

# Locatie-eisen SVH Gespecialiseerd kok

## Examenruimte

De examenruimte moet voldoen aan alle eisen die door Arbeidsinspectie, de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) en/of de Brandweer gesteld worden. In de examenruimte dient een verbandtrommel aanwezig te zijn.

## Overige eisen aan de ruimte

- de ruimte is groot genoeg voor het aantal aangemelde kandidaten, één examinator en één vtc-er
- in de ruimte is voldoende licht
- in de ruimte is geen geluidshinder van andere ruimten of buiten
- de ruimte is schoon
- in de ruimte is een duidelijk zichtbare klok aanwezig

Hieronder is een overzicht gegeven van de inventaris en materialen die aanwezig dienen te zijn per kandidaat.

## Inventaris keuken

De keuken moet voldoen aan onderstaande eisen:

- per kandidaat een werkbank met onderrek/-schap inclusief afzetruimte van minimaal 180 x 80 cm
- per kandidaat 1 fornuis (4 branders, 1 kookplaat en 1 oven)
- per kandidaat 1 opberglade/-rek/-schap voor gereedschap, messen, lepels e.d.
- de grenzen van elke werkplek zijn duidelijk zichtbaar
- ruimte voor afzet van grondstoffen en producten
- ruimte voor doorgeven van gerechten
- ruimte voor het koelen van gerechten (minimaal 250 liter)
- ruimte voor het koelen van gerechten per kandidaat (50 liter)
- voldoende afwasruimte
- 1x bordenwarmer/oven
- 1x frituur
- 1x shockvriezer/blastchiller
- 1x vacuüm machine
- 1x sous-videstick/bak
- 2x afvalbak (GFT en restafval)
- 1x handenwasgelegenheid
- 1x spoelbak om groente te wassen

## Materialenlijst

In de materialenlijst is een overzicht gegeven van de materialen die standaard nodig zijn tijdens de examenonderdelen SVH Gespecialiseerd kok Koude & warme keuken en Patisserie. Indien meerdere kandidaten het examenonderdeel gaan afnemen moeten de genoemde materialen in de lijst vermenigvuldigd worden met het aantal kandidaten dat het examenonderdeel gaat afnemen.

- 3x kookpan
- 1x koekenpan
- 1x wokpan
- 1x grillpan
- snijplanken in verschillende kleuren
- 1x maatbeker
- 2x bekken rvs ø 30 cm
- 1x bolzeef

- 1x vergiet
- 1x rasp/microplane
- 1x messenset
- 1x econoom (dunschiller)
- 1x fileermes
- 4x proeflepel
- 1x garde
- 1x schuimspaan
- 1x thermometer
- 1x weegschaal
- 1x staafmixer
- 1x mixer
- 1x keukenmachine
- 1x kidde met patronen
- (voldoende) afruimmateriaal
- 1x keukendoek
- 1x koksdoek
- 1x afdekfolie
- 1x dagstickers
- 1x reinigingsmateriaal (emmer, schoonmaakdoekje, schuurspons, bankentrekker, reinigingsmiddel, desinfecteermiddel, afwasborstel, afwasmiddel)
- 1x zeep
- 1x pen
- voldoende servies voor de gerechten/producten

Kandidaten mogen een eigen messenset en eigen servies meenemen.

De ingrediënten die nodig zijn voor het bereiden van gerechten zijn afhankelijk van de producten en opdrachten in het portfolio. Deze verschillen per examen en staan in de Instructie Vaktechnisch Medewerker.