

Locatie-eisen examen Keukenassistent (KAS):

De examenkeuken dient voldoende ruimte te bieden voor minimaal vier kandidaten om de mondelinge toelichting van de examinerator aan te horen en dient voldoende ruimte en faciliteiten te hebben om individueel de gerechten te bereiden.

Het theorie-onderdeel kan in dezelfde ruimte worden afgenomen als het praktijk-onderdeel. Indien het examen voor meer dan vier kandidaten tegelijk wordt afgenomen, adviseert SVH een extra ruimte te reserveren voor het theorie-onderdeel. Hierdoor kan de groep kandidaten worden opgedeeld en kan het theorie-onderdeel voor de twee groepen parallel worden afgenomen.

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

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

Richtlijn inventaris examenkeuken

In de examenkeuken dient voldoende ruimte te zijn voor:

- de vaktechnisch medewerker, werkruimte (180 x 80 cm) / afzetruimte;
- afzet grondstoffen en producten;
- doorgeven gerechten;
- het koelen van gerechten (minimaal 250 liter);
- het koelen van gerechten per kandidaat (50 liter);
- voldoende afwasruimte en afzetruimte.

Keukenopstelling per kandidaat

- een goed afgebakende werkplek (duidelijk zichtbaar);
- 1 fornuis (bij voorkeur met 3 branders, 1 kookplaat en 1 oven);
- 1 werkbank met onderrek (min. 180 x 80 cm);
- 1 opberglade / rek voor gereedschap, messen, lepels e.d.;
- 1 frituurmogelijkheid.

Materialenlijst

In de materialenlijst is een overzicht gegeven van de materialen die nodig zijn voor het examen SVH Keukenassistent per kandidaat. Indien meerdere kandidaten het examen gaan afnemen dient u de genoemde ingrediënten en materialen in de lijst te vermenigvuldigen met het aantal kandidaten dat het examen gaat afnemen.

De afvalbakken (GFT en restafval), de bordenwarmer, de frituur, handenwasgelegenheid en de spoelbak hoeven niet vermenigvuldigd te worden met het aantal kandidaten dat deelneemt aan het examen. Van deze materialen moet er minimaal één aanwezig zijn.

- snijplanken in verschillende kleuren;
- 1x afdekfolie;
- (voldoende) afruimmateriaal;
- 2x afvalbak (GFT en restafval);
- 1x afwasborstel;
- 1x bakpan/koekenpan ø 30 cm;
- 1x bekken rvs ø 30 cm;
- 1x blokrasp;
- 2x borden;
- 1x bordenwarmer;
- 1x dagstickers;
- 1x dunschiller;
- 1x frituur met schone olie;
- 1x gum;
- 1x handenwasgelegenheid;
- 1x keukendoeken;
- 1x koksmes;
- 1x maatbeker;
- 1x officemes;
- 1x pen;
- 1x reinigingsmateriaal (emmer, schuurspons, schoonmaakdoekje, bankentrekker, reinigingsmiddel, afwasmiddel);
- 1x schilmes;
- 1x schuimspaan;
- 1x spoelbak om groente te wassen;
- 2x steelpannetjes (2 liter);
- 1x vergiet;
- 1x weegschaal;
- 1x zeep.

De ingrediënten die nodig zijn voor het bereiden van gerechten zijn afhankelijk van het soort gerechten dat de kandidaten gaan koken. Dat verschilt per examen.