

**Toelichting Kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Kok (crebo 25180)
Diploma SVH Kok**

Het examen SVH Kok is gebaseerd op het kwalificatiedossier Keuken (crebo 25180). 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 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 Kok. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Kok geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 2.

B1-K1 Kan wettelijke richtlijnen op het gebied van bedrijfs-, **levensmiddelen-** en persoonlijke hygiëne, **veiligheid**, milieuzorg en **kwaliteit** en **HACCP** toepassen.
allergenen
moderne voedingsleer
voedingswensen van gasten

B1-K1-W2 Gebruikt geschikte **keukenapparatuur en -gereedschap** voor de bewerking van producten en
B1-K1-W4 ingrediënten volgens de gebruiksvorschriften en gaat efficiënt en kostenbewust om met
B1-K1-W5 ingrediënten en materieel.

afdekfolie
afvalbak
bakplaat
bekken
bolzeef
bordenwarmer/oven
branders
canneleermes
dagstickers
econoomb (dunschiller)
fileermes
garde
grillpan
keukendoek
koekenpan
koksdoek
koksmes
kookpan
kookplaat
maatbeker
officemes
oven
pommes parisienneboor
schuimspaan
snijplanken in verschillende kleuren
spoelbak
staafmixer
thermometer
trancheermes
uitbeenmes
vergiet
weegschaal
wokpan
zesteur

B1-K1-W2	Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken
B1-K1-W4	snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van
B1-K1-W5	kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.
	aanzweten/-fruiten
	afblussen
	afschuimen/ontvellen
	(af)bakken in oven
	bakken
	bakken in koekenpan
	binden/liëren
	blancheren
	bloemen
	bruneren/pinceren
	brunoise snijden
	canneleren
	ciseleren
	deglaceren
	dresseren/garneren/decoreren
	drogen
	fijnsnijden
	frituur
	glaceren
	gratineren
	grillen
	hakken
	in (grove) stukken snijden
	in ringen snijden
	julienne snijden
	karamelliseren
	koelen
	koken
	(op)kloppen
	kruimelen
	maken van beslag
	marineren (à la minute)
	mengen
	meten
	monteren
	napperen
	ontdooien
	ontvellen
	ontzuren
	paneren
	pareren
	pellen
	plukken
	poffen
	pureren/blenderen/doorwrijven
	raspen
	reduceren
	reduceren/inkoken
	rissoleren
	roerbakken
	roeren
	roosteren
	roosteren in oven
	samenbinden
	sauteren

schaven
schillen
schoonmaken
smelten
(in)smeren
snijden met een snijmachine
snipperen
stoven
terugkoelen
tourneren
uitsnijden
uitsteken
wassen
wegen
weken
zeven/passeren

B1-K1-W2 Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken
B1-K1-W4 snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van **het bereide gerecht** op basis van
B1-K1-W5 kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.
koud voorgerecht
warm voorgerecht
hoofdgerecht
dessert

B1-K1-W2 Kiest benodigde **producten en ingrediënten**, past benodigde bereidings- of kooktechnieken
B1-K1-W4 snel, precies en accuraat toe, controleert de kwaliteit van het bereide gerecht op basis van
B1-K1-W5 kwaliteitseisen en bewaakt het bereidingsproces op basis van receptuur.
aardappel
alcoholische dranken
bindmiddelen
condimenten
fruit
gevogelte
groenten
kruiden (vers)
noten en zaden
oliën en zuren
rijst en meelspijzen
specerijen (gedroogd)
vis
vlees
zuivel

B1-K1-W4 Kiest benodigde producten en ingrediënten, past benodigde bereidings- of kooktechnieken
B1-K1-W5 snel, precies en accuraat toe, controleert de **kwaliteit van het bereide gerecht** op basis van
menuleer
smaak
smaakbeleving

B1-K1-W2 Werkt ordelijk en houdt zich aan de opgestelde planning, waarbij hij de
B1-K1-W4 **(bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving** in acht
B1-K1-W5 neemt.
allergenen
arbowet
bedrijfshygiëne
ergonomisch handelen
HACCP en de hygiëncode
milieubewust handelen
milieuzorg
persoonlijke hygiëne
veilig werken

B1-K2	Kan zijn kennis over eigenschappen, kwaliteitscriteria, samenstelling en bereidingswijze van gerechten, producten en ingrediënten toepassen. fruit groenten kruiden (vers) messen noten en zaden oliën en zuren rijst en meelproducten snijplanken in verschillende kleuren specerijen (gedroogd) zuivel / alternatieve melkproducten
-------	--