

Examinator SVH Gespecialiseerd kok, Patisserie

SVH is op zoek naar examinatoren voor het beroepsexamen SVH Gespecialiseerd kok, Patisserie. Het niveau van het examen is vergelijkbaar met mbo-niveau 4. Het is een praktijkexamen, waarvoor kandidaten ter voorbereiding een portfolio maken. Het examen wordt verdeeld over twee achtereenvolgende dagen afgenomen. Dag 1 start vanaf de lunch en duurt ongeveer 5 uur, dag 2 start in de ochtend en duurt ongeveer 4 uur. Een examen bestaat uit meerdere onderdelen, van mise-en-place maken tot het bereiden van patisserieproducten en -gerechten. Het examen wordt enkele keren per jaar afgenomen.

Als examinator voor SVH Gespecialiseerd kok, Patisserie ben je verantwoordelijk voor:

- het doornemen van het portfolio dat door de kandidaten gemaakt is, dit doe je daags voor het examen;
- het goede verloop en objectieve beoordeling van een examen. Dit doe je door:
 - het controleren van de locatie/werkruimte van het examen;
 - het ontvangen en het op gemak stellen van de kandidaten;
 - het legitimeren van de examenkandidaten met behulp van een legitimatielijst;
 - het uitdelen, controleren en innemen van examenmaterialen;
 - het volgens de richtlijnen van SVH toezicht houden op de examenkandidaten;
 - het objectief en volgens de richtlijnen van SVH beoordelen van de kandidaten;
 - de leiding en eindverantwoordelijkheid tijdens een examen;
 - het oplossen van calamiteiten voor en tijdens het examen;
 - een correcte afhandeling van de bijbehorende examenadministratie.

Wat verwacht SVH van jou?

- je bent rond de 30 jaar of ouder;
- je hebt aantoonbare kennis en ervaring van de mbo-structuur;
- je hebt aantoonbare kennis en ervaring die vergelijkbaar is met mbo-niveau 4;
- je werkt nu in de horecakeuken of hebt dit tot maximaal 5 jaar geleden gedaan;
- je beheerst ten minste de vaktechnische vaardigheden waarop de kandidaten worden geëxamineerd;
- je hebt aantoonbare ervaring in het aansturen, leidinggeven en beoordelen van medewerkers;
- je kunt objectief beoordelen, zonder vooroordelen, volgens instructies;
- je bent stressbestendig, klant- en servicegericht;
- je bent representatief en je werkt secuur;
- je hebt goede communicatieve en sociale vaardigheden;
- je durft kandidaten aan te spreken op ongewenst gedrag;
- je hebt een flexibele instelling, waarbij je de examenkaders niet uit het oog verliest;
- je beheerst de Nederlandse taal in woord en geschrift;
- je bent twee achtereenvolgende dagen inzetbaar, vooral overdag en doordeweeks, af en toe op zaterdag. Met name in de maanden maart, april, mei en juni;
- je bent bereid om te reizen voor een opdracht (in het zuiden van Nederland);
- je beschikt over eigen vervoer, aangezien de examenlocaties niet altijd goed met het OV bereikbaar zijn.



Staat achter de
Nederlandse horeca

Wat heeft SVH jou te bieden?

- een leuke, leerzame functie op freelancebasis;
- een plezierige werksfeer waarbij samenwerken hoog in het vaandel staat;
- een bruto vergoeding van € 264,00 voor het afnemen van het examen SVH Gespecialiseerd kok, Patisserie;
- reiskostenvergoeding van bruto € 0,28 per kilometer, berekend via Google maps, kortste route.

Na het behalen van het SVH Diploma zijn de kansen op de horeca-arbeidsmarkt voor de kandidaat aanzienlijk vergroot. Als examiner speel je hierbij een belangrijke en centrale rol.

Belangstelling voor deze functie?

Voor meer informatie over de inhoud van het werk als examiner kun je contact opnemen met de afdeling Examenorganisatie via 088 - 050 1529.

Graag ontvangen wij jouw motivatiebrief met curriculum vitae per e-mail: examenorganisatie@svh.nl.