

Examenplan/plan van afsluiting

College	Horeca College
Opleiding	Gespecialiseerd Kok
Crebo	25179
Cohort	2023
Leerweg	BOL/BBL
Niveau	4

Wettelijke eisen voor diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student voldoen aan alle kwalificatie-eisen. Het gaat om de volgende onderdelen:

- Beroepsgerichte eisen (kwalificatiedossier): minimaal een 6 (afgeronde 5,5) of hoger, of een voldoende of goed per kerntaak,
- Generieke eisen taal en rekenen: een oordeel per onderdeel volgens de eisen die geldend zijn voor het betreffende cohort.
- Loopbaan en Burgerschap: voldaan hebben aan de gestelde eisen door de opleiding.
- Beroepspraktijkvorming (bpv): met een positieve beoordeling hebben voltooid, waarbij het oordeel van het leerbedrijf is betrokken.
- Keuzedelen: voldaan hebben aan de keuzedeelverplichting en aan de zak/-slaagregeling (compensatieregeling) die geldend is voor het betreffende cohort.

Beroepsgerichte examenonderdelen

Basisdeel/profieldeel		<i>Basis</i>									
Naam kerntaak		Kerntaak 1: Bereidt gerechten									
Code		25179_B1-K1									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
B1-K1	Proeve van bekwaamheid	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	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1

Basisdeel/profieldeel		<i>Basis</i>									
Naam kerntaak		Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden									
Code		25179_B1-K2									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
B1-K2	Proeve van bekwaamheid	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	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1

Basisdeel/profieldeel		<i>Profiel</i>									
Naam kerntaak		Kerntaak 1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken									
Code		25179_P3-K1									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
P3-K1	Proeve van bekwaamheid	P3-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten P3-K1-W2 Voert menu-engineering uit P3-K1-W3 Stelt de menukaart op P3-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten P3-K1-W5 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1

Basisdeel/profieldeel		<i>Profiel</i>									
Naam kerntaak		Kerntaak 2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit									
Code		25179_34-K2									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
P3-K2	Proeve van bekwaamheid	P3-K2-W1: Plant en verdeelt de werkzaamheden P3-K2-W2: Stuur medewerkers aan P3-K2-W3: Voert intern formele gesprekken	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1