

Locatie-eisen examen Zelfstandig werkend kok

De examenkeuken dient voldoende ruimte te bieden voor minimaal vier kandidaten om de mondelinge toelichting van de examinerator goed te kunnen horen en dient voldoende ruimte en faciliteiten te hebben om individueel de gerechten te bereiden. 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 is een overzicht gegeven 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.

Tevens dient er een duidelijk zichtbare klok in de examenkeuken aanwezig te zijn.

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 frituur;
- 1 werkbank met onderrek (min. 180 x 80 cm);
- 1 opbergplank / rek voor gereedschap, messen, lepels e.d.;

Materialenlijst

In de materialenlijst is een overzicht gegeven van de materialen die standaard nodig zijn om tijdens het examen SVH Zelfstandig werkend 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.

Materialenlijst

Ligt klaar op de voor de onderwijsinstelling standaard plek

- (voldoende) afruimmateriaal;
- snijplanken in verschillende kleuren;
- 2x bekken rvs ø 30 cm;
- 1x bolzeef;
- 1x econoom (dunschiller);
- 1x keukendoek;
- 1x koksdoek;
- 1x maatbeker;
- 1x messenset;
- 3x pannen (incl. koekenpan);
- 1x pen;
- 4x proeflepels;
- 1x schuimspaan;
- 1x thermometer;
- 1x vergiet;
- 1x weegschaal;
- 1x afdekfolie;
- 2x afvalbak (GFT en restafval);
- 6x borden;
- 1x bordenwarmer/oven;
- 1x dagstickers;
- 1x handenwasgelegenheid;
- 1x reinigingsmateriaal (emmer, schoonmaakdoekje, schuurspons, bankentrekker, reinigingsmiddel, desinfecteermiddel, afwasborstel, afwasmiddel);
- 1x spoelbak om groente te wassen;
- 1x zeep.

Kandidaten mogen een eigen messenset meenemen.

De ingrediënten die nodig zijn voor het bereiden van gerechten zijn afhankelijk van de producten in de blackbox. Dat verschilt per examen.