

**Toelichting Kwalificatiedossier Fastservice, kwalificatie Medewerker fastservice  
(crebo 25178)  
Diploma SVH Medewerker fastservice**

Het examen SVH Medewerker fastservice is gebaseerd op het kwalificatiedossier Fastservice (crebo 25178). 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 Medewerker fastservice. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Medewerker fastservice geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 2.

B1-K1/ Heeft basiskennis van de eigenschappen van **materialen** en kan deze toepassen.

B1-K2 Heeft basiskennis van **warenkennis**.  
Heeft basiskennis van **drankenennis**.

**Materialen:**

messen  
snijplanken

**Producten:**

fruit  
groenten  
kruiden (vers)  
noten en zaden  
oliën en zuren  
rijst en meelspijzen  
specerijen (gedroogd)  
zuivel en (alternatieve) melkproducten

**Dranken:**

bier  
cacao  
frisk drank  
koffie  
thee  
vruchtensappen  
wijn  
zuiveldrank

B1-K1-W1 Kiest op basis van de eigenschappen van de producten de benodigde materialen voor het bijvullen, het behandelen van grondstoffen en het uitvoeren van **lichte schoonmaakwerkzaamheden**.

schoonmaken werkruimte  
schoonmaken gastenruimte

B1-K1-W2 Gebruikt de benodigde **apparatuur, materialen** op effectieve wijze en gaat bewust om met materialen en middelen.

afdekfolie  
afruimmateriaal  
afvalbakken  
bekken  
bestek  
bolzeef  
brander  
dagstickers  
econoom (dunschiller)  
faciliteit voor het bereiden van koude dranken als shake of smoothie  
fornuis  
garde  
grillpan  
kassa en wisselgeld  
keukendoek  
koekenpan

koffie- en theezetfaciliteiten  
koksdoek  
kookpan  
kookplaat  
maatbeker  
menukaart inclusief dranken  
messenset  
oven  
proeflepel  
schoonmaakmiddelen  
schuimspaan  
servies  
snijplanken in verschillende kleuren  
staafmixer  
thermometer  
vergiet  
verpakkings-/ompakkingsmateriaal  
weegschaal  
wokpan

Past bereidingstechnieken vlot en accuraat toe op **producten**.

eenvoudige (bij)gerechten waarbij de bereidingstechnieken uit B1-K1-W2 toegepast worden (zie hieronder)  
samengestelde koude dranken  
koffie en thee  
frisdrank  
koude gerechten  
warme gerechten

Past **bereidingstechnieken** vlot en accuraat toe op producten.

***bereidingstechnieken:***

(af)bakken  
beleggen  
besmeren  
blancheren  
frituren  
grillen  
koken  
regenereren  
roerbakken/wokken  
stomen  
stoven  
toasten

***afwerkings- en distributietechnieken:***

assembleren  
decoreren  
dresseren  
garneren  
mengen  
snijden  
portioneren  
verpakken

B1-K1-W3	Handelt tijdens zijn dienst volgens <b>wettelijke en bedrijfsrichtlijnen en veiligheidsvoorschriften</b> .
B1-K1-W4	Voert de afrondende werkzaamheden uit conform <b>bedrijfsvoorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving met betrekking tot hygiëne</b> .
B1-K3-W3	Werkt bij het transporteren en opslaan van producten en artikelen en het afvoeren conform <b>bedrijfs- en veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving</b> , waarbij derving wordt voorkomen. allergenen arbowet bedrijfshygiëne ergonomisch handelen HACCP en de hygiëncode milieubewust handelen milieuzorg persoonlijke hygiëne veilig werken