



1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Instellingskok
Kwalificatiedossier: Kok

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Institution cook
Qualification file: Cook

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Instellingskok zijn:

Kerntaak 1: Bereidt gerechten

- 1.1 Plant zijn werkzaamheden
- 1.2 Maakt de mise en place
- 1.3 Past recepten aan
- 1.4 Bereidt gerechten en componenten
- 1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
- 1.6 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- 1.7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris
- 1.8 Delegeert en bewaakt werkzaamheden

Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden

- 2.1 Bestelt benodigde producten
- 2.2 Ontvangt en controleert geleverde producten
- 2.3 Slaat de geleverde producten op
- 2.4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

- 3.1 Ontwikkelt nieuwe receptuur
- 3.2 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
- 3.3 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- 4.1 Ondersteunt bij de werving en selectie van nieuwe medewerkers
- 4.2 Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
- 4.3 Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

*** Toelichting**

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingcertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EC van het Europese Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europese Gemeenschappen 2002 - Versie 2010

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Instellingskok verricht werkzaamheden in de keuken van een ziekenhuis, een verpleeghuis of een verzorgingshuis.

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent

Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.

Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)

Kwalificatieniveau 3 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE
Kenmerken: uitvoering van meer dan het eigen takenpakket. De beroepsbeoefenaar kan zich verantwoorden tegenover collega's en controleert en begeleidt de werkzaamheden van anderen. Ook het bedenken van procedures als het gaat om werkvoorbereiding hoort daarbij.
NLQF-niveau 3 - EQF-niveau 3 - ISCED 3C

Beoordelingscore / minimumvereisten

10	uitmuntend
9	zeer goed
8	goed
7	ruim voldoende
6	voldoende
5	bijna voldoende
4	onvoldoende
3	zeer onvoldoende
2	slecht
1	zeer slecht

Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen

De Instellingskok kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar Zelfstandig werkend kok. Hij kan zich op de arbeidsmarkt ontwikkelen tot Leidinggevende keuken, Chef de partie, Souschef chef kok of Keukenmanager. Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar de opleiding Leidinggevende keuken.

Internationale overeenkomsten

Het beroep Instellingskok is niet gereguleerd in Nederland. De opleiding tot dit beroep op kwalificatieniveau 3 is echter wel gereguleerd onder de Europese richtlijn 2005/36/EG, gewijzigd met Richtlijn 2013/55/EU. De gereguleerde opleidingen bieden toegang tot gereguleerde beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.

Juridische grondslag

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 94951
De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2009 aangeboden.

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbl).

Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school.

In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.

Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid

4 jaar (6400 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)

Toelatingseisen

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

7. AANVULLENDE INFORMATIE

Het middelbaar beroepsonderwijs in Nederland is gebaseerd op kwalificatiedossiers, die een of meer kwalificaties bevatten. De in deel 3 en 4 opgenomen informatie komt rechtstreeks uit het door het kenniscentrum opgestelde

7. AANVULLENDE INFORMATIE

kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op www.kwalificatiesmbo.nl

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: www.nlntp.nl

SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.