten. Bullit 9: Motiveer de medewerkers hun persoonlijke en/of teamdoelstellingen te halen) Bij opdracht 6 in het kader is opgenomen 'Je overlegt met je beoordelaar met welke medewerker je het gesprek wil voeren.' Voorheen gaf de beoordelaar aan met wie het gesprek gevoerd moest worden.
25-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In de tijdsplanning is de totale duur op 43 uur gezet. Dit n.a.v. het veranderde bij de samenvatting bij: 'Hoe lang duurt de proeve?' Bij samenvatting 'Wat is de situatie' is: 'Het examen bestaat uit 7 verschillende opdrachten', veranderd in 9.
25-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Bij opdracht 1 is in het kader toegevoegd in de eerste zin: 'en/of gasten' en in de laatste zin 'én volgens de geldende richtlijnen en regels van de examenlocatie/bedrijf'. Bij opdracht 2 is in het kader toegevoegd bij normafwijkend of ontoelaatbaar gedrag: 'en/of medewerkers'. Dit houdt in dat dit ook toegevoegd is bij bullit 5, 6, 8, 9, 11. Bij opdracht 3 is in het kader het aantal gasten (vier) verwijderd. Ook is bulletpoint 3 veranderd naar: 'Speel in op de wensen en/of vragen van de gast en zoek zo nodig naar een passende oplossing'. Bij opdracht 4 is bulletpoint 5 als volgt veranderd: 'Ruim na gebruik de schoonmaakmiddelen en materialen veilig en netjes op'. Bij opdracht 5 is het eerste gedeelte binnen het kader herschreven ter verduidelijking, te weten: 'Je schrijft een verslag. Je legt uit hoe je het sociaal-hygiënisch beleid van het bedrijf bewaakt bij normafwijkend of ontoelaatbaar gedrag van gasten. Een aantal voorbeelden van normafwijkend of ontoelaatbaar gedrag:'. Daarom is ook het eerste bulletpoint onder 'What to do?' gewijzigd in: 'Kies twee normafwijkende of ontoelaatbare gedragingen van gasten.' en is het eerste sub-bulletpoint onder het tweede bulletpoint gewijzigd in: 'de twee normafwijkende of ontoelaatbare gedragingen van gasten'. Bij opdracht 7 is in het kader in de derde zin gespecificeerd wat je moet controleren, te weten: 'Je controleert de materialen, middelen en ingrediënten die je nodig hebt'. Ook is in het kader de opdracht waarin je moet koken veranderd naar opdracht 8. Bij opdracht 9 is het vijfde bulletpoint veranderd in: 'Ruim na gebruik de schoonmaakmiddelen en materialen veilig en netjes op'.
25-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In alle opdrachten waar examenlocatie/bedrijf stond, is het woord 'bedrijf' weggehaald.

Wijzigingsoverzicht exameninstrumenten Cohort 2023-2024 - Horeca									
Datum	Crebo	Kwalificatie	Soort instrument	Type instrument	Kerntaak	Versie oud	Versie nw	Soort wijziging	Omschrijving
26-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	P2-K2	1v1	1v2	Inhoudelijk	<p>Bij de tijdsplanning is de volgende zin verwijderd: 'five days for Assignments 1 to 6'</p> <p>Bij opdracht 1 is het kader herschreven: er is meer ruimte geboden om de opdracht uit te voeren als het niet mogelijk is om dit op de meest gewenste wijze te doen. Daartoe is ook herschreven bij 'Wat moet je doen?': bulletpoint 1: de beide subbullits en bulletpoint 8.</p> <p>Bij opdracht 2 is het kader herschreven: er is meer ruimte geboden om de opdracht uit te voeren als het niet mogelijk is om dit op de meest gewenste wijze te doen. Daartoe zijn bulletpoints 1 en 2 herschreven. De subpoints bij bulletpoint 2 zijn hetzelfde gebleven. In het onderste kader is de opdracht waarin het panelgesprek wordt gehouden toegevoegd.</p> <p>Bij opdracht 3 is het kader herschreven: er is meer ruimte geboden op de opdracht uit te voeren. Verder is het volgende bulletpoint verwijderd: 'Draw up a quotation for the reservation'.</p> <p>Bij opdracht 4 is in het kader de volgende zijn verwijderd: 'You show that you can do this'.</p> <p>Bij opdracht 5 is in het kader de volgende zijn verwijderd: 'You show that you can do this'.</p> <p>Bij opdracht 6 is het kader herschreven: er is meer ruimte geboden om de opdracht uit te voeren als het niet mogelijk is om dit op de meest gewenste wijze te doen.</p> <p>Bij opdracht 7 is bij het eerste bulletpoint subbullet één herschreven: het is nu aangegeven dat over opdracht 2 geschreven moet worden</p>
26-9-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Examenopdracht	Kwalificerend	P2-K2	1v1	1v2	Redactioneel	<p>Teksten in kaders zijn bij elkaar gevoegd. Er zijn page-breaks opgenomen.</p>
27-9-2023	25185	Medewerkend horeca ondernemer	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	<p>bij de samenvatting en de tijdsplanning zijn 4 weken vervangen door 160 uur. Verder is bij de samenvatting toegevoegd: 'You have to complete part 1 before doing parts 2 and 3'.</p> <p>Bij opdracht 1 is het kader herschreven: Er zijn minder eisen in gesteld. Daartoe is ook herschreven bij 'Wat moet je doen?' de volgende bulletpoints: 1, 2,3 met de daarbij behorende subbullits. Verwijderd zijn de volgende bulletpoint: 'Write briefly and to the point' en 'Think of a logical order for the things you would like to write'. Ook de 'What to turn in?' is herschreven naar de opdracht.</p> <p>Bij opdracht 2 is het kader herschreven; de opdracht is iets eenvoudiger uit te voeren gemaakt en de beoordelingscriteria zijn aangepast aan de opdracht.</p> <p>Bij opdracht 3 is het kader enigszins herschreven en zijn de beoordelingscriteria zijn ingrijpend gewijzigd. Criteria zijn herschreven en enkele zijn vervallen en/of op een andere manier binnen een ander criterium verwoord.</p> <p>Bij opdracht 4 is het kader enigszins aangepast. Hierdoor zijn veel beoordelingscriteria herschreven.</p> <p>Bij opdracht 5 is het kader enigszins aangepast. Hierdoor zijn veel beoordelingscriteria herschreven. In het gedeelte wat je in moet leveren is verwezen naar voorgaande punten.</p> <p>Bij opdracht 6 is het kader aangepast, zo ook de beoordelingscriteria</p> <p>Bij opdracht 7 is het kader aangepast, zo ook de beoordelingscriteria</p> <p>Bij opdracht 8 zijn bij 'what to do' een aantal aandachtspunten verwijderd.</p> <p>Bij opdracht 9 is het kader enigszins aangepast en zijn er kleine redactionele wijzigingen in de punten die de examenkandidaat moet kunnen beantwoorden doorgevoerd.</p>
27-9-2023	25185	Meewerkend horeca ondernemer	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	B1-K2	1v1	1v2	Inhoudelijk	<p>Bij de samenvatting en de tijdsplanning zijn 42 uren vervangen door : 'Max. 43 hours (maximum of 40 hours for assignments 1 to 5).</p> <p>Bij opdracht 1 is een kleine wijziging in het kader opgenomen, te weten: 'Your client first discusses with you what the purpose of the plan is'. Dit is ook verwerkt in het beoordelingscriteria.</p> <p>Bij opdracht 2 is het kader enigszins herschreven om de opdracht te verduidelijken. De beoordelingscriteria zijn niet gewijzigd.</p> <p>Bij opdracht 3 is het kader enigszins herschreven om de opdracht te verduidelijken. De beoordelingscriteria zijn niet gewijzigd.</p> <p>Bij opdracht 5 is het kader iets herschreven voor de duidelijkheid. Eén beoordelingscriteria is veranderd in: 'Motivate employees to meet their personal and/or team goals'. Bij het criteria dat daarboven stond is het woord 'directions' toegevoegd.</p> <p>Bij opdracht 6 is het kader aangepast: de examenkandidaat heeft meer zeggenschap in met wie hij het gesprek zal voeren.</p>

Wijzigingsoverzicht exameninstrumenten Cohort 2023-2024 - Horeca									
Datum	Crebo	Kwalificatie	Soort instrument	Type instrument	Kerntaak	Versie oud	Versie nw	Soort wijziging	Omschrijving
27-9-2023	25185	Meewerkend horeca onderneme	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	P3-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In Opdracht 3 is het aantal gasten (vier) verwijderd. Bij opdracht 4 is het kader enigszins aangepast: er wordt nu gesproken over normafwijkend of ontoelaatbaar gedrag en ook de medewerkers worden hierin betrokken. De beoordelingscriteria die hier betrekking op hebben zijn aangepast. Bij opdracht 7 is het kader herschreven, zodat er meer ruimte is om onveilige situaties aan te dragen, mochten deze zich niet voordoen in de praktijk. Hiertoe is ook bulletpoint 1 herschreven. Bij opdracht 8 is het extra kader verwijderd: deze hoorde bij opdracht 7. Bij opdracht 9 is het nummer van het Werkproces veranderd van W7 naar W1 Bij opdracht 11 is meer nadruk gelegd bij een beoordelingscriteria voor het veilig en netjes werken
29-9-2023	25181	Leidinggevende keuken	Examenplan	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v1	Inhoudelijk	Bij B1-K1-W5 was het onjuiste taalexamen gekoppeld (2e MVT Gesprekken voeren A2). Dit is gewijzigd naar Engels Gesprekken voeren A2.
31-10-2023	25170	Leidinggevende bediening	Examenopdracht	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v1	Inhoudelijk	Het hulpformulier 'Tafelbereidingen en speciale serverhandelingen' voor opdracht 5 ontbrak. Dit is weer toegevoegd.
2-11-2023	25170	Leidinggevende bediening	Examenopdracht Engels	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v1	Inhoudelijk	Het hulpformulier 'Table preparations and special service techniques' voor opdracht 5 ontbrak. Dit is toegevoegd.
14-11-2023	25185	Meewerkend horeca onderneme	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P3-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25171	Zelfstandig werkend gastheer/g	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P2-K3	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25169	Gastronoom/sommelier	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P3-K3	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25170	Leidinggevende bediening	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P4-K3	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25185	Meewerkend horeca onderneme	Beoordelingsformulier Enge	Kwalificerend	P3-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25184	Manager ondernemer horeca	Beoordelingsformulier Enge	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25171	Zelfstandig werkend gastheer/g	Beoordelingsformulier Enge	Kwalificerend	P2-K3	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25169	Gastronoom/sommelier	Beoordelingsformulier Enge	Kwalificerend	P3-K3	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
14-11-2023	25170	Leidinggevende bediening	Beoordelingsformulier Enge	Kwalificerend	P2-K3	1v1	1v2	Inhoudelijk	Het beoordelingsformulier mondeling is aangepast.
25-1-2024	25182	Zelfstandig werkend kok	Examenopdracht	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De opdracht bij P2-K1-W3 en P2-K1-W4 bleek lastig te begrijpen. Daarom is de opdracht gesplitst in twee aparte opdrachten, zijn deze op tekstueel niveau herschreven en wordt er voor het bewijsmateriaal waar mogelijk om concrete aantallen gevraagd. De inhoudelijke vereisten - inclusief de beoordelingsvormen en de connectie met de andere opdrachten - zijn hetzelfde gebleven.
25-1-2024	25182	Zelfstandig werkend kok	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De beoordelingscriteria bij P2-K1-W3 en P2-K1-W4 zijn tekstueel herschreven, zodat deze concreter zijn, aansluiten bij de opdracht en (waar mogelijk) overeenkomen met de andere kwalificaties in het dossier Keuken (23085).
25-1-2024	25182	Zelfstandig werkend kok	Instructie student	Kwalificerend	P2-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De beoordelingscriteria bij P2-K1-W3 en P2-K1-W4 zijn tekstueel herschreven, zodat deze concreter zijn, aansluiten bij de opdracht en (waar mogelijk) overeenkomen met de andere kwalificaties in het dossier Keuken (23085).
25-1-2024	25179	Gespecialiseerd kok	Examenopdracht	Kwalificerend	P3-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De opdrachten bij P3-K1-W5 en P3-K1-W6 bleken lastig te begrijpen. Daarom zijn deze opdrachten op tekstueel niveau herschreven en wordt er voor het bewijsmateriaal waar mogelijk om concrete aantallen gevraagd. De inhoudelijke vereisten - inclusief de beoordelingsvormen en de connectie met de andere opdrachten - zijn hetzelfde gebleven.
25-1-2024	25179	Gespecialiseerd kok	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P3-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De beoordelingscriteria bij P3-K1-W5 en P3-K1-W6 zijn tekstueel herschreven, zodat deze concreter zijn, aansluiten bij de opdracht en (waar mogelijk) overeenkomen met de andere kwalificaties in het dossier Keuken (23085).
25-1-2024	25179	Gespecialiseerd kok	Instructie student	Kwalificerend	P3-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De beoordelingscriteria bij P3-K1-W5 en P3-K1-W6 zijn tekstueel herschreven, zodat deze concreter zijn, aansluiten bij de opdracht en (waar mogelijk) overeenkomen met de andere kwalificaties in het dossier Keuken (23085).
25-1-2024	25181	Leidinggevende keuken	Examenopdracht	Kwalificerend	P4-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De opdrachten bij P4-K1-W4 en P4-K1-W5 bleken lastig te begrijpen. Daarom zijn deze opdrachten op tekstueel niveau herschreven en wordt er voor het bewijsmateriaal waar mogelijk om concrete aantallen gevraagd. De inhoudelijke vereisten - inclusief de beoordelingsvormen en de connectie met de andere opdrachten - zijn hetzelfde gebleven.
25-1-2024	25181	Leidinggevende keuken	Beoordelingsformulier	Kwalificerend	P4-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De beoordelingscriteria bij P4-K1-W4 en P3-K1-W5 zijn tekstueel herschreven, zodat deze concreter zijn, aansluiten bij de opdracht en (waar mogelijk) overeenkomen met de andere kwalificaties in het dossier Keuken (23085).

Wijzigingsoverzicht exameninstrumenten Cohort 2023-2024 - Horeca									
Datum	Crebo	Kwalificatie	Soort instrument	Type instrument	Kerntaak	Versie oud	Versie nw	Soort wijziging	Omschrijving
25-1-2024	25181	Leidinggevende keuken	Instructie student	Kwalificerend	P4-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De beoordelingscriteria bij P4-K1-W4 en P3-K1-W5 zijn tekstueel herschreven, zodat deze concreter zijn, aansluiten bij de opdracht en (waar mogelijk) overeenkomen met de andere kwalificaties in het dossier Keuken (23085).
19-6-2024	25180	Kok	Examenopdracht	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Er is een nieuw onderdeel toegevoegd vóór de examenopdrachten, namelijk: 'Vorbereiding: welke gerechten ga je bereiden?'. Hiermee is het bepalen van de te bereiden gerechten losgetrokken van de examenopdrachten en verduidelijkt. Verder zijn de eerdere 'kaders en richtlijnen menu' en 'techniekenlijst' samengebracht in één techniekenlijst en aan het examen toegevoegd, voor het geval dat de student zelf zijn gerechten gaat kiezen.
19-6-2024	25180	Kok	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'Recepturenboek B1-K1' zijn er 5 nieuwe recepten toegevoegd: tomatenmousse, gepocheerd ei met asperge, gazpacho, bloemkoolsteak en halloumi.
19-6-2024	25180	Kok	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 organisator: techniekenlijst' zijn de eerdere 'kaders en richtlijnen menu' en de eerdere techniekenlijst samengebracht in één document en de bijbehorende instructies verduidelijkt. Verder is bij het opzetten van dit servicedocument uitgegaan van de organisator, aangezien die ervoor moet zorgen dat de student uiteindelijk geschikte gerechten kan gaan bereiden tijdens het examen en dat de beoordelaar dit kan beoordelen.
19-6-2024	25182	Zelfstandig werkend kok	Examenopdracht	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Er is een nieuw onderdeel toegevoegd vóór de examenopdrachten, namelijk: 'Vorbereiding: welke gerechten ga je bereiden?'. Hiermee is het bepalen van de te bereiden gerechten losgetrokken van de examenopdrachten en verduidelijkt. Verder zijn 'kaders en richtlijnen menu' en de techniekenlijst toegevoegd aan het examen, voor het geval dat de student zelf zijn gerechten gaat kiezen. In de 'kaders en richtlijnen menu' zijn de verplichte hoofbestanddelen verwijderd om scholen meer ruimte te bieden en de techniekenlijst is bijgewerkt.
19-6-2024	25182	Zelfstandig werkend kok	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 organisator: kaders en richtlijnen menu' zijn de verplichte hoofbestanddelen verwijderd, om scholen meer ruimte te bieden dit zelf in te vullen. Verder is bij het opzetten van dit servicedocument uitgegaan van de organisator, aangezien die het onderdeel 'Vorbereiding: welke gerechten ga je bereiden?' met de student zal uitvoeren.
19-6-2024	25182	Zelfstandig werkend kok	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 organisator: techniekenlijst' is de techniekenlijst bijgewerkt: zo stonden sommige technieken er dubbel in en hoorden bepaalde technieken bij Gespecialiseerd Kok thuis.
19-6-2024	25181	Leidinggevende keuken	Examenopdracht	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	Er is een nieuw onderdeel toegevoegd vóór de examenopdrachten, namelijk: 'Vorbereiding: welke gerechten ga je bereiden?'. Hiermee is het bepalen van de te bereiden gerechten losgetrokken van de examenopdrachten en verduidelijkt. Verder zijn 'kaders en richtlijnen menu' en de techniekenlijst toegevoegd aan het examen, voor het geval dat de student zelf zijn gerechten gaat kiezen. In de 'kaders en richtlijnen menu' zijn de verplichte hoofbestanddelen verwijderd om scholen meer ruimte te bieden en de techniekenlijst is bijgewerkt.
19-6-2024	25181	Leidinggevende keuken	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 organisator: kaders en richtlijnen menu' zijn de verplichte hoofbestanddelen verwijderd, om scholen meer ruimte te bieden dit zelf in te vullen. Verder is bij het opzetten van dit servicedocument uitgegaan van de organisator, aangezien die het onderdeel 'Vorbereiding: welke gerechten ga je bereiden?' met de student zal uitvoeren.
19-6-2024	25181	Leidinggevende keuken	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 organisator: techniekenlijst' is de techniekenlijst bijgewerkt: zo stonden sommige technieken er dubbel in en hoorden bepaalde technieken bij Gespecialiseerd Kok thuis.
19-6-2024	25179	Gespecialiseerd kok	Examenopdracht	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	De 'kaders en richtlijnen menu' en de techniekenlijst toegevoegd aan het examen, aangezien de student volgens het kwalificatiedossier zijn creativiteit moet laten zien en daarom zelf zijn menu samenstelt. In de 'kaders en richtlijnen menu' zijn de verplichte hoofbestanddelen verwijderd om meer ruimte te bieden en de techniekenlijst is bijgewerkt.
19-6-2024	25179	Gespecialiseerd kok	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 beoordelaar: kaders en richtlijnen menu' zijn de verplichte hoofbestanddelen verwijderd, om scholen meer ruimte te bieden dit zelf in te vullen. Verder is bij het opzetten van dit servicedocument uitgegaan van de beoordelaar, aangezien die bij het beoordelen van het draaiboek op werkprocessen B1-K1-W1 en B1-K1-W3 dus ook de gekozen gerechten van de student te zien krijgt en kan controleren. Uiteraard staat een school het vrij om het controleren van de gekozen gerechten door iemand anders uit te laten voeren.

Wijzigingsoverzicht exameninstrumenten Cohort 2023-2024 - Horeca									
Datum	Crebo	Kwalificatie	Soort instrument	Type instrument	Kerntaak	Versie oud	Versie nw	Soort wijziging	Omschrijving
19-6-2024	25179	Gespecialiseerd kok	Servicedocument	Kwalificerend	B1-K1	1v1	1v2	Inhoudelijk	In het servicedocument 'B1-K1 beordelaar: techniekenlijst ' is de techniekenlijst voor Gespecialiseerd kok bijgewerkt en uitgebreid met technieken van niveau 3, om zo een ruimere keuze uit technieken te bieden. Verder is bij het opzetten van dit servicedocument uitgegaan van de beordelaar, aangezien die bij het beoordelen van het draaiboek op werkprocessen B1-K1-W1 en B1-K1-W3 dus ook de gekozen gerechten van de student te zien krijgt en kan controleren. Uiteraard staat een school het vrij om het controleren van de gekozen gerechten door iemand anders uit te laten voeren.