

**Toelichting Kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Zelfstandig werkend kok
(crebo 25182)**

Diploma SVH Zelfstandig werkend kok

Het examen SVH Zelfstandig werkend kok is gebaseerd op het kwalificatiedossier Keuken (crebo 25182). 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 brancediploma SVH Zelfstandig werkend kok. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Zelfstandig werkend kok geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 3.

Voor het examen SVH Zelfstandig werkend kok geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH 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 ook van toepassing zijn op SVH Zelfstandig werkend kok. In het examen SVH Zelfstandig werkend kok worden de kennis en vaardigheden die ook al bij SVH Kok getoetst zijn, niet (allemaal) opnieuw afzonderlijk getoetst, maar ze zijn wel impliciet onderdeel van de beoordeling. De aanvullingen in het basisdeel voor Zelfstandig werkend kok worden wel expliciet getoetst in het examen SVH Zelfstandig werkend kok.

B1-K1 Kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, **levensmiddelen-** en persoonlijke hygiëne, **veiligheid**, milieuzorg en **kwaliteit** en **HACCP** toepassen.
voedingsleer
allergenen

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
econoombak (dunschiller)
fileermes
frituur
garde
grillpan
keukendoek
koekenpan
koksdoek
kookpan
kookplaat
maatbeker
messenset
oven
schuimspaan
snijplanken in verschillende kleuren
spoelbak
staafmixer
thermometer
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 het bereide gerecht op basis van
B1-K1-W5 kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.

- barderen
- en papilotte
- fileren
- fonceren
- froideren
- konfijten in vet
- larderen
- maken van quenelles
- marineren
- omwikkelen
- ontschubben
- ontvliezen
- opbinden
- panklaar maken/portioneren
- pareren
- pikeren
- pocheren
- regenereren
- rijzen
- roken à la minute
- stropen/villen
- toeren
- uitbenen/ontbenen
- vacuüm bereiden

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 **het bereide gerecht** op basis van
B1-K1-W5 kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.

- koud voorgerecht
- warm voorgerecht
- hoofdgerecht
- dessert

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 het bereide gerecht op basis van
B1-K1-W5 kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.

- aardappel
- alcoholische dranken
- bindmiddelen
- condimenten
- fruit
- gevogelte
- groenten
- kruiden (vers)
- noten en zaden
- oliën en zuren
- rijst en meelspijzen
- schaal- en schelpdieren
- specerijen (gedroogd)
- vis
- vlees
- wild
- zuivel

B1-K1-W4	Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken
B1-K1-W5	snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur. smaak smaakbeleving menuleer
B1-K1-W2	Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de (bedrijfs)voorschriften,
B1-K1-W4	veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving in acht neemt.
B1-K1-W5	werkt vlot en veilig werkt hygiënisch, volgens HACCP normen Arbo
B1-K2	Kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen. groenten kruiden en specerijen fruit rijst en meelspijzen oliën en zuren zuivel en melkproducten noten en zaden
P2-K1-W2	Maakt, op basis van gegevens over de populariteit van gerechten, menu's en berekeningen, rationele inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële kostprijs verkoopprijs kaartprijs brutowinst condimenten btw
P2-K1-W2	Herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op (specifieke) wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf, benut deze kansen door een voorstel te doen om betreffende gerechten en menugangen op de menukaart te zetten. winnaar verliezer hardloper slaper