

Examenplan/plan van afsluiting

College	HOS
Opleiding	Zelfstandig werkend kok
Crebo	25182
Cohort	2023/2024
Leerweg	BOL/BBL
Niveau	3

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		Basisdeel								
Naam kerntaak		B1-K1 Bereidt gerechten B1-K2 Beheert keukenvoorraden								
Code		25182_B1-K1; 25182_B1K2								
Code	Examen- vorm	Werkproces(sen)	Jaar	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
PVB1	Proeve	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	Variabel	Praktijk/ school	1-10	100%	5,5	Geheel cijfer	Examenwerk	1
PVB1	Proeve	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	Variabel	Praktijk/ school	1-10	100%	5,5	Geheel cijfer	Examenwerk	1

Basisdeel/profieldeel		Profieldeel								
Naam kerntaak		P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken; P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit								
Code		25182_P2K1 25182_P2K2								
Code	Examen- vorm	Werkproces(sen)	Jaar	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
PVB1	Proeve	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	Variabel	Praktijk/ school	1-10	100%	5,5	Geheel cijfer	Examenwerk	1
PVB1	Proeve	P2-K2-W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers P2-K2-W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken	Variabel	Praktijk/ school	1-10	100%	5,5	Geheel cijfer	Examenwerk	1