

+

PTA Profiel HBR 2025-2026 vmbo-BB

Periode	CE/SE/ SO	Code	Eindtermen / deeltaken: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm, - duur en code	Herkan sing ja/nee ?	Wegin g
periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 1.3.1	Gastheerschap apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden	Theorie doornemen uit het boek van de uitgeversgroep en toepassen in de praktijk.	Theorietoets, 45 min, 4HBRPGTBB	Ja*	3x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 2.1.3	Bakkerij Productie van bakkerijproducten, plannen en organiseren .	Het behandelen van de begrippen uit het boek van de uitgeversgroep.	Theorietoets, 4HBRPBTBB, 45 min.	Ja*	1x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 2.2.4	Bakkerij Bakkerij tussenproducten en bakkerij eindproducten vervaardigen en verwerken	Bakkerijproducten maken met behulp van een receptuur.	Praktijktoets, 4HBRPBPBB, 90 min.	Ja*	2x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 3.2.3	Keuken grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	Tijdens de praktijklessen HBR/P/3 behandelen we de theorie van ons assortiment en productie.	Theorietoets 45 minuten 4HBRPKTBB	Ja*	1x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 3.2.1	Keuken receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	Tijdens de diner momenten van HBR/P/3 hanteren we recepturen en gaan we economisch en duurzaam om met grondstoffen, gas, water en elektra.	Praktijk 90 minuten 4HBRPKPBB	Ja*	2x

		P/HBR/ 3.2.6	economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
Maximaal 1 herkansing per jaar, aan het eind van het schooljaar in overleg met de vakdocent							
Berekening cijfer schoolexamen: $((4\text{HBRPGTBB} * 3) + (4\text{HBRPBTBB} * 1) + (4\text{HBRPBPBB} * 2) + (4\text{HBRPKTBB} * 1) + (4\text{HBRPKPBB} * 2)) / 9 = \text{Eindcijfer SE leerjaar 4}$							

PTA Profiel HBR 2025-2026 vmbo-KB

Periode	CE/S E/SO	Code	Eindtermen / deeltaken: wat moet je kennen en kunnen? Platform vmbo	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm, -duur en code	Herkansin g ja/nee?	Wegin g
periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 1.3.1	Gastheerschap apparatuur, gereedschap en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden	Theorie doornemen uit het P1 boek van de uitgeversgroep en toepassen in de praktijk.	Theorietoets, 45 min, 4HBRPGTKB	Ja*	3x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 2.1.3	Bakkerij Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren	Het behandelen van de begrippen uit het P2 boek van de uitgeversgroep.	Theorietoets 4HBRPBTKB, 45 min.	Ja*	1x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 2.2.4	Bakkerij Bakkerij tussenproducten en bakkerij eindproducten. Vervaardigen en verwerken de technieken voor het bereiden van tussenproducten en producten herkennen, benoemen en toepassen. Tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van technieken.	Bakkerijproducten maken met behulp van een receptuur.	Praktijktoets, 4HBRPBPKB, 90 min.	Ja*	2x
Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 3.2.3	Keuken grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	Tijdens de praktijklessen HBR/P/3 behandelen we de theorie van ons assortiment en productie.	Theorietoets, 45 minuten 4HBRPKTKB	Ja*	1x

Periode 1 en 2	CE	P/HBR/ 3.2.1	Keuken receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	Tijdens de diner momenten van HBR/P/3 hanteren we recepturen en gaan we economisch en duurzaam om met grondstoffen, gas, water en elektra.	Praktijk 90 minuten 4HBRPKPKB	Ja*	2x
		P/HBR/ 3.2.6	economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				

Maximaal 1 herkansing per jaar, aan het eind van het schooljaar in overleg met de vakdocent

Berekening cijfer schoolexamen:

$((4\text{HBRPGTKB} * 3) + (4\text{HBRPBTKB} * 1) + (4\text{HBRPBPKB} * 2) + (4\text{HBRPKTKB} * 1) + (4\text{HBRPKPKB} * 2)) / 9 = \text{Eindcijfer SE leerjaar 4}$