

**Toelichting Kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Gespecialiseerd kok (crebo 25179)  
Diploma SVH Gespecialiseerd kok**

Het examen SVH Gespecialiseerd kok is gebaseerd op het kwalificatiedossier Keuken (crebo 25179). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.

Het examen leidt tot het branchediploma SVH Gespecialiseerd kok. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Gespecialiseerd kok geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 4.

Voor het examen SVH Gespecialiseerd kok geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH Kok en SVH Zelfstandig werkend kok als bekend en beheerst worden verondersteld. Voor de examens van SVH geldt dan ook dat alle kennis en vaardigheden, zoals beschreven in het kwalificatiedossier en de toelichting voor SVH Kok en SVH Zelfstandig werkend kok ook van toepassing zijn op SVH Gespecialiseerd kok. In het examen SVH Gespecialiseerd kok worden de kennis en vaardigheden die ook al bij SVH Kok en SVH Zelfstandig werkend kok getoetst zijn, niet (allemaal) opnieuw afzonderlijk getoetst, maar ze zijn wel impliciet onderdeel van de beoordeling. De aanvullingen in het basisdeel voor Gespecialiseerd kok worden wel expliciet getoetst in het examen SVH Gespecialiseerd kok.

B1-K1-W2 Gebruikt geschikte **keukenapparatuur en -gereedschap** voor de bewerking van producten en  
B1-K1-W4 ingrediënten volgens de gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met  
B1-K1-W5 ingrediënten en materieel.

- afdekfolie
- afvalbak
- bakplaat
- bekken
- bolzeef
- bordenwarmer/oven
- branders
- dagstickers
- econoom (dunschiller)
- fileermes
- frituur
- garde
- grillpan
- keukendoek
- keukenmachine
- kidde met patronen
- koekenpan
- koksdoek
- kookpan
- kookplaat
- maatbeker
- messenset
- mixer
- oven
- rasp/microplane
- schuimspaan
- shockvriezer/blastchiller
- snijplanken in verschillende kleuren
- sous-videstick/bak
- spoelbak
- staafmixer
- thermometer
- vacuumeermachine
- vergiet
- weegschaal
- wokpan

B1-K1-W2	Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken
B1-K1-W4	snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van <b>het bereide gerecht</b> op basis van
B1-K1-W5	<p>kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.</p> <p>Richt zich tot op detailniveau op het bereiden van <b>gerechten en horecapatisserieproducten</b> van hoge kwaliteit waarbij de bereidingstechnieken uit B1-K1-W2, B1-K1-W4 en B1-K1-W5 amuses</p> <p>koud voorgerecht</p> <p>warm voorgerecht</p> <p>tussengerecht</p> <p>hoofdgerecht</p> <p>brood</p> <p>friandise</p> <p>dessert op bord</p>
B1-K1-W2	Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde <b>bereidings- of kooktechnieken</b>
B1-K1-W4	snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van
B1-K1-W5	<p>kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.</p> <p>Richt zich tot op detailniveau op het <b>bereiden</b> van gerechten en horecapatisserieproducten van</p> <p>barderen</p> <p>bruneren</p> <p>cannelleren</p> <p>chemiseren</p> <p>drogen</p> <p>fileren</p> <p>fonceren</p> <p>froideren</p> <p>geleren</p> <p>glaceren</p> <p>infuseren</p> <p>karamelliseren</p> <p>kneden</p> <p>konfijten</p> <p>larden</p> <p>maken van quenelles</p> <p>maskeren</p> <p>monteren</p> <p>omwikkelen</p> <p>ontschubben</p> <p>ontvliezen</p> <p>opbinden</p> <p>opkloppen</p> <p>opspuiten</p> <p>panklaar maken/portioneren</p> <p>pareren</p> <p>pikeren</p> <p>pocheren</p> <p>pureren</p> <p>regenereren</p> <p>rijzen</p> <p>smelten</p> <p>stropen/villen</p> <p>tempereren</p> <p>toeren</p> <p>tremperen</p> <p>uitbenen/ontbenen</p> <p>uitrollen</p> <p>vullen</p>

B1-K1-W4 B1-K1-W5	Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken snel, precies en accuraat toe, controleert de <b>kwaliteit van het bereide gerecht</b> op basis van kwaliteitseisen en bewaakt <b>het bereidingsproces</b> op basis van receptuur. smaak smaakbeleving creëren van beleving
B1-K1-W2 B1-K1-W4 B1-K1-W5	Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de <b>(bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften</b> en <b>relevante wet- en regelgeving</b> in acht neemt.  arbowet bedrijfshygiëne ergonomisch handelen HACCP en de hygiëncode milieubewust handelen milieuzorg persoonlijke hygiëne veilig werken
P3-K1	Heeft specialistische kennis van <b>assortimentsgroepen</b> . <b><i>Koude &amp; warme keuken</i></b> gevogelte groente schaal- en schelpdieren vis vlees <b><i>Patisserie</i></b> banket brood chocola fruit ijs  <b>Heeft kennis van financiële doelstellingen.</b> <b><i>Calculaties maken met betrekking tot:</i></b> kostprijs verkoopprijs foodcost kosten omzet bedrijfsresultaat winnaar, slaper, hardloper, verliezer