



Cluster DVG

College voor Hotelmanagement en Gastronomie

## Specifiek deel onderwijs- en examenregeling(OER)

Opleidingsdomein	Horeca & Bakkerij, crebo 79120
Kwalificatiedossier	Keuken
Kwalificatie(s)	Zelfstandig Werkend Kok, crebo 25182
Niveau	3
Leerweg(en)	BOL/BBL
Cohort	2021
Wet studiefinanciering	Van toepassing voor BOL
Nominale studieduur (SBU)	4800
Ingangsdatum	01-08-2021
Expiratiedatum	01-10-2025
Team	Hotelmanagement & Gastronomie
Datum opgesteld	01-06-2021
Datum vastgesteld	
Versie	1.0

Versiebeheer		Datum	Aanpassing
V1.0	Initieel document	01-06-2021	

## Inhoud

.....	1
Voorwoord .....	4
1. Opleiding Zelfstandig werkend Kok.....	5
1.1 Omschrijving van het beroep .....	5
1.2 Arbeidsmarktperspectief/wat kan je na de opleiding gaan doen? .....	5
1.3 Kerntaken en werkprocessen .....	6
1.4 Keuzedelen .....	7
1.5 Generieke onderdeel taal, rekenen, loopbaan en burgerschap .....	7
1.6 Beroepsspecifieke eisen taal .....	7
1.7 Beroepspraktijkvorming .....	7
1.8 Studielast .....	8
2. Voortgang .....	10
3. Examenprogrammering.....	11
3.1 Wanneer mag je aan het examen deelnemen? .....	11
3.2 Het proces van examinering.....	11
3.3 Examenplan: de examenonderdelen .....	13
Generieke eisen niveau 3.....	13
Beroepsspecifieke eisen MVT .....	15
Beroepsgerichte examens.....	16
Beroepspraktijkvorming.....	18
Keuzedelen.....	18

## Voorwoord

Beste student,

Welkom bij het College voor Hotelmanagement en Gastronomie van Scalda.

Om je goed wegwijs te maken hebben we vier documenten voor je samengesteld waar je alles kan vinden over onze school en jouw opleiding, dat zijn:

- De informatiegids met algemene informatie over Scalda, je opleiding, het gebouw, de voorzieningen en de schoolregels;
- Het algemeen deel van de onderwijs- en examenregeling (OER) met informatie over de rechten en plichten t.a.v. examinering;
- Examenplan keuzedelen DVG
- **Het specifieke deel onderwijs- en examenregeling (OER) met specifieke eisen die gelden t.a.v. jouw opleiding. Deze is in dit document van toepassing.**

De betreffende documenten zijn allen te vinden op [mijn.scalda.nl](https://mijn.scalda.nl) of op de elektronische leeromgeving Cum Laude .

In dit deel, het *specifieke OER*, staat de informatie over de opleiding die jij gaat volgen. Het is dan ook verstandig om regelmatig deze handleiding te raad plegen. Zodat je weet hoe je opleiding is opgebouwd en wordt getoetst en geëxamineerd.

Wij wensen je veel succes met je opleiding.

Met vriendelijke groeten,



Dhr. A. Versluys MSc en  
Clusterdirecteuren Scalda DVG



Dhr E.P.H. Kerckhaert MSc

## 1. Opleiding Zelfstandig werkend Kok

### 1.1 Omschrijving van het beroep

Een Zelfstandig werkend Kok is werkzaam in de keuken van een restaurant, hotel, eetcafé of cateringbedrijf. Zijn hoofdtaak is het bereiden van gerechten voor de gasten. Regelmatig werkt een Zelfstandig Werkend Kok alleen, onder direct toezicht van een leidinggevende. Het is dan ook belangrijk dat hij alle gerechten op de kaart zelfstandig kan bereiden.

Toch komt het ook regelmatig voor dat een Zelfstandig Werkend Kok wordt bijgestaan door collega's of hulpkrachten. Tijdens het diner wordt de uitvoering van de taken aangepast op de drukte. Hierbij is het erg belangrijk dat gasten op tijd de bestelde gerechten krijgen. De wensen van de gasten dienen te allen tijde in het oog gehouden te worden. Zo is het bijvoorbeeld mogelijk dat wanneer er veel op- en aanmerkingen van gasten op een gerecht komen, het recept hierop aangepast wordt. Ook wordt bij het bereiden van de gerechten veel aandacht besteed aan de hygiëne in de keuken.

Overdag voert een Zelfstandig Werkzaam Kok voorbereidende werkzaamheden uit, zoals het wassen en snijden van ingrediënten. De ingrediënten worden daarbij nauwkeurig beoordeeld op versheid, kwaliteit en houdbaarheid. Verder plant een Zelfstandig Werkend Kok de dagelijkse werkzaamheden, vult de voorraad aan en bestelt ingrediënten bij leveranciers. Hij onderscheidt zich van een 'gewone' kok omdat hij meedenkt over het aanpassen en verbeteren van de menukaart en recepten aanlevert.

De opleiding wordt aangeboden in bol en bbl.

### 1.2 Arbeidsmarktperspectief/wat kan je na de opleiding gaan doen?

Als Zelfstandig werkend Kok heb je genoeg doorgroeimogelijkheden. Het meest voor de hand ligt het doorgroeien naar chef-kok. Als chef-kok zijn leidinggevende capaciteiten belangrijk, omdat er een heel team van keukenpersoneel onder de leiding van een chef-kok werkt. De arbeidsmarkt voor Koks is over het algemeen goed. De vacaturegraad in de horeca is hoger dan in andere bedrijfstakken. Je kunt doorstromen naar de opleiding leidinggevende keuken.

Een Zelfstandig werkend kok volgt een drie jarig opleidingsprogramma:

Vooropleiding:	Leerweg	Studielast	Studieduur
VMBO Kader	BOL /BBL	4800	3 Jaar
VMBO-T	BOL /BBL	4800	3 Jaar

Het programma is onderverdeeld in 12 onderwijsperiodes. Gedurende de opleiding ontwikkel je je volgens de onderstaande ontwikkellijn.

<b>Niveau</b>	3
<b>Basis</b>	De student is in staat om <b>afzonderlijke activiteiten binnen een werkproces zelfstandig</b> uit te voeren.
<b>Gevorderd</b>	De student is in staat om <b>alle werkzaamheden binnen een werkproces zelfstandig en in samenhang</b> uit te voeren.
<b>Competent</b>	De student is in staat om de kerntaak zelfstandig uit te voeren en onderliggende werkprocessen op elkaar af te stemmen.

Op het moment dat je zover door ontwikkeld bent dat je competent bent, ben je toe aan het afnemen van het examen. De fases basis en gevorderd komen terug in de ontwikkelingsgerichte voortgangstoetsing.

### 1.3 Kerntaken en werkprocessen

Wat je moet kennen en kunnen staat beschreven in de kerntaken van het kwalificatiedossier. Het kwalificatiedossier kan je vinden op de site van de [SBB](#). Om jouw kwalificatiedossier op te vragen, type het nummer van je opleiding in het zoekvenster van deze site. Het kwalificatiedossier kan je ook altijd opvragen bij je mentor/coach.

Bij elke kerntaak hoort een aantal werkprocessen. In de kerntaken en werkprocessen staat beschreven over welke *vakkennis en vaardigheden* je moet beschikken om tot het beschreven *resultaat* te komen en welk *gedrag* daarbij nodig is (waar je goed in moet zijn op dit vak uit te kunnen oefenen).

De opleidingen zijn opgebouwd uit de onderstaande kerntaken en werkprocessen.

#### Basisdeel

<b>B1-K1</b> 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
<b>B1-K2</b> 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

P2 Zelfstandig werkend kok	
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

## 1.4 Keuzedelen

Voor een niveau 3 opleiding dient er 720 uur besteed te worden aan keuzedelen. Keuzedelen kunnen zowel in de school als in de BPV plaatsvinden. Het keuzedeel aanbod is nog volop in ontwikkeling. De te kiezen keuzedelen en de wijze waarop voor de keuzedelen ingeschreven kan worden wordt tijdig kenbaar gemaakt. Binnen de opleiding wordt geadviseerd een keuze te maken uit: Engels A1/A2, Eetcultuur en wensen, Wijnkennis 1 en 2 of Duurzaamheid.

Je kunt in de praktijkroute en de reguliere opleiding (bol/bbl) kiezen uit alle keuzedelen die door het cluster DVG worden aangeboden en die gekoppeld zijn aan jouw opleiding. De te kiezen keuzedelen en de wijze waarop voor de keuzedelen ingeschreven kan worden, wordt tijdig kenbaar gemaakt. Zie hiervoor het OER keuzedelen. De examinering vindt plaats conform het examenplan keuzedelen DVG.

## 1.5 Generieke onderdeel taal, rekenen, loopbaan en burgerschap

Het te bereiken niveau voor Nederlands en Rekenen op niveau 2 is 2F. Loopbaan en burgerschap bestaat uit de onderdelen loopbaan, politiek-juridische dimensie, economische dimensie, sociaal-maatschappelijke dimensie en de dimensie vitaal burgerschap.

## 1.6 Beroepsspecifieke eisen taal

Bij beroepsspecifieke taal eisen gaat om het beheersen van “vaktaal” passend bij je beroep. Dit is bij de opleiding Zelfstandig werkend kok gericht op het werken in de keuken en het instrueren van keukenhulpen. De eisen zijn Engels lezen en gesprekken voeren A2.

## 1.7 Beroepspraktijkvorming

Een vast onderdeel van de opleiding is de beroepspraktijkvorming (BPV). Alle kerntaken en werkprocessen worden in de BPV geoefend. Je werkt zo veel mogelijk mee in het bedrijf. Deze werkzaamheden worden bij aanvang van de BPV-periode vastgelegd in een persoonlijk planning. Tijdens de BPV maak je de BPV-opdrachten en werk je aan leerdoelen. De BPV-opdrachten worden beoordeeld door de BPV-begeleider/ praktijkopleider en de BPV-docent.

Vanaf onderwijsperiode 3 in het eerste leerjaar van je opleiding, ga je stagelopen in een BPV-bedrijf. In onderwijsperiode 3 één dag per week, vanaf onderwijsperiode 4 twee dagen per week. Je gaat daarvoor in overleg met jouw BPV-docent op zoek naar een geschikt stagebedrijf. Je BPV-docent heeft daarvoor een overzicht met mogelijke stagebedrijven. Wanneer je samen met je BPV-docent een keuze hebt gemaakt voor een bedrijf, wordt door de BPV-coördinator contact gelegd met dit bedrijf.

Vervolgens krijg je van je BPV-docent te horen op welke manier je kennis kunt maken met het BPV-bedrijf. Wanneer je bent aangenomen wordt door school een praktijkovereenkomst (POK) opgemaakt tussen de student, het leerbedrijf en de school. Dit is een wettelijke verplichting. In deze overeenkomst zijn de rechten en plichten van de betrokken partijen opgenomen zoals de BPV-uren, de BPV-periode, de kwalificatie(delen) en de begeleiding. Naast de praktijkovereenkomst maak je vervolgsafspraken en aanvullende afspraken over o.a. over vervoer, verblijf en eventuele verdiensten en leg je deze schriftelijk vast. Met alle bedrijven zijn vaste afspraken gemaakt over de inhoud van de stages, de begeleiding op de werkvloer, stage- en of reiskostenvergoeding, etc.

In het onderstaande schema zie je hoeveel dagen je per periode per week BPV loopt.

Jaar	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
1	Geen stage	Geen stage	1 dag per week	2 dagen per week
2	2 dagen per week	2 dagen per week	2 dagen per week	2 dagen per week
3	2 dagen per week	2 dagen per week	2 dagen per week	2 dagen per week

Bij de BBL heeft een student een leerwerkplaats van minimaal 16 uur per week (610 uur per jaar) (bron: onderwijsinspectie).

De BPV is een examenonderdeel.

### Praktijkroute en bpv

In je leerbedrijf ga je aan de slag met het uitvoeren van door jou zelf geformuleerde (leer)taken en leerdoelen. Je wordt hierbij begeleid door je praktijkopleider. In het bedrijf werk je uiteraard ook samen met andere collega's. Van je praktijkopleider en collega's zal je feedback krijgen op jouw werkzaamheden in het bedrijf.

In de praktijkroute zijn alle facetten van het leren een integraal onderdeel van de opleiding. Het gaat om integraal aanleren van kennis, vaardigheden en beroeps(houdings)competenties. Jouw functioneren in je leerbedrijf is daarom voorwaardelijk om je te kunnen ontwikkelen tot beginnend beroepsbeoefenaar. Wanneer je voor alle beroepsspecifieke kerntaken van jouw opleiding beoordeeld bent op het niveau van beginnend beroepsbeoefenaar, toon je daarmee aan te voldoen aan de wettelijk eisen gesteld aan de beroepspraktijkvorming en heb je deze BPV met een voldoende afgesloten.

## 1.8 Studielast

### BOL

In een driejarige opleiding bedraagt de studielast 4800 uur.

### BBL

In de BBL heeft een student per jaar minimaal 200 klokuren begeleid onderwijs en minimaal 610 uur beroepspraktijkvorming.

### Praktijkroute

Bij een tweejarige opleiding bedraagt de studielast 3200 uur.



### **Individuele coaching**

Wanneer je gedurende de week (tussen twee driehoeksgesprekken in) behoefte hebt om met jouw coach jouw studievoortgang of andere zaken te bespreken, kun je daarvoor contact met hem leggen. Afhankelijk van jouw vraag vindt die coaching op afstand of in het bedrijf plaats.

### **Werkplaatsen**

In een werkplaats kun je terecht voor het aanleren van kennis en het opdoen van ondersteunende informatie. Er worden werkplaatsen aangeboden voor generieke onderdelen van je opleiding (zoals bijvoorbeeld Nederlands en Rekenen), maar ook beroepsgerichte werkplaatsen. Deze beroepsgerichte werkplaatsen zijn specifiek gericht op vakkennis en –vaardigheden voor het beroep waar jij een opleiding voor volgt. De werkplaats is nuttig, het helpt je om je kennis en vaardigheden te verdiepen. Een werkplaats is vraaggestuurd. Dat betekent dat we van jou verwachten dat als je een werkplaats bezoekt je vooraf een leervraag hebt voorbereid. Je schrijft je vooraf in voor een werkplaats. In overleg met je coach en praktijkopleider bespreek je hoeveel en welke werkplaatsen je bezoekt in de week.

### **Zelfstudie**

Naast het leren op je bedrijf en in de werkplaatsen zal je elke week ook tijd moeten inplannen voor zelfstudie. Denk hierbij aan het voorbereiden van het driehoeksgesprek, het maken en bijhouden van je portfolio (waarin je bewijsmateriaal verzamelt van hetgeen je geleerd hebt), het opzoeken van bronnen en middelen en verwerken van informatie.

### **Groepscoaching**

Elke week kom je samen met andere studenten uit een bepaald cluster bedrijven 2 uur bij elkaar om via een intervisie-methode met elkaar te bespreken waar jullie tegenaan lopen tijdens het leren op het bedrijf. Jouw medestudenten en jij kunnen elkaar adviseren en helpen. Eén van de coaches begeleidt deze activiteit. De groepscoaching is een verplicht onderdeel van je opleiding.

## 2. Voortgang

Voor de regeling omtrent voortgang verwijzen wij naar het algemene deel van de onderwijs- en examenregeling van het cluster DVG.

### **BOL/BBL**

Je voortgang wordt gemonitord in Cumlaude en in het selfservice portaal van Eduarte. Je voortgang wordt gemeten aan de hand van studiepunten (verbonden aan opdrachten, toetsen). Resultaten kun je inzien in het studiepuntenoverzicht in Eduarte. In het selfservice portaal van Eduarte staan ook de behaalde examenresultaten. Hoe je voortgang wordt gemeten en met jou wordt besproken, wordt omschreven in het Algemeen OER van DVG. De voortgang bepaalt het bindend studieadvies (BSA) wat je aan het eind van het eerste jaar ontvangt.

### **Praktijkroute**

We bespreken je voortgang wekelijks in het driehoeksgesprek. Periodiek (in ieder geval elke 10 weken) wordt jouw voortgang ook beoordeeld. Dit doen we met behulp van de Leermeter van Educator (het studentenvolgsysteem van de praktijkroute). Jouw beoordeling vindt plaats op basis van:

- Kerntaken met bijbehorende werkprocessen uit het kwalificatiedossier
- Beroepsspecifieke eisen voor Moderne vreemde talen (MVT) uit het kwalificatiedossier
- Generieke onderdelen (Nederlands, Rekenen en Engels (voor niv. 4))
- Door jou gekozen keuzedelen

De beoordeling bestaat uit twee onderdelen:

1. Door jou zelf: hoe vind je dat je zelf ontwikkelt
2. Door de praktijkopleider (in overleg met de coach): hoe vindt de praktijkopleider dat jij je ontwikkelt

De leermeter geeft een ontwikkeling aan van starter, starter +, gevorderd, gevorderd+ naar beginnend beroepsbeoefenaar. Hiermee wordt jouw ontwikkeling inzichtelijk en kunnen we gezamenlijk bepalen wanneer je toe bent aan een examen.

NB: In hoofdstuk 3 van het Algemeen deel van de onderwijs- en examenregeling (OER) lees je hoe er verder wordt omgegaan met studievoortgang en studieadvies.

Bij de flexibele leertrajecten is er geen sprake van leerjaren. Een student doorloopt in eigen tempo zijn opleidingstraject. Hierbij gaan we er vanuit dat een student zijn opleiding versneld kan afronden.

### 3. Examenprogrammering

Naast de voortgangstoetsen leg je een aantal examens af. Hiermee bepalen we of je in aanmerking komt voor het diploma. Een examen wordt twee keer aangeboden. De regels rondom deelname en herkansing worden in het algemeen OER omschreven.

Examens worden bij voorkeur afgenomen in een zo reëel mogelijk situatie. Er wordt gebruik gemaakt van ingekochte examenproducten. Deze zijn tot stand gekomen met verschillende scholen, het werkveld en goedgekeurd door de onderwijsinspectie.

#### 3.1 Wanneer mag je aan het examen deelnemen?

##### **BOL/BBL**

Per examenonderdeel staat aangegeven aan welke voorwaarden je moet voldoen. Voor het examen van kerntaak B1-K1 (Werkt in de bediening) gelden aanvullende voorwaarden. Om hieraan te mogen deelnemen moet je 88% van de studiepunten hebben behaald.

##### **Praktijkroute**

Voor kerntaken en keuzedelen (uitgezonderd MVT en rekenen) geldt:

- Alle werkprocessen van een kerntaak zijn door de praktijkopleider beoordeeld op niveau van beginnend beroepsbeoefenaar (in de Leermeter van Educator).
- Je portfolio en portfoliogesprek zijn als voldoende beoordeeld door je werkplaatsdocent
- Het aanvraagformulier examen / proeve kerntaak of keuzedeel (zie Cumlaude) moet, volledig ingevuld en ondertekend, ingeleverd zijn bij het Examenbureau

Voor centrale examens (COE) Nederlands, Rekenen en Engels (niveau 4) geldt:

- De vaardigheden / domeinen waarin je examen wilt doen, moeten door de werkplaatsdocent op het gewenste eindniveau beoordeeld zijn (in de Leermeter van Educator)
- Het aanvraagformulier Centrale Examens (zie Cumlaude) moet, volledig ingevuld en ondertekend, ingeleverd zijn bij de werkplaatsdocent.

Voor de overige examens Nederlands en moderne vreemde talen (MVT) geldt:

- De vaardigheden / domeinen waarin je examen wilt doen, moeten door de werkplaatsdocent op het gewenste eindniveau beoordeeld zijn (in de Leermeter van Educator)
- Het aanvraagformulier instellingsexamen Nederlands of MVT (zie Cumlaude) moet, volledig ingevuld en ondertekend, ingeleverd zijn bij het Examenbureau.

#### 3.2 Het proces van examinering

##### **BOL/BBL**

Je krijgt aan het begin van de opleiding het OER uitgelegd. Elke studiejaar start met informatie over de te behalen leerdoelen en de afsluiting van de leerdoelen. In de betreffende vakken die in relatie staan tot de te examinering wordt tekst en uitleg gegeven over de examens. Tijdens je opleiding neem je deel aan de ontwikkelingsgerichte toetsing op basis en gevorderd niveau. Tijdens deze toets momenten wordt de examensituatie zoveel mogelijk nagebootst, om je goed voor te bereiden.

Voorafgaand aan elk examen ontvang je een uitnodiging via het Examenbureau op je schoolmail.

### **Praktijkroute**

Je krijgt aan het begin van de opleiding het OER uitgelegd. Elke studiejaar start met informatie over de te behalen leerdoelen en de afsluiting van de leerdoelen. In de betreffende werkplaatsen die in relatie staan tot de examinering wordt tekst en uitleg gegeven over de examens.

Om te kunnen examineren moet je één van bovengenoemde aanvraagformulieren inleveren bij het Examenbureau of je werkplaatsdocent. Voor ieder examen(onderdeel) ontvang je vervolgens een uitnodiging van het Examenbureau op je schoolmail.

### 3.3 Examenplan: de examenonderdelen

Voor de praktijkroute en het flexibel traject (bol/bbl) zijn de examens variabel in te plannen. Hieronder staat de nominale planning.

#### Generieke eisen niveau 3

Nederlands										
Toets Code	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Kans 1	Kans 2	Duur examen	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)
	Centraal Examen	Luisteren en lezen	2 F	6	8	120 minuten	Examencentrum	Cijfer 1x		Cijfer
	Instellingsexamen	Schrijven	2 F	6	8	120 min.	School	Cijfer 1x	Cijfer 1x	
	Instellingsexamen	Spreken	2 F	5	8	20 min.	School	Cijfer 1x		
	Instellingsexamen	Gesprekken voeren	2 F	7	8	30 min.	School	Cijfer 1x		

Rekenen									
Toets Code	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Kans 1	Kans 2	Duur examen	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	
SREK2F---	Centraal examen	Getallen, Verhoudingen Meten en Meetkunde, Verbanden	2F	7	8	120 minuten	Examencentrum	Cijfer	

Loopbaan en Burgerschap						
Code	Dimensies	Bewijsstuk	Periode afname	Plaats	Resultaat	Eindresultaat
	Loopbaan	Gespreksverslagen loopbaangesprekken	1 - 12	Schoolinstelling	VD/NV	Voldaan/Niet voldaan.
	Politiek-juridische dimensie	Portfolio	4	Schoolinstelling	VD/NV	
	Economische dimensie	Portfolio	4	Schoolinstelling	VD/NV	
	Sociaal-maatschappelijke dimensie	Portfolio	4	Schoolinstelling	VD/NV	
	Vitale dimensie	Portfolio	4	Schoolinstelling	VD/NV	

Om in aanmerking te komen voor het diploma moet aan de inspanningsverplichting van alle onderdelen van loopbaan en burgerschap zijn **voldaan**.

## Beroepsspecifieke eisen MVT

Engels Beroeps gericht	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Uitvoering	Periode 1 <sup>e</sup> moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Resultaat
	Instellings-Examen	Lezen	A2	School	5-7	8	Niveau vermelding
	Instellings-Examen	Gesprekken voeren	A2	School	5-7	8	Niveau vermelding

Deelname aan het examen is verplicht 1 vaardigheid moet zijn behaald op het vereiste niveau om te kunnen diplomeren.

## Beroepsgerichte examens

Examenmix beroepsgerichte exameninstrumenten K1 Bereidt gerechten Kerntaak + Werkproces		Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Periode 1e moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Beoordeling
B1-K1-W1	Plant zijn werkzaamheden	1	Proeve	School / BPV	12	12	Cijfer
B1-K1-W2	Maakt de 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 de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon						
B1-K1-W7	Verricht onderhoud aan keuken inventaris						

K2 Beheert de keukenvoorraden		Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Periode 1e moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Beoordeling
B1-K2-W1	Bestelt benodigde producten	1	Proeve	School en bpv	5 - 8	9	Cijfer
B1-K2-W2	Ontvangt en controleert geleverde producten						
B1-K2-W3	Slaat de geleverde producten op						
B1-K2-W4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit						



Examenmix beroepsgerichte exameninstrumenten		Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Periode 1e moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Beoordeling
<b>P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken</b>							
P2- K1- W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten	1	Proeve	School / BPV	10	11	Cijfer
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		Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Periode 1e moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Beoordeling
P2 –K2-W1	Instrueert en begeleidt lerende medewerkers	1	Proeve	School / BPV	10-12	12	Cijfer
P2-K2-W2	Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers						

### Beroepspraktijkvorming

Beoordeling	Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Periode 1e moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Beoordeling
Stage jaar 1: minimaal 200 uur Stage jaar 2: minimaal 550 uur Stage jaar 3: minimaal 550 uur  Taken en opdrachten jaar 1: voldoende Taken en opdrachten jaar 2: voldoende Taken en opdrachten jaar 3: voldoende  Stagevoortgangsgesprek(ken) jaar 1: gedaan Stagevoortgangsgesprek(ken) jaar 2: gedaan Stagevoortgangsgesprek(ken) jaar 2: gedaan	1	BPV	BPV	12	12	Onvoldoende, voldoende

### Keuzedelen

Zie examenplan keuzedelen DVG