

Informatie CSPE HBR

José Schonenberg

Hugo Arents

Mireille Wouters



Inhoud bijeenkomst

- voorbereiding
- aandachtspunten per onderdeel
- normering en herkansing
- vragen
- tips en FAQ's

Vorbereiding

kandidaten
examinatoren

Vorbereiding kandidaten

- Algemene instructiefilm
- Specifieke instructiefilm en informatieblad (zending C): **tien werkdagen voorafgaand aan afname**
- Woordenboek Nederlands als hulpmiddel toegestaan
- CSPE 2024 en eerder
 - Examenblad.nl: **opgaven, (uitwerk)bijlagen, CV en IE (2024 en eerder)**
 - CSPE-app: **zowel offline (zip) als online (cspe-app.cito.nl)**
 - VO oefenomgeving Facet: **minitoetsen en Facet-opdrachten**
 - Via examensecretaris: **op school inplanbare minitoetsen en Facet-opdrachten**

Vorbereiding examinatoren

- Instructiefilm
- Algemene instructie voor de examiner (voor elk profielvak gelijk)
- Vakspecifieke informatie (overzicht opdrachten en Septembermededelingen)
- Specifieke instructie voor de examiner (zending A)
- Dashboard (zending A)
- Grijs vlekken-examens (zending A)
- Correctievoorschrift (zending C): pdf en Excel
- Afnameplanning maken
- Aanschaf van grondstoffen, ingrediënten, materialen en hulpmiddelen
- Inzien en voorbereiden examen (zending B/C), vanaf tien werkdagen voor de eerste afname

A Recreatie (module 4)**Zending A digitaal**

- ☐ instructie examinerator
- ☐ grijze vlekken

Zending B papier

- ☐ opdrachtenboekje

Zending C digitaal

- ☐ correctievoorschrift pdf en xlsx
- ☐ vb_introductie_Dolfijn_ond_kb.mp4
- ☐ vb_informatieblad_kb.pdf
- ☐ instructie voor kandidaat mp4 en pdf

Specifieke voorbereiding

- ☐ Facet inplannen
- ☐ cspe-app klaarzetten
- ☐ pdf-bestanden printen
- ☐ mp4-bestanden klaarzetten
- ☐ materialen gesprek regelen

**B De bakkerij (module 2)****Zending A digitaal**

- ☐ instructie examinerator
- ☐ grijze vlekken

Zending B papier

- ☐ opdrachtenboekje
- ☐ bijlagen

Zending C digitaal

- ☐ correctievoorschrift pdf en xlsx
- ☐ instructie voor kandidaat mp4 en pdf

Specifieke voorbereiding

- ☐ Facet inplannen
- ☐ grondstoffen kopen en conditioneren

**C De keuken (module 3)****Zending A digitaal**

- ☐ instructie examinerator
- ☐ grijze vlekken

Zending B papier

- ☐ opdrachtenboekje
- ☐ bijlage

Zending C digitaal

- ☐ correctievoorschrift pdf en xlsx
- ☐ instructie voor kandidaat mp4 en pdf

Specifieke voorbereiding

- ☐ Facet inplannen
- ☐ ingrediënten bestellen en voorbereiden

**D Gastheerschap (module 1)****Zending A digitaal**

- ☐ instructie examinerator
- ☐ grijze vlekken

Zending B papier

- ☐ opdrachtenboekje
- ☐ bijlage

Zending C digitaal

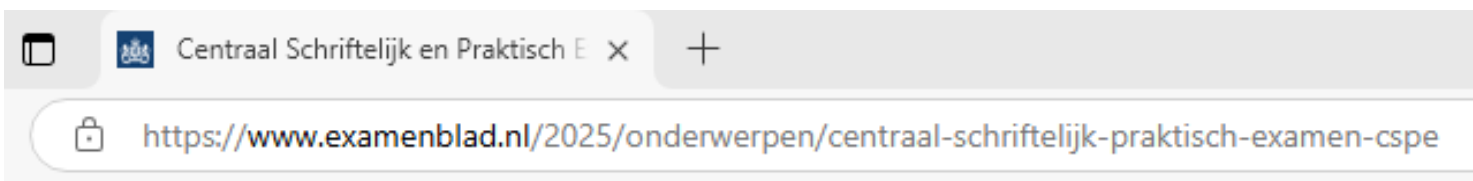
- ☐ correctievoorschrift pdf en xlsx
- ☐ vb_menukaart_kb.pdf
- ☐ instructie voor kandidaat mp4 en pdf

Specifieke voorbereiding

- ☐ Facet inplannen
- ☐ pdf-bestand printen volgens instructie examinerator
- ☐ restaurantopdracht voorbereiden en inkopen doen



Vorbereiding examinatoren



1 Vorbereiden van het cspe

- Examenstof en onderdelen cspe per leerweg
- Papieren opdrachtenboekje per onderdeel
- Volgorde onderdelen cspe
- Overzicht opdrachten
- Opdracht- en vraagvormen
- Digitale applicaties (online)
- Afnameperiode
- Geheimhouding
- Cspe versie rood en blauw
- Vakspecifieke informatie
- Zending A, B en C
- Instructie examinator
- Grijs vlekken exemplaar
- Gelijkaardige afname voor alle kandidaten
- Opdrachten zelf maken
- Oefenen met leerlingen
- Inplannen afnames in Facet
- Passend examineren

Afname van het cspe

- Richttijd voor de onderdelen van het cspe
- Geen hulp aan kandidaten
- Voorlezen van het cspe
- Afname Facet-opdrachten
- Procedure ongeldig verklaren van deel cspe (in Facet)
- Geheimhouding bij de afnames
- Bewaren examendocumenten
- Schriftelijk en digitaal deel van het werk van de cspe's
- Gemaakte producten

Beoordeling van het cspe

- Regelgeving: status correctievoorschrift
- Correctievoorschrift
- Correctie Facet-opdrachten en minitoetsen (theorievragen)
- Tweede examinator
- Fout in examen of beoordelingsmodel
- Inzage in opdrachten gemaakt in Facet

Normering van het cspe

- Normering
- N-term na herkansing
- CE-cijfer na herkansing

Herkansing van het cspe

- Recht op herkansing van het cspe
- Andere versiekleur voor de herkansing
- Puntentelling bij herkansing

Overzicht informatie

- Informatiebijeenkomsten
- Vragen stellen

CSPE-app

- cspe-app.cito.nl
- Twee rollen: **accountbeheerder** en **examinator**

Accountbeheerder	Examinator
opdrachten klaarzetten en nakijken	opdrachten klaarzetten en nakijken
examinatoren toevoegen	
activatiemail ontvangen vanuit Cito	activatiemail via accountbeheerder

- Accountbeheerder: **activatiemail januari jl. ontvangen**
Examinator: **activatiemail ontvangen via accountbeheerder?**
- Bij afname: **uitsluitend toegang url cspe-app, back-up uitwerking kandidaat (nieuw!)**
- Meer informatie: [Handleiding applicaties 2025](#) en Maartaanvulling

Aandachtspunten

volgorde
per onderdeel
correctievoorschrift

Volgorde onderdelen en opdrachten

- de onderdelen mogen in willekeurige volgorde worden afgenomen, bijvoorbeeld: C, A, B, D
- opdrachten binnen een onderdeel moeten in de aangegeven volgorde worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven in IvE.
- een onderdeel hoeft niet op één dag afgenomen te worden
- een onderdeel mag niet onderbroken worden door opdrachten uit een ander onderdeel, dus niet: A3, B2, A1
- Advies: welke planning is in het belang van de leerling?

Onderdeel A – versie blauw BB/KB

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 vragen maken in Facet	Facet	• BB 6 / KB 8 theorievragen, automatisch scorend, ca. 15 minuten • introductiefilmpje casus advies: melden bij kandidaat
2 XXX selecteren	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
3 XXX reserveren	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
4 XXX maken	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
5 XXX bestellen	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
6 XXX schrijven	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
7 mondelinge opdracht		• ak_g = 1* (aantal kandidaten tegelijk) • pdf: per kandidaat 1 afdruk op A3-formaat in kleur • materialen, zie IvE • examinerator/rollenspeler • 2 mondelinge vragen • ca. 25 minuten (voorbereiden, uitvoeren)

richttijd onderdeel A = 110 minuten

Onderdeel A – versie rood BB/KB

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 vragen maken in Facet	Facet	• BB 6 / KB 8 theorievragen, automatisch scorend, ca. 15 minuten • introductiefilmpje casus advies: melden bij kandidaat • opdracht maken, automatisch scorend
2 XXX maken	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
3 XXX vergelijken	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
4 XXX bestellen	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
5 XXX promoten	CSPE-app	handmatig nakijken, zie 1.2 in cv
6 mondelinge opdracht		• $akg = 1 \cdot$ (aantal kandidaten tegelijk) • afdrukken: zie aanwijzingen in IvE • Materialen: zie IvE • examinerator/rollenspeler • 2 mondelinge vragen • ca. 25 minuten (voorbereiden, uitvoeren)
richttijd onderdeel A = 110 minuten		

Onderdeel B – versie blauw BB/KB

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 vragen en een opdracht maken in Facet	Facet, bijlage 1	• theorievragen • werkvoorbereidingsopdracht • automatisch scorend
2 twee bakkerijproducten maken	bakkerij, bijlage 1 en 2	• akg = 6 • Septembermededelingen: De gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat: ○ 3 ronde bakvormen van ø 16 cm ○ 1 spuitzak met glad spuitje 12 ○ 1 spuitzak met kartel-spuetje 12 ○ taartverdeler voor 12 personen
richttijd onderdeel B = 230 minuten		

Onderdeel B – versie rood BB/KB

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 vragen en een opdracht maken in Facet	Facet, bijlage 1	• theorievragen • werkvoorbereidingsopdracht • automatisch scorend
2 twee bakkerijproducten maken	bakkerij, bijlage 1 en 2	• akg = 6 • Septembermededelingen: De gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met per kandidaat: ○ 3 sloffenringen: afmeting 24 x 9 x 5 cm (BB) ○ 1 spuitzak met glad spuitje 12 (BB) ○ 3 bakvormen van ø 16 cm (KB)
richttijd onderdeel B = 230 minuten		

Onderdeel C– versie blauw BB/KB en Onderdeel A versie blauw - GL

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 Vragen maken in Facet	Facet	• Afname in Facet, minitoets en opdrachten over de werkvoorbereiding koken • Nodig: de bijlage • BB en KB zijn automatisch scoorbaar – GL niet helemaal • Alleen vragen over koken (dus niet meer over gastheerschap)
2 Gerechten bereiden en doorgeven	keuken	• akg = 6* • Werktempo beslaat gehele mep-fase • De examinerator zorgt voor het nagerecht; de aanwijzingen staan in IvE. • Lijst met ingrediënten per examen in IvE
3 Terugkijken	keuken	• Akg = 1 • Nodig: cv met de vragen en bakjes met wat bewaard van enkele gerechten
totale richttijd onderdeel koken = 230 minuten (BB – KB – GL)		

Onderdeel C– versie rood BB/KB en Onderdeel A versie rood - GL

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 Vragen maken in Facet	Facet	• Afname in Facet, minitoets en opdrachten over werkvoorbereiding koken • Nodig: de bijlage • BB en KB automatisch scoorbaar; GL niet helemaal • Alleen vragen over koken (dus niet meer over gastheerschap)
2 Gerechten bereiden en doorgeven	Keuken	• Akg = 6 Werktempo beslaat de hele mep-fase • Benodigdheden: gangbare keukeninventaris, aangevuld met: - zie volgende dia • De examinerator zorgt voor het nagerecht; de aanwijzingen staan in IvE. • Lijst met ingrediënten per examen in IvE
3 Terugkijken		• akg = 1 • Nodig: cv met de vragen en bakjes met wat bewaard van enkele gerechten
totale richttijd onderdeel koken = 230 minuten (BB – KB – GL)		

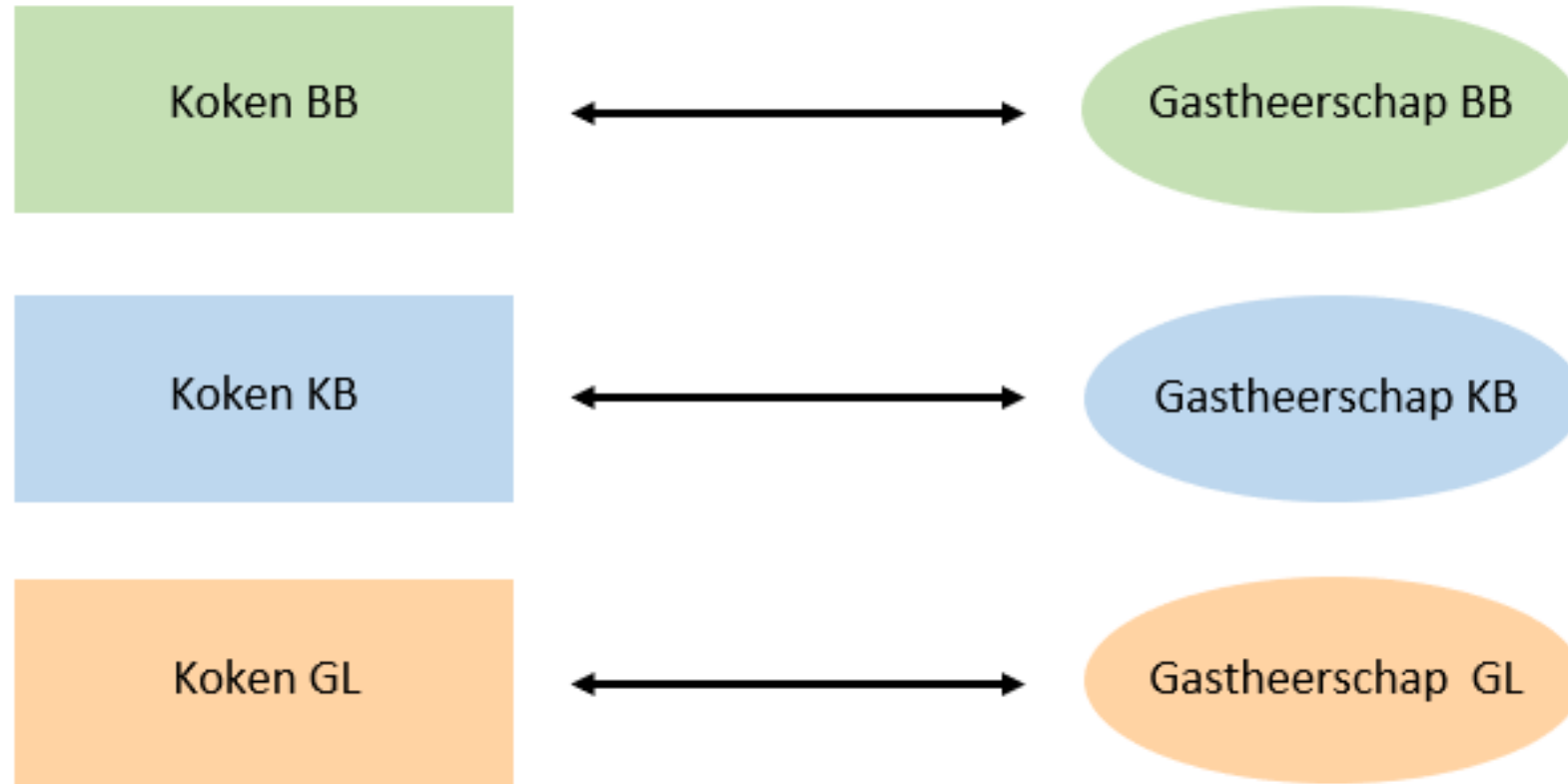
Onderdeel D – versie blauw BB/KB en onderdeel B voor GL

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 Vragen maken in Facet	Facet	• Afname in Facet: minitoets en andere opdrachten • BB en KB automatisch scoorbaar; GL deels • Alleen vragen en opdrachten over Gastheerschap
2 Mise-en-place maken in het restaurant	restaurant	• akg = 6
3 Extra opdracht	restaurant	• akg = 1
4 Gasten ontvangen en menu serveren	restaurant	• akg = 6
totale richttijd onderdeel gastheerschap = 185 (BB) – 180 (KB) – 190 (GL) minuten		

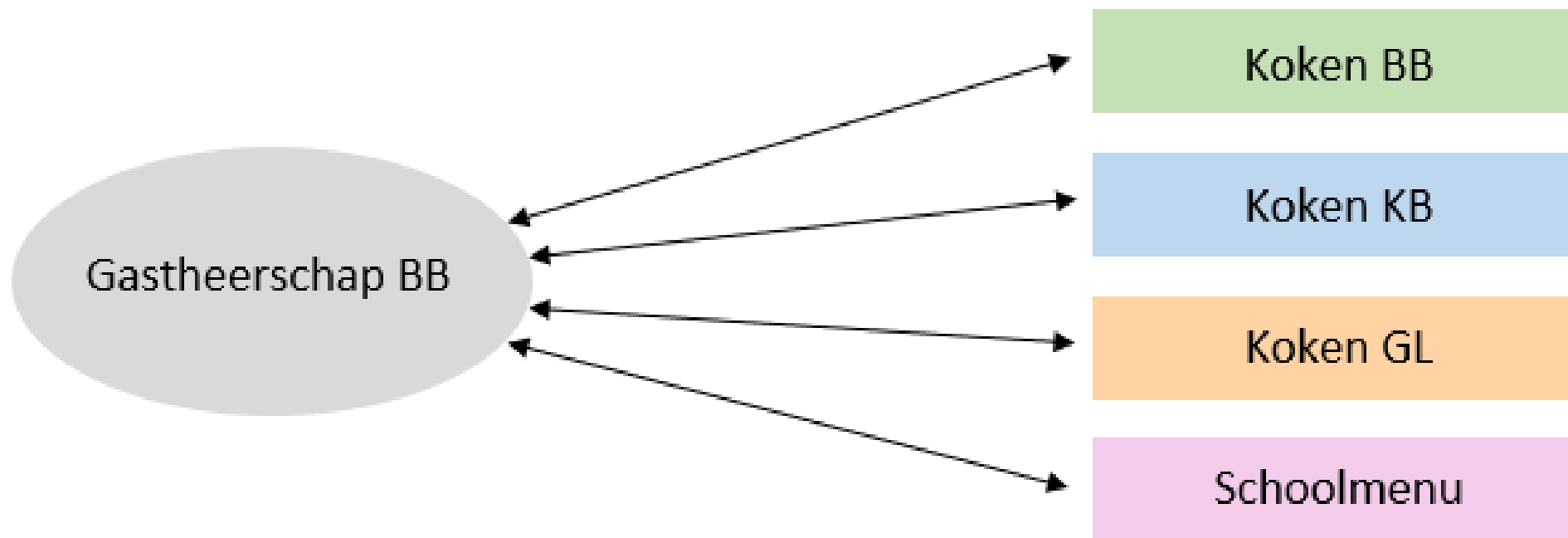
Onderdeel D – versie rood BB/KB en onderdeel B voor GL

opdrachten	afname	aandachtspunten
1 Vragen maken in Facet	Facet	• Afname in Facet, minitoets en andere opdrachten • BB en KB automatisch scorbaar; GL deels • Alleen vragen en opdrachten over gastheerschap
2 Mise-en-place maken in restaurant	Restaurant	• Nodig: menukaarten en de bijlage
3 Extra opdracht	Restaurant	• akg = 1
4 Gasten ontvangen en menu serveren	Restaurant	• Nodig: menukaarten en de bijlage • akg = 6
totale richttijd onderdeel gastheerschap = 165 minuten (BB) – 160 (KB) - 170 (GL)		

Vermindering organisatielast: tot 2024



Vermindering organisatielast: vanaf 2024



Vermindering organisatielast Koken en GHS

De informatie in Instructie examinator BB blauw

bestanden voor de examinator	opdracht
vb_menukaart_kb	2 en 4
vb_menukaart_gl	2 en 4
pdf bijlage KB-blauw: KP-1800-b-25-1-D-b	2 en 4
pdf bijlage GL-blauw: GP-1800-b-25-1-B-b	2 en 4

Correctievoorschrift

- twee versies: pdf om af te drukken en Excel om digitaal in te vullen
- inhoudelijk identiek, maar waar van toepassing staan in de pdf bij 1.2 de toelichting bij het beoordelingsschema (uitwerkingen opdrachten) en de mondelingen vragen
- voor beide versies geldt: scores handmatig overnemen in Wolf
- sommige aspecten tijdens afname beoordelen (onderstreept), andere ook achteraf

D4d	dranken serveren
	serveert dranken op correcte wijze (zoals etiket naar gast gericht, oor van kopje naar rechts, lepeltje)

- wijk niet zelfstandig af van het beoordelingsmodel → neem bij vermeende onjuistheden (en bij andere vragen) contact op met www.examenloket.nl

Normering & herkansing

Normering

- Omzetting van score naar cijfer
- Normhandhaving
- Vertrekpunt: gegevens Wolf

Onderdeel X

Ik vind het onderdeel van 2025 ...

Veel makkelijker	Iets makkelijker	Even moeilijk	Iets moeilijker	Veel moeilijker
☐	☐	☐	☐	☐

☐ Ik heb onvoldoende kennis van het vergelijkbare onderdeel uit 2024.

- Meldingen Examenloket

Herkansing

- Vindt plaats nadat het hele CSPE is afgelegd
- Eén of meer onderdelen van andere versie
- Leg keuze kandidaat voor herkansing vast in een overeenkomst
- Stuur alleen Wolfscore in van 1e afname

Tot slot

- Verzoek om na afname de SPV-enquête in te vullen met hierbij een verwijzing naar onderdeel en opdracht.
- Wilt u meewerken aan het ontwikkelen van examenopdrachten, screenen van examens of de normhandhaving (beoordeling moeilijkheid) van HBR?
Geïnteresseerd? Kom dadelijk even naar ons toe! Of mail naar:
profielvak-hbr@cito.nl

Planning examenperiode

Datum	Wat
5 februari	zending A (grijze vlekken, IE, dashboard)
10 en 11 maart	Examenfestival
12 maart	Facet-onderdelen en minitoetsen inplanbaar
13 of 14 maart	zending B (examendocumenten in kandidaataantallen)
13 maart	zending C (correctievoorschrift en digitale bestanden)
1 april tot en met 18 juli	afnameperiode profielvak-CSPE's
16 mei	aanleveren scores in Wolf t.b.v. normering
4 juni	publicatie N-termen CSPE's
12 juni	publicatie N-termen overige vakken tijdvak 1

Vragen?

Bedankt voor uw aandacht
en succes met de afname!





Tips & adviezen van docenten en FAQ's

Tips & trucs uit de praktijk

Kort filmpje van docenten Z&W en PIE

Nog meer tips & adviezen van docenten

voorbereiding	organisatie	ICT
• Bekijk z.s.m. de september-mededelingen & het overzicht opdrachten en ICT en informeer de ICT-afdeling. Je vindt deze op examenblad.nl. • Maak vroegtijdig een rooster, claim lokalen. • Maak het examen van vorige jaren met je leerlingen in de lessen. Dit geeft jou inzicht in wat de beste 'routing' is voor het cspe. • Bekijk de instructiefilmpjes samen met je leerlingen. • Maak zelf de praktijkopdrachten / werkstukken. • Rollenspellen/gesprekken: oefen deze vooraf met je collega-docenten, zodat iedereen op dezelfde manier hun rol speelt. • Bestel de benodigde materialen ruim op tijd. Deze vind je in de instructie examinerator. Bij sommige vakken geven de september-mededelingen nog specifieke aanvullingen hier op.	• Bedenk vooraf goed op hoe je het wilt organiseren. • Creëer rust voor je leerlingen én jezelf: plan niet teveel op één dag, zorg voor een goede en rustige ontvangst van leerlingen. • Maak goede afspraken met je collega's over jullie taakverdeling. • Rond een onderdeel af voordat je start met het volgende onderdeel. • Afname in klas 4: Stuur 3e klas-leerlingen op stage tijdens de afname in klas 4. • Afname in klas 4: Plan de cspe's in voor de meivakantie en richt je vervolgens op de examentraining voor de avo-vakken. • Let goed op de toegewezen kleur, ook bij Facetopdrachten moet je deze kleur gebruiken. • Maak checklists / lijst met alle opdrachten om per leerling na te gaan: is alles gemaakt en ingeleverd. • Verzamel alles wat een leerling nodig heeft in een mapje met de naam & nummer er op. • Houd het nummer van het examenloket & helpdesk bij de hand.	• Verschillende vestigingen kunnen een andere kleur toegewezen krijgen, let op dat ICT dit weet. • Zorg dat er een ICT'er beschikbaar is op je locatie. • Controleer alle hardware: koptelefoons, muizen, voldoende reserve laptops / computers etc. • Controleer of alle benodigde software beschikbaar is en werkt. Let bijvoorbeeld op verplichte updates. • Kijk met de examensecretaris goed naar de 'routing' van al het digitale in een examen. Wat moet waar klaargezet worden, is er een printer nodig, moeten opdrachten digitaal ingeleverd worden, is internet afgeschermd als dat nodig is? • Controleer of alle digitale bestanden per leerling goed staan.

FAQ's specifiek

Mag ik de gemaakte bak- en kookproducten aan de leerlingen meegeven?

CvTE: Het is aan het bevoegd gezag van de school de uiterste inspanning te leveren om te borgen dat examenmaterialen geheim blijven. Echter, vanuit het oogpunt van duurzaamheid is het niet te verantwoorden om alle gemaakte kookproducten te vernietigen. Tussen deze uitgangspunten en eisen moet geopereerd worden. De verantwoordelijkheid ligt bij de school.

Er is geadviseerd om gemaakt examenwerk op de foto vast te leggen en 6 maanden te bewaren. Moeten er dan ook foto's gemaakt worden van bijvoorbeeld het gerecht?

CvTE: Deze foto's zijn een advies om in bepaalde gevallen bewijsmateriaal te hebben om je beoordeling te verantwoorden (mocht daar discussie over ontstaan). Dit is dus geen verplichting en hier kan ook op een andere manier invulling aan worden gegeven. Het is aan het bevoegd gezag van de school om hier verantwoord mee om te gaan.

FAQ's vakoverstijgend

Hoe lang moet je het cspe examenwerk van de kandidaten bewaren?

CvTE: Schriftelijk en digitaal deel van het werk van de cspe's + foto's van gemaakte producten: Bewaar dit tot minimaal zes maanden na de uitslag.

Een aanvulling: als het om 3e-jaars kandidaten gaat, moet het werk bewaard worden tot 6 maanden na afloop van het eerste tijdvak (dat zal in het vierde leerjaar zijn); het gaat dan niet om het fysieke product (recept, werkstuk) maar om de bijbehorende documenten.

Waar staat AKG voor en ben je verplicht dit aan te houden?

AKG staat voor 'aantal kandidaten gelijktijdig'. Het is een toetstechnisch advies over het aantal kandidaten dat bij deze praktijkopdracht gelijktijdig beoordeeld kan worden. Dit is een advies en is niet verplicht omdat de situatie per school verschilt.

Mag je een onderdeel verspreid over twee dagen afnemen?

Dat mag als de afname van een onderdeel niet onderbroken wordt door de afname van opdrachten uit andere onderdelen. Het is niet toegestaan om bijvoorbeeld ICT-opdrachten uit meerdere onderdelen samen te voegen en af te nemen op één moment.

FAQ's vakoverstijgend

Kan bij leerlingen, die de examenopgaven horende bij een onderdeel van het examen op verschillende plaatsen binnen de stad of schoolgebouw maken, de tijd stopgezet worden en vervolgens weer laten lopen er als **de leerlingen op de plaats van bestemming voor de volgende opgave is aangekomen?**

Ja, dat kan. De richttijd per onderdeel is gebaseerd op de netto examentijd, die een kandidaat mag gebruiken voor het maken van de opdrachten van het onderdeel. Verplaatsingstijden verdergaand dan logisch vanuit de aard van de opdracht vallen hier niet onder. Daarom is de looptijd nodig voor verplaatsing van het ene gebouw of lokaal naar het andere geen examentijd.

Is het mogelijk om meer vrijheid te hebben om de volgorde binnen de onderdelen los te laten zodat leerlingen kunnen kiezen met welke opdracht zij willen beginnen?

De school bepaalt zelf de volgorde waarin de onderdelen van een profielvak-cspe worden aangeboden. Binnen een onderdeel ligt de volgorde van de opdrachten vast, tenzij anders vermeld in de instructie voor de examinerator.

FAQ's vakoverstijgend

Hoeveel tijdverlenging is er mogelijk voor een dyslectische kandidaat bij het cspe?

*Een kandidaat met dyslexie of TOS mag gebruik maken van een maximale tijdverlenging van **30 minuten voor het gehele cspe**. Zie ook [handreiking passend examineren](#).*

Neem bij vragen of hulp bij een specifieke situatie contact op met het Examenloket via het [contactformulier](#) of per mail: examenloket@duo.nl.