

Locatie-eisen SVH examen Gastronomie

Het SVH examen Gastronomie bestaat uit twee delen: een theorie-examen en een organoleptisch/praktijk examen. Alle examens kunnen op dezelfde dag worden afgenomen. De locatie moet dan ook geschikt zijn om alle examens af te kunnen nemen.

Algemene locatie-eisen

Wanneer er geëxamineerd wordt, is het belangrijk dat het rustig is in de omgeving waar de examens gehouden worden: geen geluidsoverlast van telefoons, leveranciers die goederen komen brengen, schoonmaakkploegen of overige geluidshinder.

Daarnaast moeten de examenruimtes aan de volgende eisen voldoen:

- In de ruimtes waar examens worden afgenomen moet absolute stilte gewaarborgd kunnen worden;
- Er moet voldoende licht zijn op de locatie in de vorm van groot licht;
- Vanaf de gang of de wachtruimte is geen doorzicht naar de examenruimte;
- De locatie dient schoon te zijn.

Locatie-eisen theorie-examen

- Eén ruimte die groot genoeg is de kandidaten tegelijkertijd schriftelijk te examineren
- Voldoende tafels en stoelen, zodat elke kandidaat een eigen tafel en stoel heeft;
- De afstand tussen tafels van verschillende kandidaten is minimaal één meter aan de voor-, achter-, en zijkant van de tafels;
- Voor in de ruimte moet een tafel en een stoel staan voor de Plaatselijke Examencommissie, zodat zij een goed overzicht heeft over de gehele examenruimte.

Locatie-eisen organoleptisch/praktijkexamen

- Eén grote examenruimte:
 - Deze moet groot genoeg zijn om het aantal deelnemers (minimaal 10) tegelijkertijd te kunnen examineren.
 - De afstand tussen tafels van verschillende kandidaten is minimaal één meter aan de voor-, achter-, en zijkant van de tafels.
 - Voor in de ruimte moet een tafel en twee stoelen staan voor de Plaatselijke Examencommissie (PEC). Deze is zodanig geplaatst dat zij een goed overzicht heeft over de gehele ruimte.
- Twee kleine zalen:
 - Eén kleine ruimte voor de kandidaten die de presentatie gaan voorbereiden. In deze ruimte zijn twee/vier tafels en stoelen aanwezig. Deze ruimte zal ook door de PEC worden gebruikt om parallel aan de kandidaten de dranken en gerechten te beoordelen.
 - Eén ruimte voor het afnemen van het examenonderdeel presentatie. In deze ruimte is minimaal één tafel en vier stoelen aanwezig. De tafel moet groot genoeg zijn om aan een zijde drie stoelen te kunnen plaatsen voor de PEC. Bij minder dan 14 kandidaten kan dit eventueel ook in de grote ruimte.
- Een afgescheiden en professionele keuken, waar de verschillende gerechten geprepareerd kunnen worden;
- Voldoende grote koelkast/koelkasten in de keuken om de ingrediënten en de dranken te koelen;
- Voldoende personeel om de examentafels op te dekken, gerechten voor de kandidaten vlot uit te serveren en de dranken in te schenken;
- Een aparte ruimte waar de kandidaten kunnen wachten wanneer zij geen examen afleggen.

Materialenlijst

In de materialenlijst is een overzicht gegeven van de materialen die nodig zijn voor het examen SVH Gastronomie per kandidaat. Daarnaast moeten ook een twee tot vier sets (van couverts, glazen e.d.) aanwezig zijn voor de PEC en twee reserve sets.

- 4 borden
- een vork, mes, lepel en servet (bestek kan in principe voor alle gangen worden gebruikt)
- Glazen (schoon, geurvrij en gepoleerd!):
 - 12 wijnglazen
 - 1 theeglas
 - 1 waterglas
- 1 karaf water
- 1 spuugbak