



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

# Eindtermen SVH Keukenassistent

Geldig vanaf 1 september 2019

---

Datum: 01/09/2019  
Versie: 1.0

## Eindtermen SVH Keukenassistent

In elke horecazaak heb je een keuken. Of je nu in een restaurant, café, hotel of andere horecazaak komt, de arbeidsmarkt is altijd op zoek naar keukenpersoneel.

Keukenassistent is een startfunctie, dat wil zeggen dat je veel kunt leren als je hiermee begint. Je voert diverse werkzaamheden uit in de keuken zoals de kok assisteren bij het koken, een planning maken, ingrediënten en materialen verzamelen, eenvoudige gerechten voorbereiden en je werkplek afruimen en schoonmaken. Met het branche-erkende diploma SVH Keukenassistent ben je direct waardevol voor de arbeidsmarkt. Je bent namelijk geschoold en klaar voor een instapfunctie en dat is waar de branche naar op zoek is.

Het examen SVH Keukenassistent is gebaseerd op zowel het kwalificatiedossier Entree Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebo 25252, 25260) als op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Keukenassistent. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het mbo-kwalificatiedossier Entree Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie). Voor het diploma SVH Keukenassistent geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 1.

Eindterm 1	De kandidaat werkt als assistent in een arbeidsorganisatie. (B1-K1)
1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ heeft basiskennis van algemeen geldende regels en normen voor werknemers:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ persoonlijke verzorging</li> <li>○ op tijd komen</li> </ul> </li> </ul>
1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ heeft basiskennis van arbo-, veiligheids- en milieuregels</li> </ul>
1.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ heeft basiskennis van de organisatie van een bedrijf:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ verschillende horecaconcepten</li> <li>○ restaurant- en keukenorganisatie</li> <li>○ gastgericht werken</li> </ul> </li> </ul>
1.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ benoemt waarom het opvolgen van bedrijfsprocedures en bedrijfsregels belangrijk is</li> </ul>
1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ benoemt wat het voordeel is van samenwerken</li> </ul>
1.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stelt aan de juiste personen vragen over het werk en stelt wensen en problemen aan de orde</li> </ul>
1.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vult een eenvoudig werkformulier in</li> </ul>
1.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ begrijpt eenvoudige schriftelijke en mondelinge opdrachten en relevante informatie voor het werk</li> </ul>
1.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gebruikt voor het werk relevante (digitale) registratiesystemen en ICT-toepassingen</li> </ul>
Eindterm 2	De kandidaat bereidt (assisterende) werkzaamheden voor. (B1-K1-W1)
2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vult een eenvoudig werkformulier in:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vertelt wat de bedoeling is</li> <li>○ denkt na over volgorde van handelen</li> <li>○ vertelt wanneer een taak is afgerond</li> </ul> </li> </ul>
2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ luistert actief naar zijn leidinggevende of ervaren collega en stelt vragen als iets niet duidelijk is</li> </ul>
2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ let goed op en leert snel als handelingen worden voorgedaan</li> </ul>
2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ deelt zijn werk op in stappen en brengt er een logische volgorde in aan op basis van de instructie die hij heeft gekregen</li> </ul>
2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stemt zijn gekozen werkvolgorde af met zijn leidinggevende of collega</li> </ul>

Eindterm 3	De kandidaat voert (assisterende) werkzaamheden uit. (B1-K1-W2)
3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ komt op tijd en doet zijn werk binnen de afgesproken tijd</li> </ul>
3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt volgens gegeven instructies</li> </ul>
3.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt volgens (kwaliteits)normen en waarden:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ heeft persoonlijke verzorging op orde</li> <li>○ wast en desinfecteert zijn handen</li> </ul> </li> </ul>
3.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt veilig en ergonomisch</li> </ul>
3.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt milieubewust</li> </ul>
3.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vraagt tijdig om hulp of extra uitleg</li> </ul>
3.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt samen</li> </ul>
3.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ blijft rustig bij veranderingen of problemen in het werk door druk</li> </ul>
3.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stemt zijn gedrag in de omgang af op collega's en gasten en gaat correct met hen om</li> </ul>
3.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ houdt vertrouwen in eigen kunnen als hij een opdracht niet in één keer goed uitvoert</li> </ul>
3.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ luistert goed naar feedback en vraagt wat hij beter kan doen</li> </ul>
Eindterm 4	De kandidaat meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af. (B1-K1-W3)
4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ meldt zich bij de leidinggevende of ervaren collega als het (assisterende) werk is afgerond</li> </ul>
4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ beoordeelt hoe de werkzaamheden verlopen zijn</li> </ul>
4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vinkt stappen in een recept of proces af</li> </ul>
4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vult een schoonmaaklijst (digitaal) in</li> </ul>
4.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vult een voorraadlijst (digitaal) in</li> </ul>
4.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ laat de werkplek gebruiksklaar achter</li> </ul>
Eindterm 5	Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding. (P7-K1)
5.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ heeft basiskennis van kwaliteitseisen van voedingsmiddelen</li> </ul>
5.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ selecteert voedingsmiddelen die niet aan de gewenste kwaliteitseisen voldoen</li> </ul>
5.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ past bewerkings-, bereidings-, inpak- en/of verpakkingstechnieken van voedingsmiddelen toe</li> </ul>
5.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ past hygiënemaatregelen toe</li> </ul>
5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ past veiligheidsvoorschriften toe</li> </ul>
5.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kent de meest voorkomende factoren die de kwaliteit van een voedingsmiddel beïnvloeden</li> </ul>
	<p>Voedingsmiddelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ aardappels</li> <li>○ groente</li> <li>○ fruit</li> <li>○ tam gevogelte, vlees, vis</li> <li>○ zuivel</li> <li>○ eieren</li> <li>○ convenience producten</li> <li>○ granen, meelspijzen en rijst</li> <li>○ oliën en vetten</li> <li>○ smaakmakers</li> <li>○ brood en (brood)beleg</li> <li>○ nagerechten</li> </ul>

Eindterm 6	De kandidaat maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar. (P7-K1-W1)
6.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verzamelt de juiste producten en ingrediënten voor de bereiding van de gerechten</li> </ul>
6.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gebruikt de juiste materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van de gerechten</li> </ul>
6.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt hygiënisch en volgens instructies en veiligheidsvoorschriften</li> </ul>
6.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke producten en ingrediënten</li> </ul>
<p>Materialen, hulpmiddelen en ingrediënten verzamelen:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ benodigde materialen en hulpmiddelen aflezen, verzamelen en afvinken</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ benodigde ingrediënten aflezen, verzamelen en afvinken</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ingrediënten checken op kwaliteit, zorgvuldig behandelen</li> </ul>	
<p>Materialen en hulpmiddelen:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ keukengereedschap</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ keukenapparatuur</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ keukenhulpmiddelen</li> </ul>	
<p>Opbergruimtes:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ basiskennis over ontvangen en opslaan van goederen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ kennis van producten die je opslaat in het magazijn, de koelkast en/of de vriezer</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ toepassen van FIFO-principe</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ toepassen van veilige methode voor tillen en verplaatsen van goederen</li> </ul>	
Eindterm 7	De kandidaat bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan. (P7-K1-W2)
7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verzamelt de juiste producten en ingrediënten voor de bereiding van de gerechten</li> </ul>
7.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gebruikt de juiste materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van de gerechten</li> </ul>
7.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt hygiënisch en volgens instructies en veiligheidsvoorschriften</li> </ul>
7.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke producten en ingrediënten</li> </ul>
<p>Hygiënisch werken:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ goede verzorging van persoonlijke hygiëne</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ handen wassen, snijwondjes verzorgen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ veilig omgaan met rauw en bewerkt voedsel</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ basale kennis van allergenen</li> </ul>	
<p>Schoonmaken van producten:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ wassen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ schillen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ pellen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ontvellen</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ plukken</li> </ul>	

---

**Opdelen:**

- koksmes gebruiken
- snijden (brunoise, julienne, chinoise)
- hakken
- raspen
- snipperen
- ciseleren
- verwijderen van zaadkolom
- uitsnijden van citrusvruchten
- boren

**(Voor)bereiden:**

- wegen en meten
- roeren en mengen
- opkloppen
- paneren
- koken
- bakken in de oven
- bakken in de koekenpan
- roerbakken
- frituren
- blancheren
- binden met roux

**Basisbereidingen:**

- dressings
- koude sauzen (afleidingen)
- soepen
- deeg
- beslag
- samengestelde salades

Eindterm 8	De kandidaat maakt voedingsproducten klantgereed. (P7-K1-W3)
------------	--

- |     |   |
|-----|---|
| 8.1 | ▪ registreert productgegevens nauwkeurig  |
| 8.2 | ▪ werkt volgens kwaliteitsnormen en planning  |
| 8.3 | ▪ gebruikt de juiste materialen en hulpmiddelen bij het bewerken en verpakken van producten en ingrediënten |
| 8.4 | ▪ werkt hygiënisch en volgens instructies en veiligheidsvoorschriften                                       |
| 8.5 | ▪ gaat zorgvuldig om met kwetsbare en bederfelijke producten en ingrediënten                                |
| 8.6 | ▪ signaleert en meldt tijdig dat voorraad aangevuld moet worden   |

**Hygiënisch werken:**

- goede verzorging van persoonlijke hygiëne
- handen wassen, snijwondjes verzorgen
- veilig omgaan met rauw en bewerkt voedsel
- basale kennis van allergenen

**Bord opmaken:**

- proeven
  - dressereren
  - garneren / decoreren
-

---

Gegevens registreren:

- afdekken
- stickeren / etiketteren
- voorraadlijst bijwerken

<b>Eindterm 9</b>	<b>De kandidaat maakt (werk)ruimtes, gereedschappen en machines schoon. (P7-K1-W4)</b>
-------------------	--

- |     |   |
|-----|---|
| 9.1 | ▪ onderhoud materiaal, middelen en werkomgeving accuraat  |
| 9.2 | ▪ verzamelt en gebruikt de juiste onderhoudsmaterialen en -middelen   |
| 9.3 | ▪ controleert deze op de standardeisen en gaat er hygiënisch en zorgvuldig mee om                               |
| 9.4 | ▪ werkt ordelijk en gedisciplineerd volgens gegeven instructies, procedures, veiligheidsregels en voorschriften |

Materialen en middelen onderhouden:

- materialen en middelen opbergen / opruimen:
  - juiste opbergplekken gebruiken
  - schoonmaakmiddelen gescheiden opbergen
- materialen en middelen controleren:
  - herkennen als iets kapot is
  - herkennen als iets niet goed schoon is
  - afwijkingen melden bij de leidinggevende

Materialen en middelen verzamelen:

- herkennen van materialen:
  - schoonmaakmaterialen
  - schoonmaakmiddelen
- afvinken van verzamellijst / werkformulier

Materialen en middelen gebruiken:

- werkplek/apparatuur reinigen
  - met de hand afwassen en met machine afwassen
  - schoon materiaal op de juiste plek opbergen
  - elektrische apparatuur schoonmaken
  - reinigen en desinfecteren
  - afvalbakken herkennen, afval scheiden
-