

Toelichting Kwalificatiedossier Entree, kwalificatie Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25742) Diploma SVH Keukenassistent	
Het examen SVH Keukenassistent is gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25742). 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 examinator 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-W1	Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor.
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
B1-K1-W3	Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af.

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 dagstickers econoomb (dunschiller) fornuis frituur keukendoek keukenpapier koekenpan koksme kookplaat maatbeker mandoline notenkraker officemes oven parisienneboor schilmes schoonmaakmiddelen schuimspaan spatel steelpa 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 ciselieren

	dresseren/garneren/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