

Toelichting diploma-inhoud SVH Kok

SVH Kok

Het examen SVH Kok is gebaseerd op zowel de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche als op het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Kok. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Kok.

Branche-erkend diploma

Eenvoudig gezegd dekt een branchediploma minimaal de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatiedossier.

De branche-diploma's van SVH zijn er specifiek op gericht om de performance van medewerkers op de werkvloer te verbeteren. De examens zijn gericht op werkenden, studenten in het contractonderwijs, mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt (variërend van UWV-traject tot penitentiaire inrichting) en op iedereen die zich in de horeca wil bekwamen en niet onder de leerplicht valt. Met een door de branche erkend diploma op zak krijgt deze groep een eerlijke kans met een goed arbeidsmarktperspectief.

Het SVH Diploma Kok staat hiermee niet gelijk aan een Crebo-erkend mbo-diploma op niveau 2, waar de kandidaat is geëxamineerd op zowel het beroepsgerichte gedeelte, als het generieke gedeelte (Nederlands, rekenen en loopbaan & burgerschap). Als gevolg hiervan kan een gediplomeerde die het SVH Diploma Kok heeft behaald niet automatisch doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 3. Met het SVH Diploma Kok kan een gediplomeerde wel doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH Zelfstandig werkend kok.

In tabel 1 zijn de kerntaken en werkprocessen weergegeven die in het examen SVH Kok getoetst worden.

| Kerntaak | Werkproces |
|------------------------------|--|
| B1-K1 Bereidt gerechten | B1-K1-W1 Plant zijn werkzaamheden |
| | B1-K1-W2 Maakt mise en place |
| | B1-K1-W3 Past recepten aan |
| | B1-K1-W4 Bereidt gerechten en componenten |
| | B1-K1-W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af |
| | B1-K1-W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon |
| | B1-K1-W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris |
| B1-K2 Beheert keukenvorraden | B1-K2-W1 Bestelt benodigde producten |
| | B1-K2-W2 Ontvangt en controleert geleverde producten |
| | B1-K2-W3 Slaat geleverde producten op |
| | B1-K2-W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit |

Tabel 1. *Gedekte kerntaken en werkprocessen binnen het examen SVH Kok*