

## Toelichting diploma-inhoud SVH Kok

### SVH Kok

Het examen SVH Kok is gebaseerd op zowel de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche als op het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Kok. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Kok.

### Branche-erkend diploma

Eenvoudig gezegd dekt een branchediploma minimaal de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatiedossier. De examens voor de branche-diploma's zijn niet bedoeld voor examinering onder mbo-crebo's.

De branche-diploma's van SVH zijn er specifiek op gericht om de performance van medewerkers op de werkvloer te verbeteren. De examens zijn gericht op werkenden, studenten in het contractonderwijs, mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (variërend van UWV-traject tot penitentiaire inrichting) en op iedereen die zich in de horeca wil bekwamen en niet onder de leerplicht valt. Met een door de branche erkend diploma op zak krijgt deze groep een eerlijke kans met een goed arbeidsmarktperspectief.

Het SVH Diploma Kok staat hiermee niet gelijk aan een Crebo-erkend mbo-diploma op niveau 2, waar de kandidaat is geëxamineerd op zowel het beroepsgerichte gedeelte, als het generieke gedeelte (Nederlands, rekenen en loopbaan & burgerschap). Als gevolg hiervan kan een gediplomeerde die het SVH Diploma Kok heeft behaald niet automatisch doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 3. Met het SVH Diploma Kok kan een gediplomeerde wel doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH Zelfstandig werkend kok.

In tabel 1 zijn de kerntaken en werkprocessen die wel in het examen SVH Kok getoetst worden.

Kerntaak	Werkproces
B1-K1 Bereidt gerechten	B1-K1-W1 Plant zijn werkzaamheden
	B1-K1-W2 Maakt mise en place
	B1-K1-W3 Past recepten aan
	B1-K1-W4 Bereidt gerechten en componenten
	B1-K1-W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
	B1-K1-W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
	B1-K1-W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris
B1-K2 Beheert keukenvorraden	B1-K2-W1 Bestelt benodigde producten
	B1-K2-W2 Ontvangt en controleert geleverde producten
	B1-K2-W3 Slaat geleverde producten op
	B1-K2-W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Tabel 1. Gedekte kerntaken en werkprocessen binnen het examen SVH Kok



Vakmanschap  
in de horeca,  
daar staan  
wij achter.