



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen SVH Kok

Geldig vanaf 1 oktober 2018

Datum: 01/10/2018
Versie: 1.0

Eindtermen SVH Kok

Als kok bereid je gerechten die op de menukaart staan. De functie is vooral uitvoerend, dus je bedenkt nog niet je eigen menu. Je zet ingrediënten klaar of bereidt ze voor, zodat andere koks ermee aan de slag kunnen. Ook borden mooi opmaken voordat ze naar gasten gaan behoort tot je taken. Daarnaast zorg je ervoor dat de keuken netjes en schoon is. Tot slot hoort ook het in ontvangst nemen van nieuwe voorraad bij jouw werk. Als kok kun je bij een chic sterrenrestaurant werken, maar ook bejaardentehuizen hebben koks nodig. De manier waarop je kookt kan dus erg verschillen. Zo kunnen ook de werktijden erg verschillen. Afhankelijk van het bedrijf voer je werkzaamheden onder begeleiding uit. Je bent verantwoordelijk voor de werkzaamheden die je zelf uitvoert, maar legt verantwoording af aan de leidinggevende van de keuken.

Het examen SVH Kok is gebaseerd op zowel het kwalificatiedossier Keuken (crebo 79120) als op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Kok. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het mbo-kwalificatiedossier Keuken. Voor het diploma SVH Kok geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 2.

Eindterm 1	De kandidaat heeft kennis van de branche en bedrijfsformules. (B1-K1)
1.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ heeft kennis van de branche: <ul style="list-style-type: none"> ○ catering ○ fastfood ○ traiteur
1.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ heeft op het gebied van formules kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen: <ul style="list-style-type: none"> ○ combinatie horeca ○ dutch cuisine ○ markt ○ markthallen en Stach ○ pop-up horeca ○ retail
Eindterm 2	De kandidaat heeft kennis van producten en toepassing van keukenmaterialen. (B1-K1)
2.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ herkent producten: <ul style="list-style-type: none"> ○ groenten ○ kruiden en specerijen ○ fruit ○ rijst en meelproducten ○ oliën en zuren ○ zuivel en melkproducten ○ noten en zaden
2.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ kent de toepassing van verschillende soorten: <ul style="list-style-type: none"> ○ messen ○ snijplanken
Eindterm 3	De kandidaat plant zijn werkzaamheden. (B1-K1-W1)
3.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vult de mise-en-placelijst volledig en realistisch in
3.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stemt de planning af met zijn leidinggevende <p>Plannen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ communiceren ○ plannen van werkzaamheden ○ productiemethoden en organisatie

Eindterm 4

De kandidaat maakt mise-en-place. (B1-K1-W2)

- 4.1 ▪ verzamelt de benodigde producten en ingrediënten en stemt hierbij af met collega's
- 4.2 ▪ controleert het keukenmaterieel en de keukenapparatuur
- 4.3 ▪ maakt de mise-en-place volgens receptuur en volgens planning
- 4.4 ▪ werkt met het juiste keukengereedschap
- 4.5 ▪ maakt producten en ingrediënten volgens vaktechniek schoon
- 4.6 ▪ deelt de producten en ingrediënten volgens vaktechniek op
- 4.7 ▪ past koude en warme voorbereidingen volgens vaktechniek toe
- 4.8 ▪ bewaakt en controleert de smaak en kwaliteit van producten en ingrediënten
- 4.9 ▪ werkt vlot en veilig
- 4.10 ▪ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
- 4.11 ▪ voorkomt zo veel mogelijk onnodig afval

(Voor)bewerkingstechnieken kok:

- aanzweten/fruïten/myoteren
- afschuïmen/ontvellen
- arroseren
- besmeren
- bloemen
- canneleren
- ciseleren
- clarifiëren
- deglaceren/afblussen/mouïlleren
- dresser/garneren/ decoreren
- flamberen
- frapperen
- hakken
- karamelliseren
- koelen
- liëren
- maken van beslag
- maskeren
- mengen
- meten
- monteren
- napperen
- ontdooïen
- ontvellen
- (op)kloppen
- paneren
- passeren
- pellen
- pinceren/bruneren
- plukken
- pureren/blenderen/doorwrijven
- raspen
- reduceren
- rissoleren
- roeren

- schaven
- schoonmaken (van groenten)
- schillen
- smelten
- snijden
- snijden met een snijmachine
- snipperen
- terugkoelen
- tourneren
- tremperen
- uitsnijden (citrus)
- uitboren
- uitrollen
- uitsteken
- vacumeren
- vriezen
- wassen
- wegen
- zetten van deeg
- zeven

Eindterm 5 De kandidaat past recepten aan. (B1-K1-W3)

- 5.1
 - voert berekeningen uit om de receptuur aan te passen naar het aantal personen
- 5.2
 - legt de aangepaste recepturen vast volgens voorgeschreven procedure

Eindterm 6 De kandidaat bereidt gerechten en componenten. (B1-K1-W4)

- 6.1
 - bereidt gerechten en componenten volgens receptuur
- 6.2
 - bereidt gerechten en componenten volgens zijn planning
- 6.3
 - werkt met het juiste keukengereedschap
- 6.4
 - werkt met de juiste kook- en bereidingstechnieken
- 6.5
 - bewaakt en controleert de smaak en kwaliteit van producten en ingrediënten
- 6.6
 - werkt vlot en veilig
- 6.7
 - werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
- 6.8
 - voorkomt zo veel mogelijk onnodig afval
- 6.9
 - stemt kookwerkzaamheden af met collega's

Produceren van gerechten:

- bakken in een koekenpan of op een bakplaat
- bakken of braden in een oven
- bereidingstemperaturen
- blancheren
- cook and chill
- cook and hold
- de chemie van garen en de mate van gaarheid
- frituren
- gratineren
- grillen
- stoven, smoren, glaceren/ poëleren
- roerbakken
- cook and hold

De kandidaat heeft kennis van het maken van bouillons (vlees, gevogelte, groenten, wild, etc.) en kan deze kennis toepassen

Maken van soepen:

- gebonden soepen
- heldere soepen
- koude soepen
- puree

Maken van warme en koude sausen:

- mayonaise en afgeleiden
- sausen gebonden met bloem (roux, ragout en salpicon)
- vinaigrettes/dressings

De kandidaat heeft kennis van het maken van samengestelde boters en het marineren (à la minute) en kan deze kennis toepassen.

De kandidaat heeft kennis over de meest voorkomende materialen en gereedschappen in de keuken en weet waar deze gebruikt worden.

De kandidaat heeft kennis van smaak, smaakbeleving en menuleer.

Groenten, fruit en aardappelen:

- functie en voedingswaarden
- productie
- soorten
- teelt
- verschijningsvormen

Vlees, gevogelte en vis:

- functie en voedingswaarden
- fok/kweek/vangst
- soorten
- verschijningsvormen

Rijst, kruiden, specerijen, oliën, vetten, water en ijs:

- functie en voedingswaarde
- soorten
- teelt/productie
- verschijningsvormen

Nieuwe technieken en trends:

- convenience producten
- duurzaam
- health food
- lage temperatuur garen (Roner, combisteamer)
- MVO
- pascaliseren

- regionaal
- street food
- van Escoffier, via Bocuse tot heden

Allergenen en voedingswensen:

- meest voorkomende allergenen
- moderne voedingsleer
- voedingswensen van gasten

Eindterm 7 De kandidaat werkt gerechten voor de uitgifte af. (B1-K1-W5)

- 7.1 ■ werkt de gerechten af volgens zijn planning
- 7.2 ■ werkt met de juiste keukenapparatuur en het juiste keukengereedschap
- 7.3 ■ dresseert, garneert en decoreert volgens vaktechniek
- 7.4 ■ gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel
- 7.5 ■ werkt vlot en veilig
- 7.6 ■ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
- 7.7 ■ presenteert de gerechten en geeft uitleg over de kenmerken van de gerechten

Afwerken en doorgeven van gerechten:

- communicatie en samenwerking
- dressereren en garneren
- groenten
- kleine gerechten
- nagerechten
- soepen
- temperatuur
- voorgerechten

Eindterm 8 De kandidaat maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon. (B1-K1-W6)

- 8.1 ■ werkt met de juiste schoonmaakmiddelen
- 8.2 ■ werkt volgens de juiste schoonmaakmethoden
- 8.3 ■ werkt veilig en binnen de gestelde tijd
- 8.4 ■ scheidt het keukenafval op de juiste manier
- 8.5 ■ werkt volgens (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving

Schoonmaken:

- bedrijfshygiëne
- het begrijpen waarom het volgen van de hygiëncode belangrijk is
- het hanteren van de hygiëncode
- het reinigen en desinfecteren
- het toepassen van HACCP registratie
- levensmiddelen hygiëne
- milieuzorg, veiligheid en kwaliteit inclusief Arbo
- persoonlijke hygiëne

Eindterm 9	De kandidaat verricht onderhoud aan keukeninventaris. (B1-K1-W7)
9.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert het keukenmaterieel op bijzonderheden, mankementen of slijtage
9.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ volgt onderhoudsschema's, instructies en veiligheidsvoorschriften bij het uitvoeren van onderhoud
9.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ toont technisch inzicht bij eenvoudige onderhoudswerkzaamheden
9.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ meldt grote en ernstige gebreken of storingen tijdig bij zijn leidinggevende
Eindterm 10	De kandidaat bestelt benodigde producten. (B1-K2-W1)
10.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vult de bestellijst volledig en nauwkeurig in
10.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast
Eindterm 11	De kandidaat ontvangt en controleert geleverde producten. (B1-K2-W2)
11.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten
11.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst
11.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen aan producten aan leidinggevende <p>Ontvangen en controleren geleverde producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries ○ productgroepen ○ registratie HACCP ○ tillen en transportmethoden
Eindterm 12	De kandidaat slaat geleverde producten op. (B1-K2-W3)
12.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ hanteert het Fifo-principe
12.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ werkt volgens HACCP-normen
12.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert of bewaarcondities van producten en ingrediënten in overeenstemming zijn met de bewaarcondities van opslagruimtes <p>Opslaan geleverde producten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ FIFO en hygiënevoorschriften ○ opslag van ontvangen grondstoffen en bewerkte grondstoffen ○ registratie HACCP ○ signaleren van gebreken ○ tillen en transportmethode ○ verschillende opslagruimtes
Eindterm 13	De kandidaat controleert producten en voert keukenadministratie uit. (B1-K2-W4)
13.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert ingrediënten op kwaliteit en houdbaarheid
13.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ constateert afwijkingen in de kwaliteit van producten
13.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ registreert productgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij