PTA VMBO Maastricht

Cohort 2026 - 2028
Leerjaar 3 + 4

Opleiding: **VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4**

Overzicht PTA's

HBR

· Gastheerspecialisatie (GHSP)
· Keukenspecialisatie (KKSP)
· Patisserie (PATI)
· De bijzondere keuken (BZKK)
· Evenementen (EVEM)

Opleiding: VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4

Leerjaar waarop de toets betrekking heeft.												
	PTA-code van de toets. Deze toetskolom draagt deze code.											
		Periode wanneer deze toets gemaakt wordt. In totaal zijn er 5 periodes, verdeeld over leerjaar 3 (3 periodes) en leerjaar 4 (2 periodes).										
			S = schriftelijke toets, P = praktische opdracht, M = mondeling, H = handelingsdeel.									
				Toetsduur in minuten								
					Geef hier aan of de toets al dan niet herkansbaar is. Dit zal ook in de toetskolom zo verwerkt worden.							
						Gewicht in een geheel getal. Het eindcijfer SE is een gewogen gemiddelde van alle PTA cijfers.						
							Het onderwerp van deze toets is terug te vinden in de toetskolom in Somtoday.					
								De leerstof geeft aan wat de leerlingen moeten kennen en kunnen voor deze toets.				
									Deze verwijzen naar het examenprogramma. Zie examenblad.nl			
										Wordt getoetst in dit PTA. Wordt getoetst in het CE. Geen onderdeel uit het examen.		
Leerjaar	**PTA Code**	**Toetsperiode**	**Toetsvorm**	**Toetsduur**	**Herkansbaar**	**Gewicht**	**Onderwerp**	**Leerstof**	**Eindtermen**	**Examenstof schoolexamen**	**Examenstof centraal examen**	**Schooleigen examenstof**
3	SE2	1	P	90	ja		Thema 2	Thema 2 - Ecologie (boek T4) Thema 3 - Mens & milieu (boek T4)	BI / K6, K7	ja	ja	nee

Opleiding: VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4

Vak: Gastheerspecialisatie (GHSP / 1817)

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
4	KSE1	2-mrt	P	280	Ja	1	Gastheerspecialisatie (1817)	Praktijk. In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.	K/HBR/1.1	Ja	Nee	Nee

Opleiding: VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4

Vak: Keukenspecialisatie (KKSP / 1819)

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
4	KSE2	2-mrt	P	280	Ja	1	Keukenspecialisatie (1819)	Praktijk. Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu	K/HBR/3.1, 3.2	Ja	Nee	Nee

Opleiding: VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4

Vak: Patisserie (PATI / 1809)

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
4	KSE3	3	P	3600	Ja	1	Eindpresentatie Stage	Het beheren en vervaardigen van patisserieproducten. 10 weken a 6 uur	K/HBR/5.1, 5.2	Ja	Nee	Nee

Opleiding: VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4

Vak: De bijzondere keuken (BZKK / 1810)

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
4	KSE4	3	P	3600	Ja	1	Eindpresentatie Stage	Praktijk. Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden. 10 weken a 6 uur	K/HBR/6.1, 6.2	Ja	Nee	Nee

Opleiding: VMBO-BB, VMBO-KB en VMBO-GTL leerjaar 3 + 4

Vak: Evenementen (EVEM / 1820)

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
4	KSE5	3	P	3600	Ja	1	Eindpresentatie Stage	Praktijk. Mede organiseren van en assisteren bij een evenement. 10 weken a 6 uur	K/HBR/4.1, 4.2	Ja	Nee	Nee