

**Toelichting Kwalificatiedossier Entree, kwalificatie Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie
(crebo 25252)
Diploma SVH Keukenassistent**

Het examen SVH Keukenassistent is gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25252). 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 de 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 Keukenassistent. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Keukenassistent geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 1.

B1-K1 Heeft basale kennis van **algemeen geldende regels en normen voor werknemers**.
 persoonlijke hygiëne
 professionele werkhouding

Heeft basale kennis van de **organisatie van een bedrijf**.
 keukenorganisatie
 gastgericht werken
 samenwerken

Vaktermen
 afdekken
 afruimen
 bewaren
 drogen
 etiketteren
 examineren
 HACCP en hygiëncode
 ingrediënt
 instructie
 kruisbesmetting
 materiaal
 opmaken
 pasta
 pommes carrées
 pommes frites
 receptuur
 salade
 serveren
 spoelen
 THT/TGT
 veganistisch
 vegetarisch
 verwijderen (bij bewerken van producten)
 verzamelen
 wegen
 zaadkolom

B1-K1-W2 Neemt **arbo, veiligheid en milieu** in acht.

P7-K1-W1 Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens de **instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften**.

P7-K1-W2 Werkt volgens **instructies, (voedselveiligheidsvoorschriften en procedures met betrekking tot hygiëne)**.

P7-K1-W3 Werkt, met betrekking tot hygiëne, volgens **instructies, (voedsel)veiligheidsvoorschriften en procedures**.

P7-K1-W4 Werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens **instructies, procedures/protocollen, (voedsel)veiligheidsregels en voorschriften**.

allergenen

arbo

HACCP en de hygiëncode

ergonomisch handelen

persoonlijke hygiëne
veilig werken
voedselveiligheid

P7-K1-W1 Verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde **gereedschappen, materialen** en/of (te verwerken) voedingsmiddelen.

P7-K1-W2 Gebruikt de voorgeschreven **materialen en hulpmiddelen** bij het bereiden van voedingsmiddelen.

P7-K1-W3 Gebruikt zorgvuldig de voorgeschreven **materialen en hulpmiddelen** bij het bewerken en verpakken van voedingsmiddelen.

afdekfolie
afvalbak
afwasborstel
appelboor
bekken
bestek
blokrasp
borden
bordenwarmer/oven
branders
broodmes
dagstiskers
econoorm (dunschiller)
fornuis
frituur
keukendoek
keukenpapier
koekenpan
koksme
kookplaat
maatbeker
notenkraker
officemes
oven
parisienneboor
schilmes
schoonmaakmiddelen
schuimspaan
spatel
steelpan
vergiet
verschillende snijplanken
weegschaal

De kandidaat verzamelt op een voorgeschreven wijze de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) **voedingsmiddelen**.

aardappels
brood en (brood)beleg
convenience producten
eieren
fruit
granen, meelspijzen en rijst
groente
oliën en vetten
smaakmakers
tam gevogelte
vis
vlees
zuivel

P7-K1-W2	Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan.
P7-K1-W3	Maakt voedingsproducten klantgereed. eenvoudige (bij)gerechten waarbij de bereidingstechnieken uit P7-K1-W2 en P7-K1-W3 toegepast worden (zie hieronder)
P7-K1-W2	Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan.
P7-K1-W3	Maakt voedingsproducten klantgereed . afbakken bakken in de koekenpan bakken in de oven besprenkelen blancheren boren ciseleren dresseren/garnieren/decoreren frituren hakken inkruizen koken mengen meten ontpitten ontvellen opkloppen pellen plukken raspen roerbakken roeren schillen schoonmaken snijden (brunoise, chinoise, julienne) snipperen uitsnijden verwijderen van zaadkolom wassen wegen
P7-K1-W3	De kandidaat registreert productiegegevens nauwkeurig. stickeren/etiketteren voorraadlijst bijwerken
P7-K1-W4	Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon . afwassen met de hand afwassen met de machine desinfecteren reinigen