

Locatie-eisen examen Kok

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. De producttafel kan in dezelfde ruimte worden klaargezet. De theorievragen en het invullen van de voorbereidingslijsten dienen te worden afgenomen in een aparte ruimte waar de kandidaten rustig kunnen zitten.

De keuken 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 een overzicht 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 (de grenzen van elke werkplek zijn 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.

Materialenlijst

In de materialenlijst hieronder is een overzicht gegeven van de materialen die standaard nodig zijn om tijdens het examen SVH Kok een menu te koken. Indien meerdere kandidaten het examen gaan afnemen dient u de genoemde materialen in de lijst te vermenigvuldigen met het aantal kandidaten dat het examen gaat afnemen.

- snijplanken in verschillende kleuren;
- 1x afdekfolie;
- (voldoende) afruimmateriaal;
- 2x afvalbak (GFT en restafval);
- 2x bekken rvs ø 30 cm;

- 1x bolzeef;
- 6x borden;
- 1x bordenwarmer/oven;
- 1x dagstickers;
- 1x econoom (dunschiller);
- 1x handenwasgelegenheid;
- 1x keukendoek;
- 1x koksdoek;
- 1x maatbeker;
- 1x messenset;
- 3x pannen (incl. koekenpan);
- 1x pen;
- 4x proeflepels;
- 1x reinigingsmateriaal (emmer, schoonmaakdoekje, schuurspons, bankentrekker, reinigingsmiddel, desinfecteermiddel, afwasborstel, afwasmiddel);
- 1x schuimspaan;
- 1x spoelbak om groente te wassen;
- 1x thermometer;
- 1x vergiet;
- 1x weegschaal;
- 1x zeep.

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