



Staat achter de
Nederlandse horeca

Eindtermen

SVH Zelfstandig werkend kok

Geldig vanaf 1 oktober 2018

Datum: 01/10/2018
Versie: 1.0

Eindtermen SVH Zelfstandig werkend kok

Als Zelfstandig werkend kok plan je zelf hoe en wanneer je je werkzaamheden uitvoert. Naast de uitvoerende werkzaamheden als kok bepaal je ook wat er op de menukaart komt te staan. Dit doe je in overleg met je collega's. Door de ervaring die je al hebt opgedaan, kun je nieuw personeel of leerlingen helpen hun werkzaamheden juist uit te voeren. Je bent verantwoordelijk voor hulpkrachten en je begeleidt en bewaakt hun rol en werkzaamheden. Ook vervul je een planningsrol en een uitvoerende rol. Afhankelijk van de formule van het bedrijf, draag je zelf de verantwoordelijkheid voor de uitgevoerde werkzaamheden en voor de resultaten daarvan. Je informeert de gasten over de bereiding en opbouw van je gerechten. Je legt verantwoording af bij de direct leidinggevende van het bedrijf.

Het examen SVH Zelfstandig werkend 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 Zelfstandig werkend kok. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het mbo-kwalificatiedossier Keuken. Voor het diploma SVH Zelfstandig werkend kok geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 3.

Voor deelname aan het examen SVH Zelfstandig werkend kok geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH Kok als bekend en beheerst worden verondersteld.

Eindterm 1	De kandidaat heeft kennis van producten en toepassing van keukenmaterialen. (B1-K1)
1.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ herkent producten: <ul style="list-style-type: none"> ○ groenten ○ kruiden en specerijen ○ fruit ○ rijst en meelspijzen ○ oliën en zuren ○ zuivel en melkproducten ○ noten en zaden
Eindterm 2	De kandidaat plant zijn werkzaamheden. (B1-K1-W1)
2.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ vult de mise-en-placelijst volledig en realistisch in
2.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ stemt de planning af met zijn assistent en leidinggevende <p>Plannen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ communiceren ○ plannen van werkzaamheden ○ productiemethoden en organisatie
Eindterm 3	De kandidaat maakt mise-en-place. (B1-K1-W2)
3.1	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bespreekt met zijn assistent de mise-en-place-lijst en geeft de assistent duidelijke instructies en opdrachten
3.2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ verzamelt de benodigde producten en ingrediënten en stemt hierbij af met zijn assistent
3.3	<ul style="list-style-type: none"> ▪ controleert het keukenmaterieel en de keukenapparatuur
3.4	<ul style="list-style-type: none"> ▪ maakt de mise-en-place volgens receptuur en volgens planning
3.5	<ul style="list-style-type: none"> ▪ werkt met het juiste keukengereedschap
3.6	<ul style="list-style-type: none"> ▪ maakt producten en ingrediënten volgens vaktechniek schoon
3.7	<ul style="list-style-type: none"> ▪ deelt de producten en ingrediënten volgens vaktechniek op
3.8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ past koude en warme voorbereidingen volgens vaktechniek toe
3.9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ bewaakt en controleert de smaak en kwaliteit van producten en ingrediënten

-
- 3.10 ■ werkt vlot en veilig
 - 3.11 ■ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
 - 3.12 ■ voorkomt zo veel mogelijk onnodig afval

(Voor)bewerkingstechnieken Zelfstandig werkend kok:

- barderen
- fileren
- fonceren
- froideren
- lardereren
- maken van quenelles
- omwikkelen
- ontschubben
- ontvliezen
- opbinden
- panklaar maken/portioneren
- pareren
- pikeren
- rijzen
- stropen/villen
- toeren
- uitbenen/ontbenen

Eindterm 4 De kandidaat past recepten aan. (B1-K1-W3)

- 4.1 ■ voert berekeningen uit om de receptuur aan te passen naar het aantal personen
- 4.2 ■ legt de aangepaste recepturen vast volgens voorgeschreven procedure
- 4.3 ■ bedenkt een goed, waardig alternatief voor een gast met een allergie of dieet
- 4.4 ■ geeft aan welke allergenen in het menu zitten

Bij het aanpassen van recepten kennis over:

- voedingsleer
- allergenen

Eindterm 5 De kandidaat bereidt gerechten en componenten. (B1-K1-W4)

- 5.1 ■ bereidt gerechten en componenten volgens receptuur
- 5.2 ■ bereidt gerechten en componenten volgens zijn planning
- 5.3 ■ werkt met het juiste keukengereedschap
- 5.4 ■ werkt met de juiste kook- en bereidingstechnieken
- 5.5 ■ bewaakt en controleert de smaak en kwaliteit van producten en ingrediënten
- 5.6 ■ bewaakt de kwaliteit en productiviteit op basis van de planning
- 5.7 ■ signaleert afwijkingen in de planning en meldt deze tijdig
- 5.8 ■ werkt vlot en veilig
- 5.9 ■ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
- 5.10 ■ richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten
- 5.11 ■ voorkomt zo veel mogelijk onnodig afval
- 5.12 ■ stemt kookwerkzaamheden af met assistent

Produceren van gerechten:

- pocheren
- vacuüm bereiden
- en papilotte
- roken a la minute
- konfijten in vet
- regeneren

Maken van bouillons:

- fonds/jus/glacé
- extract/fumet essence

Maken van warme en koude sausen:

- botersausen
- eiersausen
- tomatensausen
- pureesausen

Maken van samengestelde boters:

- kruidenboters
- kreeftenboter

Marineren:

- à la minute
- droog
- nat

Farcen:

- vlees, vis en gevogelte farce
- groentefarce
- panades
- duxelles

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.

Schaal- en schelpdieren, wild en vleeswaren:

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

Zuivel (melk, eieren, boter, kaas):

- functie en voedingswaarde
- productie
- verschijningsvormen
- soorten

Noten en zaden:

- functie en voedingswaarde
- soorten
- teelt
- verschijningsvormen

Paddenstoelen:

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

Nieuwe technieken en trends:

- textuur, schuim en geleermiddelen
- gebruik van stikstof
- wecken, conserveren
- burners, houtovens, smokers en grill, green egg
- minder courante delen en abats
- insecten als eiwitbron
- plantaardige eiwitbronnen
- microbrouwerijen en samenwerking/combinatie met horeca
- brood, worst en ander ambachtelijk werk

Voedingswensen en allergenen:

- meest voorkomende allergenen
- moderne voedingsleer
- voedingswensen van gasten

Hygiëne:

- het belang van het volgen van de hygiënecode
- het hanteren van de hygiënecode
- levensmiddelen hygiëne
- persoonlijke hygiëne

Eindterm 6	De kandidaat werkt gerechten voor de uitgifte af. (B1-K1-W5)
6.1	▪ werkt de gerechten af volgens zijn planning
6.2	▪ werkt met de juiste keukenapparatuur en het juiste keukengereedschap
6.3	▪ dresseert, garneert en decoreert volgens vaktechniek
6.4	▪ gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel
6.5	▪ werkt vlot en veilig
6.6	▪ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
6.7	▪ presenteert de gerechten en geeft uitleg over de opbouw en bereiding van de gerechten
6.8	▪ zorgt dat de werkzaamheden goed op elkaar zijn afgestemd en bewaakt de voortgang van het proces
6.9	▪ bewaakt de kwaliteit en productiviteit op basis van de planning
6.10	▪ signaleert afwijkingen in de planning en meldt deze tijdig

Afwerken en doorgeven van gerechten:

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

Eindterm 7 De kandidaat maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon. (B1-K1-W6)

- 7.1 ■ werkt met de juiste schoonmaakmiddelen
- 7.2 ■ werkt volgens de juiste schoonmaakmethoden
- 7.3 ■ werkt veilig en binnen de gestelde tijd
- 7.4 ■ scheidt het keukenafval op de juiste manier
- 7.5 ■ 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 8 De kandidaat verricht onderhoud aan keukeninventaris. (B1-K1-W7)

- 8.1 ■ controleert het keukenmaterieel op bijzonderheden, mankementen of slijtage
- 8.2 ■ volgt onderhoudsschema's, instructies en veiligheidsvoorschriften bij het uitvoeren van onderhoud
- 8.3 ■ toont technisch inzicht bij eenvoudige onderhoudswerkzaamheden
- 8.4 ■ meldt grote en ernstige gebreken of storingen tijdig bij zijn leidinggevende

Eindterm 9 De kandidaat bestelt benodigde producten. (B1-K2-W1)

- 9.1 ■ vult de bestellijst volledig en nauwkeurig in
- 9.2 ■ stelt inkoopspecificaties op
- 9.3 ■ controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast

Eindterm 10 De kandidaat ontvangt en controleert geleverde producten. (B1-K2-W2)

- 10.1 ■ controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten
- 10.2 ■ controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst
- 10.3 ■ rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen aan producten aan leidinggevende

Ontvangen en controleren geleverde producten:

- controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries
- productgroepen
- registratie HACCP
- tillen en transportmethoden

Eindterm 11 De kandidaat slaat geleverde producten op. (B1-K2-W3)

- 11.1 ■ hanteert het FIFO-principe
- 11.2 ■ werkt volgens HACCP-normen
- 11.3 ■ controleert of bewaarcondities van producten en ingrediënten in overeenstemming zijn met de bewaarcondities van opslagruimtes

Opslaan geleverde producten:

- FIFO en hygiënevoorschriften
- opslag van ontvangen grondstoffen en bewerkte grondstoffen
- registratie HACCP
- signaleren van gebreken
- tillen en transportmethode
- verschillende opslagruimtes

Eindterm 12 De kandidaat controleert producten en voert keukenadministratie uit. (B1-K2-W4)

- 12.1 ■ controleert ingrediënten op kwaliteit en houdbaarheid
- 12.2 ■ constateert afwijkingen in de kwaliteit van producten
- 12.3 ■ registreert productgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij
- 12.4 ■ verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit

Eindterm 13 De kandidaat ontwikkelt nieuwe gerechten. (P2-K1-W1)

- 13.1 ■ ontwikkelt een driegangenmenu met ingrediënten uit een blackbox
- 13.2 ■ maakt combinaties van smaakprofielen of vervangt ingrediënten in nieuwe recepten
- 13.3 ■ past zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toe
- 13.4 ■ ontwikkelt recepten die aansluiten op trends en ontwikkelingen in de horecabranche op het gebied van gerecht
- 13.5 ■ stemt de bereiding van gerechten af op de wensen van de gast
- 13.6 ■ legt aangepaste recepturen volgens voorgeschreven procedures vast in het receptensysteem en beschrijft (aanpassingen van) recepten

Kennis van gerechtontwikkeling:

- smaak
- smaakbeleving
- wensen en verwachtingen van gasten
- het scheppen van verwachtingen
- best practices

Eindterm 14		De kandidaat voert menu-engineering uit. (P2-K1-W2)
14.1	▪	berekent de kostprijs van gerechten
14.2	▪	berekent de verkoopprijs van gerechten
14.3	▪	berekent de brutowinst van gerechten
14.4	▪	maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) gerechten op de menukaart
14.5	▪	maakt inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf
14.6	▪	herkent gerechten en menugangen die het beste aansluiten op wensen van de gast en bijdragen aan financiële doelstellingen van het bedrijf
14.7	▪	doet voorstellen voor gerechten en menugangen op de menukaart
Menuleer 2.0		
Eindterm 15		De kandidaat ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten. (P2-K1-W3)
15.1	▪	zoekt en introduceert mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden
15.2	▪	doet passende en creatieve voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen
15.3	▪	zoekt naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen zonder de service te beperken
Efficiencyverbetering:		
○ afval / waste		
Eindterm 16		De kandidaat ondersteunt de verbetering van kwaliteit. (P2-K1-W4)
16.1	▪	doet voorstellen om de kwaliteit te bevorderen
16.2	▪	doet voorstellen om werkmethoden te veranderen en verbeteren
16.3	▪	herkent knelpunten en doet voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmateriaal
16.4	▪	bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig
De kandidaat heeft op het gebied van kwaliteitsverbetering kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:		
○ duurzaamheid		
Eindterm 17		De kandidaat instrueert en begeleidt lerende medewerkers. (P2-K2-W1)
17.1	▪	communiceert helder en duidelijk met zijn assistent om verschillende werkzaamheden op elkaar af te stemmen
17.2	▪	bespreekt de MEP-lijst met zijn assistent en geeft zijn assistent duidelijke instructies en opdrachten
17.3	▪	controleert de (werkzaamheden van de) assistent regelmatig en grijpt in indien nodig
17.4	▪	werkt samen met zijn assistent en opereert niet alleen

Kennis van instrueren en begeleiden:

- begeleiden van leerlingen
- feedback geven
- training van vaardigheden
- coachende houding

Eindterm 18	De kandidaat voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers. (P2-K2-W2)
--------------------	---

- | | |
|------|---|
| 18.1 | • motiveert en enthousiasmeert zijn assistent |
| 18.2 | • past de LSD-formule (luisteren – samenvatten – doorvragen) toe tijdens informele gesprekken |
| 18.3 | • handelt in gesprekken met zijn assistent onbevooroordeeld |

Voeren van (in)formele gesprekken:

- begeleiden van leerlingen
 - coachende houding
 - feedback geven
-