

Locatie-eisen Medewerker fastservice

Examenruimte

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

De producttafel kan in de ruimte voor het praktijkexamen worden klaargezet.

De locatie-eisen betreffen de basisinrichting van de examenruimte. De gerechten en producten op de door de onderwijsinstelling samengestelde menukaart zijn mede bepalend voor de locatie-eisen. De onderwijsinstelling dient zelf zorg te dragen voor apparatuur en materialen die nodig zijn bij de bereiding van de specifieke gerechten en producten op hun menukaart.

De examenruimte beschikt over:

- een counter met de mogelijkheden en materialen om enkele dranken serveergeraad te laten maken door minimaal twee kandidaten tegelijkertijd
- een tafel en een stoel voor de examinator

Er moet een ruimte zijn waar de examinator rustig de theorievragen kan stellen aan de kandidaat. De andere kandidaten zijn hier niet bij aanwezig. Dit mag in de examenruimte zelf zijn, maar op (gehoors)afstand van de gasten en andere kandidaten.

Overige eisen aan de ruimte

- de ruimte is groot genoeg voor het aantal aangemelde kandidaten, één examinator en één vtc-er
- in de ruimte is voldoende licht
- in de ruimte is geen geluidshinder van andere ruimten of buiten
- de ruimte is schoon
- in de ruimte is een duidelijk zichtbare klok aanwezig

Inventaris examenruimte:

- 1x counter/afruimplek
- 1x afwas-/spoelruimte
- handenwasgelegenheid
- afvalbakken (minimaal GFT- en restafval)
- kassa en wisselgeld om af te kunnen rekenen
- koffie- en theezetfaciliteiten
- faciliteit voor het bereiden van de koude drank (bijvoorbeeld shake of smoothie)

Inventaris keuken

De keuken moet voldoen aan onderstaande eisen:

- per kandidaat een werkbank met onderrek/-schap inclusief afzetruimte van minimaal 180 x 80 cm
- per kandidaat 1 fornuis (bij voorkeur met 3 branders, 1 kookplaat en 1 oven)
- per kandidaat 1 opberglade/-rek/-schap voor gereedschap, messen, lepels e.d.
- de grenzen van elke werkplek zijn duidelijk zichtbaar
- ruimte voor afzet van grondstoffen en producten
- ruimte voor doorgeven van gerechten
- voldoende ruimte voor het koelen van gerechten
- voldoende afwasruimte
- 1x oven (eventueel ook te gebruiken als bordenwarmer)
- 2x afvalbak (GFT en restafval)
- 1x handenwasgelegenheid
- 1x spoelbak om groente te wassen

Materialenlijst

In de materialenlijst staan de materialen die nodig zijn voor het praktijkexamen van het examen SVH Medewerker fastservice. Als meerdere kandidaten het examen gaan afnemen, dienen de genoemde materialen in de lijst van de kandidaat te vermenigvuldigd te worden met het aantal kandidaten dat het examen afneemt. De onderwijsinstelling dient ervoor te zorgen dat de materialen in voldoende mate in de examenruimte aanwezig zijn.

- servies en bestek voor één warm gerecht + drank (frisdrank, thee of koffie)
- verpakking/ompakkingsmateriaal + toevoegingen (servet, bestek e.d.) voor 1 bestelling om mee te nemen
- menukaart inclusief dranken
- 1x schoonmaakmiddelen (afneemdoekje, spons, water en schoonmaakmiddel)

Materialenlijst

In de materialenlijst hieronder is een overzicht gegeven van de materialen die per examenkandidaat standaard nodig zijn om tijdens het examen SVH Medewerker fastservice de gerechten samen te stellen en te bereiden. De onderwijsinstelling is vrij om de materialen verder afstemmen op de gerechten op de menukaart.

- 1x kookpan
- 1x koekenpan
- 1x wokpan
- 1x grillpan
- snijplanken in verschillende kleuren
- 1x maatbeker
- 2x bekken rvs ø 30 cm
- 1x bolzeef
- 1x vergiet
- 1x messenset
- 1x econoom (dunschiller)
- 4x proeflepel
- 1x schuimspaan
- 1x garde
- 1x thermometer
- 1x weegschaal
- 1x staafmixer
- (voldoende) afruimmateriaal
- 1x keukendoek
- 1x koksdoek
- 1x afdekfolie
- 1x dagstickers
- 1x reinigingsmateriaal (emmer, schoonmaakdoekje, schuurspons, bankentrekker, reinigingsmiddel, desinfecteermiddel, afwasborstel, afwasmiddel, zeep)
- 1x pen

Ingrediëntenlijst

De ingrediënten die nodig zijn voor de producttafel krijgt de vtc-er voorafgaand aan het examen, zodat de vtc-er tijdig inkopen kan doen. De ingrediënten die nodig zijn voor het bereiden van de producten/gerechten en dranken zijn afhankelijk van de gerechten op de menukaart. De onderwijsinstelling stelt deze menukaart zelf op, aan de hand van de door SVH gestelde eisen, en zorgt dat benodigde alle ingrediënten en materialen voor de bereiding aanwezig zijn bij het examen.