

Diplomawaardering SVH Keukenassistent

SVH Keukenassistent

Het examen SVH Keukenassistent (KAS) is gebaseerd op zowel de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche als op het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Entree, kwalificatie Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Keukenassistent.

Branche-erkend diploma

Eenvoudig gezegd dekt een branchediploma minimaal de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatiedossier.

De branche-diploma's van SVH zijn specifiek erop gericht om de performance van medewerkers op de werkvloer te verbeteren. De examens zijn gericht op werkenden, studenten in het contractonderwijs, mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (variërend van UWV-traject tot penitentiaire inrichting) en op iedereen die zich in de horeca wil bekwamen en niet onder de leerplicht valt. Met een door de branche erkend diploma op zak krijgt deze groep een eerlijke kans met een goed arbeidsmarktperspectief.

Het SVH Diploma Keukenassistent staat hiermee niet gelijk aan een Crebo-erkend mbo-diploma op Entree niveau, waar de kandidaat is geëxamineerd op zowel het beroepsgerichte gedeelte, als het generieke gedeelte (Nederlands, rekenen en loopbaan & burgerschap). Als gevolg hiervan kan een gediplomeerde die het SVH Diploma Keukenassistent heeft behaald niet automatisch doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 2. Met het SVH Diploma Keukenassistent kan een gediplomeerde wel doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH Kok.

In tabel 1 zijn de kerntaken en werkprocessen weergegeven die in het examen KAS getoetst worden.

Kerntaak	Werkproces
B1-K1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie	B1-K1-W1: Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor B1-K1-W2: Voert (assisterende) werkzaamheden uit B1-K1-W3: Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af
P7-K1 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding	P7-K1-W1 Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar P7-K1-W2 Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan P7-K1-W3 Maakt voedingsproducten klantgereed P7-K1-W4 Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon

Tabel 1. *Gedekte kerntaken en werkprocessen binnen het examen KAS*