

Toelichting diploma-inhoud SVH Zelfstandig werkend kok

SVH Zelfstandig werkend kok

Het examen SVH Zelfstandig werkend kok is gebaseerd op zowel de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche als op het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Keuken, kwalificatie Zelfstandig werkend kok. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Zelfstandig werkend kok. Het examen SVH Zelfstandig werkend kok is de volgende stap na het examen SVH Kok, voor koks die zich verder willen ontwikkelen in het vak.

Branche-erkend diploma

Eenvoudig gezegd dekt een branchediploma minimaal de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatiedossier. De examens voor de branchediploma's zijn niet bedoeld voor examinering onder mbo-crebo's.

De branchediploma'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 bekwalimen 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 Zelfstandig werkend kok staat hiermee niet gelijk aan een Crebo-erkend mbo-diploma op niveau 3, 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 Zelfstandig werkend kok heeft behaald niet automatisch doorstromen naar een mbo-opleiding op niveau 4.

In tabel 1 zijn de kerntaken en werkprocessen weergegeven die in het examen SVH Zelfstandig werkend 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

Kerntaak	Werkproces
P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P2-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten P2-K1-W2 Voert menu-engineering uit P2-K1-W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten P2-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit
P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K2-W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers P2-K2-W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

Tabel 1. *Gedekte kerntaken en werkprocessen binnen het examen SVH Zelfstandig werkend kok*