



## Onderwijs- en examenreglement

<b>Opleiding:</b>	<u>Niveau 3</u> Zelfstandig werkend kok - crebonr. 25182  <u>Niveau 4</u> Leidinggevende keuken - crebonr. 25181 Horeca Ondernemer Manager - crebonr. 25184
<b>Cohort:</b>	2020 - 2021
<b>Leerweg:</b>	BBL
<b>Opleidingsduur:</b>	1-2 / 2-3 / 4 jaar

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food.

Houten, april 2020

# INLEIDING

Het volgen van een opleiding bij SVO vakopleiding food brengt rechten en plichten met zich mee. Het is belangrijk dat je vanaf het begin van je opleiding goed weet wat deze rechten en plichten zijn. Dit is beschreven in de volgende documenten:

- het onderwijs- en examenreglement (OER)
- de opleidingsgids
- de onderwijsovereenkomst (OOK)
- de stageovereenkomst of beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)
- het les- en examenrooster

Je leest nu het onderwijs- en examenreglement, oftewel de OER. Deze bestaat uit twee delen:

Deel A: Deze geldt voor elke opleiding binnen SVO. De regeling beschrijft hoe het onderwijs is georganiseerd, wat in hoofdlijnen het programma van een opleiding is, hoe er wordt getoetst en beoordeeld en waaraan je moet voldoen om een diploma te behalen.

Deel B: De opleiding die jij volgt heeft ook een eigen opleidingsplan. Hierin beschrijven we de inhoud, de opzet van de opleiding. In dit deel vind je ook het examenplan met een overzicht van de examens.

De algemene OER is geldig voor opleidingen:

- die starten tussen 1 augustus 2020 en 1 augustus 2021
- die onder de Wet Educatie en Beroepsonderwijs vallen
- waarvoor het Kwalificatiedossier leidend is

Als er in de loop van jouw opleiding wijzigingen worden doorgevoerd in het onderwijsprogramma en in de toetsing, brengen we je hiervan op de hoogte.

# INHOUDSOPGAVE

<b>1. INHOUD OPLEIDING</b> .....	<b>4</b>
<b>2. OPLEIDINGSPLANNING</b> .....	<b>7</b>
2.1 OPLEIDINGSPLANNING KOK .....	7
2.2 OPLEIDINGSPLANNING ZELFSTANDIG WERKEND KOK.....	8
2.3 OPLEIDINGSPLANNING LEIDINGGEVENDE KEUKEN.....	9
2.4 OPLEIDINGSPLANNING MANAGER/ONDERNEMER HORECA .....	10
<b>3. KEUZEDELEN</b> .....	<b>11</b>
<b>4. EXAMINERING EN DIPLOMERING</b> .....	<b>13</b>
4.1 EXAMENPLAN KOK.....	14
4.2 EXAMENPLAN ZELFSTANDIG WERKEND KOK .....	21
4.3 EXAMENPLAN LEIDINGGEVENDE KEUKEN .....	29
4.4 EXAMENPLAN MANAGER/ONDERNEMER HORECA .....	38

# 1. Inhoud opleiding

De inhoud van het onderwijs is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier

## Keuken

Crebo 25180:	K1: Kok	niveau 2
Crebo 25182:	K2: Zelfstandig werkend kok	niveau 3
Crebo 25181:	K4: Leidinggevende Keuken	niveau 4

## Ondernemer horeca/bakkerij

Crebo 25184:	K2: Horeca Ondernemer Manager	niveau 4
--------------	-------------------------------	----------

Voor de opleiding **Kok, Zelfstandig werkend kok en Leidinggevende keuken** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Kok	2	Nee	basisberoepsopleiding

B1-K1 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

B1-K2 Beheert keukenvoorraden	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

**Profieldeel**

De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1 Kok	
Geen extra kerntaken en werkprocessen	
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
	P2-K2-W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers
P4 Leidinggevende keuken	
P4-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P4-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten
	P4-K1-W2 Voert menu-engineering uit
	P4-K1-W3 Stelt de menukaart op
	P4-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
	P4-K1-W5 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit
P4-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P4-K2-W1 Maakt een operationeel plan
	P4-K2-W2 Plant en verdeelt de werkzaamheden
	P4-K2-W3 Begroot financiën
	P4-K2-W4 Bewaakt financiën
	P4-K2-W5 Stuurt medewerkers aan
	P4-K2-W6 Voert intern formele gesprekken

Voor de opleiding **Manager/ondernemer horeca** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Manager/ondernemer horeca	4	Nee	middenkaderopleiding

B1-K1 Ondernemt	B1-K1-W1	Ontwikkelt een ondernemingsplan
	B1-K1-W2	Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming
	B1-K1-W3	Implementeert het ondernemingsplan
	B1-K1-W4	Maakt marktanalyse
	B1-K1-W5	Voert commerciële activiteiten uit
	B1-K1-W6	Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs
	B1-K1-W7	Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid

B1-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	B1-K2-W1	Maakt een operationeel plan
	B1-K2-W2	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	B1-K2-W3	Begroot financiën
	B1-K2-W4	Bewaakt financiën
	B1-K2-W5	Stuurt medewerkers aan
	B1-K2-W6	Voert intern formele gesprekken

P2 Manager/ondernemer horeca		
P2-K1 Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven	P2-K1-W1	Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf
	P2-K1-W2	Werkt mee in de bediening
	P2-K1-W3	Werkt mee in de keuken
	P2-K1-W4	Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf

P2 Manager/ondernemer horeca		
P2-K2 Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	P2-K1-W5	Creëert en bewaakt sfeer
	P2-K2-W1	Neemt reserveringen aan voor kamers en/of zalen en arrangementen
	P2-K2-W2	Checkt de gast in
	P2-K2-W3	Verleent service aan gasten tijdens hun verblijf
	P2-K2-W4	Bewaakt de veiligheid
	P2-K2-W5	Checkt de gast uit
	P2-K2-W6	Maakt night audit rapportages van de omzet
P2-K2-W7	Ontwikkelt arrangementen en speciale activiteiten	

### Thema's

De kerntaken en werkprocessen zijn onderverdeeld in thema's. Je werkt aan een thema tijdens de lessen (begeleide onderwijstijd, BOT) en tijdens de beroepspraktijkvorming (BPV).

Elk thema sluit je af met een toets. De opleiding wordt afgesloten met een eindtoets. Zie de onderstaande opleidingsplanningen.

## 2. Opleidingsplanning

### 2.1 Opleidingsplanning Kok

	Vak/activiteit/Thema	Lessuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min.) Opleidingsjaar 1
<b>Generieke vakken</b>	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	16	12
	Rekenen	16	12
	Loopbaan-Burgerschap	14	10,5
<b>Begeleiding</b>	Mentoruur/begeleiding	3	2,25
	BPV-begeleiding		
<b>Beroepsgerichte vakken/thema's</b>	Introductie	12	9
	Bestelling en voorraadbeheer	16	12
	Communicatie	8	6
	HACCP	8	6
	Het horecabedrijf	8	6
	Productkennis	72	54
	Bereidingstechnieken	36	27
	Engels in de beroepscontext	16	12
	Herhaling/herkansing	6	4,5
	Gastles/excursie	6	4,5
<b>Keuzedelen</b>	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3		
<b>Examinering</b>	CE-Nederlands	2	1,5
	CE-rekenen	2	1,5
	Theorietoetsen	8	6
	Eindtoets	8	6
<b>TOTAAL BOT</b>			222,75
<b>BPV</b>			634
<b>TOTAAL</b>			856,75

## 2.2 Opleidingsplanning Zelfstandig werkend kok

	Vak/activiteit/Thema:	Lessuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min.) Opleidingsjaar 1
<b>Generieke vakken</b>	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	16	12
	Rekenen	16	12
	Loopbaan & Burgerschap	14	10,5
<b>Begeleiding</b>	Mentoruur/begeleiding	3	2,25
	BPV-begeleiding		
<b>Beroepsgerichte vakken/thema's</b>	Introductie	10	7,5
	Bestelling en voorraadbeheer	8	6
	Communicatie en leidinggeven	36	27
	Kostenbeheersing	18	13,5
	Menu-engineering	16	12
	Productkennis	36	27
	Bereidingstechnieken	36	27
	Engels in de beroepscontext	16	12
	Herhaling/herkansing	6	4,5
	Gastles/excursie	6	4,5
<b>Keuzedelen</b>	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3	8	6
<b>Examinering</b>	CE-Nederlands	2	1,5
	CE-rekenen	2	1,5
	Theorietoetsen	8	6
	Eindtoets	8	6
<b>TOTAAL BOT</b>			228,75
<b>BPV</b>			634
<b>TOTAAL</b>			862,75



## 2.3 Opleidingsplanning Leidinggevende keuken

	Vak/activiteit/Thema	Lesuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min) Opleidingsjaar 1
<b>Generieke vakken</b>	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	16	12
	Rekenen	16	12
	Leren-Loopbaan-Burgerschap	8	6
	Engels	20	15
<b>Begeleiding</b>	Mentoruur/begeleiding	3	2,25
	BPV-begeleiding		
<b>Beroepsgerichte vakken/thema's</b>	Introductie	12	9
	Communicatie	16	12
	Sociale hygiëne	8	6
	Keukenmanagement	56	42
	Ondernemerschap	8	6
	Menu-engineering	42	31,5
	Engels in de beroepscontext	16	12
	Herhaling/herkansing	6	4,5
	Gastles/excursie	6	4,5
<b>Keuzedelen</b>	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3	8	6
<b>Examinering</b>	CE-Nederlands	2	1,5
	CE-rekenen	2	1,5
	Theorietoetsen	8	6
	Eindtoets	8	6
<b>TOTAAL BOT</b>			225,75
<b>BPV</b>			634
<b>TOTAAL</b>			859,75

## 2.4 Opleidingsplanning Manager/ondernemer horeca

	Vak/activiteit/Thema	Lesuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min) Opleidingsjaar 1
<b>Generieke vakken</b>	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	16	12
	Rekenen	16	12
	Leren-Loopbaan-Burgerschap	8	6
	Engels	20	15
<b>Begeleiding</b>	Mentoruur/begeleiding	3	2,25
	BPV-begeleiding		
<b>Beroepsgerichte vakken/thema's</b>	Introductie	12	9
	Communicatie	16	12
	Sociale hygiëne	8	6
	Keukenmanagement	56	42
	Ondernemerschap	8	6
	Financieel management	42	31,5
	Engels in de beroepscontext	16	12
	Herhaling/herkansing	6	4,5
	Gastles/excursie	6	4,5
<b>Keuzedelen</b>	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3	8	6
<b>Examinering</b>	CE-Nederlands	2	1,5
	CE-rekenen	2	1,5
	Theorietoetsen	8	6
	Eindtoets	8	6
<b>TOTAAL BOT</b>			237,75
<b>BPV</b>			634
<b>TOTAAL</b>			871,75

### 3. Keuzedelen

Voor alle opleidingen geldt een keuzedeelverplichting:

- Voor de Kok omvat deze verplichting 480 klokuren.
- Voor de Zelfstandig werkend kok omvat deze verplichting 720 klokuren.
- Voor de Leidinggevende keuken omvat deze verplichting 720 klokuren.
- Voor de Manager/ondernemer horeca omvat deze verplichting 720 klokuren.

Een keuzedeel kan bestaan uit lessen, BPV en/of zelfstudie. Binnen de opleidingen worden de volgende keuzedelen aangeboden:

25180 - Kok	K0003 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2 K0140 Aziatische keuken K0029 Duurzaamheid in het beroep B K0032 Eetcultuur en –wensen K0283 Fooddesign K0224 Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 2 K0055 Internationaal I: bewustzijn (interculturele) diversiteit K0187 Wijnkennis 1
25182 - Zelfstandig werkend kok	K0262 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3 K0140 Aziatische keuken K0030 Duurzaamheid in het beroep C K0032 Eetcultuur en –wensen K0283 Fooddesign K0225 Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 3 K0055 Internationaal I: bewustzijn (interculturele) diversiteit K0072 Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4) K0716 Van grond tot mond verdieping K0187 Wijnkennis 1
25181 – Leidinggevende keuken	K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4 K0031 Duurzaamheid in het beroep D K0032 Eetcultuur en –wensen K0283 Fooddesign K0226 Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 4 K0210 Internationaal I: overbruggen (interculturele) diversiteit K0072 Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4) K0087 Praktijkopleider K0716 Van grond tot mond verdieping K0188 Wijnkennis 2
25184 – Manager/ondernemer horeca	K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4 K0031 Duurzaamheid in het beroep D K0032 Eetcultuur en –wensen K0283 Fooddesign K0226 Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 4 K0210 Internationaal I: overbruggen (interculturele) diversiteit

	K0072 Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4) K0087 Praktijkopleider K0716 Van grond tot mond verdieping K0188 Wijnkennis 2
--	---

In bovenstaand overzicht staan de keuzedelen die we per opleiding aanbieden. In overleg met je mentor mag je ook een van de overige keuzedelen die SVO aanbiedt kiezen. De aanvraag wordt goedgekeurd als er geen overlap is met het kwalificatiedossier en als het praktisch uitvoerbaar is.

## 4. Examinering en diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet je de volgende onderdelen succesvol hebben afgerond:

- Beroepsgerichte eisen
- Generieke eisen Nederlands en rekenen
- Loopbaan en Burgerschap
- Beroepspraktijkvorming (BPV)
- Keuzedelen

Het examenplan van de opleiding geeft een overzicht van de examenonderdelen.

## 4.1 Examenplan Kok

### Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3246	Bereidt gerechten 1 theorie kok	Theorie	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	School	1x	Totaal minimaal 5,5 Per toets minimaal een 4
3247	Bereidt gerechten 2 theorie kok	Theorie	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	School		
3248	Bereidt gerechten 3 theorie kok	Theorie	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	School		
1507	Bereidt gerechten praktijk kok	Praktijk	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	School	0,3	Minimaal 5,5

				B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon			
1518	Bereidt gerechten herkenningstafel theorie kok	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	0,3	Minimaal 5,5
1760	Engels Gesprekken voeren A1	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	0,1	Minimaal 4
1508	Beheert de keukenvoorraden theorie kok	<i>Theorie</i>	Beheert de keukenvoorraden	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	School	0,5	Minimaal 5,5
1509	Beheert de keukenvoorraden praktijk kok	<i>Praktijk</i>	Beheert de keukenvoorraden	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	School	0,5	Minimaal 5,5
1510	Proeve van bekwaamheid kok	<i>Praktijk</i>	Proeve van bekwaamheid kok	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	School	1	Minimaal 5,5

#### Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands								
Toetsnr	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE2F	Centraal Examen	Lezen & luisteren	2F	School	Cijfer 1x			Eindresultaat minimaal 5
3210	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 1	2F	School	Cijfer 1x			

3211	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 2	2F	School	Cijfer 1x		
3212	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 3	2F	School			
3214	Instellings-examen	Spreken Taaltaak 1	2F	School			Cijfer 1x
3213	Instellings-examen	Gesprekken voeren Taaltaak 1 en 2	2F	School			Cijfer 1x
<b>Rekenen</b>							
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen	
RE2F	Centraal Examen	Getallen Verhoudingen Meten en meetkunde Verbanden	2F	School	Cijfer	Resultaat heeft geen invloed op slaag/ zakbeslissing	

#### Loopbaan en Burgerschap:

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
3235	Competentie-ontwikkelkaart	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Opdracht burgerschap					



Beroepspraktijkvorming:

<b>Kerntaken</b>	<b>Beoordeling</b>	<b>Resultaat</b>	<b>Eisen</b>
<alle kerntaken>	POL en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV.	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

**Keuzedelen**

Uit onderstaande lijst minimaal twee keuzedelen volgen met een totale omvang van 480 SBU:

**K0003 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2 (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4016	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0140 Keuzedeel Aziatische keuken (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4021	Project Aziatische keuken	Project	D1-K1: Bereidt gerechten	D1-K1-W1: Maakt de mise en place D1-K1-W2: Past recepten aan D1-K1-W3: bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4: Werkt gerechten af voor de uitgifte	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0757 Keuzedeel Bereidt brood- en banketproducten (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4038	Project Choco/Pastry	Project	D1-K1: Een foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct creëren	D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking D1-K1-W2: Het aantrekkelijk stylen en fotograferen van voedingsproducten D1-K1-W3: Het presenteren van het voedingsproduct	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0029 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep B (240SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4004	Project Duurzaamheid in het beroep B	Project	D1-K1: Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4001	Project Eetcultuur en - wensen	Project	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0224 Keuzedeel Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 2 (240 SBU)**

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4040	Project inspelen op innovaties niveau 2	Project	D1-K1: Speelt in op innovatie en verandering binnen de branche	D1-K1-W1: Reflecteert op het eigen beroepsmatig handelen in het kader van innovatie.	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0055 Keuzedeel Internationaal I: bewustzijn (interculturele) diversiteit (240SBU)**

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4011	Project Internationaal I	Project	D1-K1: Ontwikkelt interculturele sensitiviteit  D1-K2: Werkt samen met mensen met verschillende culturele achtergronden	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen en andere culturen D1-K1-W2: Onderzoekt eigen culturele sensitiviteit D1-K2-W1: Legt en onderhoudt interculturele contacten D1-K2-W2: Neemt deel aan interculturele samenwerkingsverbanden	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0187 Keuzedeel Wijnkennis 1 (240SBU)**

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4020	Project Wijnkennis I	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

## 4.2 Examenplan Zelfstandig werkend kok

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
1511	Bereidt gerechten theorie zwk	<i>Theorie</i>	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	School	3	Minimaal 5,5
1771	Bereidt gerechten praktijk zwk	<i>Praktijk</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden B1-K1-W2: Maakt mise en place B1-K1-W3: Past recepten aan 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	School	3	Minimaal 5,5
1772	Engels Gesprekken voeren A2	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	1	Minimaal 4
1773	Engels lezen A2	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	1	Minimaal 4

1774	Beheert de keukenvorraden theorie zwk	<i>Theorie</i>	Beheert de 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	School	1	Minimaal 5,5
1520	Beheert de keukenvorraden herkenningstafel theorie zwk	<i>Theorie</i>	Beheert de 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	School	1	Minimaal 5,5
1516	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken theorie zwk	<i>Theorie</i>	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van 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 de kosten P2-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	School	1	Minimaal 5,5
1775	Geeft leiding en voert beheerstaken uit theorie zwk	<i>Theorie</i>	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K2-W1: Instrueert en begeleidt lerende medewerkers P2-K2-W2: Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers	School	1	Minimaal 5,5
1515	Proeve van bekwaamheid zwk	<i>Praktijk</i>	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	School	3	Minimaal 5,5

## 1. Nederlands en rekenen

Nederlands								
Toetsnr	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE2F	Centraal Examen	Lezen & luisteren	2F	School	Cijfer 1x		▶	Eindresultaat minimaal 5
3210	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 1	2F	School	Cijfer 1x	▶		
3211	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 2	2F	School	Cijfer 1x			
3212	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 3	2F	School				
3214	Instellings-examen	Spreken Taaltaak 1	2F	School	Cijfer 1x	▶		
3213	Instellings-examen	Gesprekken voeren Taaltaak 1 en 2	2F	School	Cijfer 1x			
Rekenen								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)		Eisen	
RE2F	Centraal Examen	Getallen Verhoudingen Meten en meetkunde Verbanden	2F	School	Cijfer		Resultaat heeft geen invloed op slaag/zakbeslissing	

## 2. Loopbaan en Burgerschap

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
3235	Competentie-ontwikkelkaart	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Opdracht burgerschap					

### 3. Beroepspraktijkvorming

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	POL en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

### 4. Keuzedelen

Uit onderstaande lijst minimaal drie keuzedelen volgen met een totale omvang van 720 SBU:

#### K0262 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4017	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden  D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten  D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

#### K0140 Keuzedeel Aziatische keuken (240 SBU)

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4021	Project Aziatische keuken	Project	D1-K1: Bereidt gerechten	D1-K1-W1: Maakt de mise en place D1-K1-W2: Past recepten aan D1-K1-W3: bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4: Werkt gerechten af voor de uitgifte	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *



**K0030 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep C (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4005	Project Duurzaamheid in het beroep C	Project	D1-K1: Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf D1-K3: Doet een voorstel voor duurzaamheidsverbetering in het beroep.	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag  D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf  D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheidsverbeteringen in zijn beroep D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0225 Keuzedeel Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 3 (240 SBU)**

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4041	Project inspelen op innovaties niveau 3	Project	D1-K1: Speelt in op innovatie en verandering binnen de branche	D1-K1-W1: Reflecteert op het eigen beroepsmatig handelen in het kader van innovatie.	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0055 Keuzedeel Internationaal I: bewustzijn (interculturele) diversiteit (240SBU)**

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4011	Project Internationaal I	Project	D1-K1: Ontwikkelt interculturele sensitiviteit  D1-K2: Werkt samen met mensen met verschillende culturele achtergronden	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen en andere culturen D1-K1-W2: Onderzoekt eigen culturele sensitiviteit D1-K2-W1: Legt en onderhoudt interculturele contacten D1-K2-W2: Neemt deel aan interculturele samenwerkingsverbanden	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0061 Keuzedeel Leidinggeven (480 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4026	Project Leidinggeven	Project	D1-K1: Geeft direct leiding aan medewerkers	D1-K1-W1: Plant en verdeelt de werkzaamheden D1-K1-W2: Stuurt medewerkers aan (in projecten) D1-K1-W3: Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden D1-K1-W4: Wisselt informatie uit met medewerkers (in werkoverleg	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0072 Keuzedeel Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4) (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4012	Project Ondernemend gedrag	Project	D1-K1: Toont ondernemend gedrag voor innovatie in beroepsuitoefening en werkomgeving	D1-K1-W1: Onderzoekt zichzelf, zijn (werk)omgeving en verbetermogelijkheden D1-K1-W2: Signaleert mogelijkheden voor verandering en innovatie D1-K1-W3: Neemt initiatieven in en voor zijn werk	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0334 Keuzedeel Productietechniek niveau 3 (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4027	Project Productietechniek	Project	D1-K1: Beheerst het geautomatiseerde productieproces	D1-K1-W1: Bewaakt geautomatiseerde processen en stuurt deze bij	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0716 Keuzedeel Van grond tot mond verdieping (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4035	Project Van grond tot mond verdieping	Project	D1-K1: Vertalen trend in de keten van grond tot mond naar eigen bedrijf en dat van ketenpartners	D1-K1-W1: Onderzoekt een trend in de gehele keten van grond tot mond D1-K1-W2: Adviseert over een trend in de gehele keten van grond tot mond	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0187 Keuzedeel Wijnkennis 1 (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4020	Project Wijnkennis I	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Voor minimaal de helft van de keuzedelen is het eindresultaat minimaal een 6
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

## 4.3 Examenplan Leidinggevende keuken

### Beroepsgerichte eisen

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
1798	Bereidt gerechten praktijk lgk	<i>Praktijk</i>	B1-K1: Bereidt gerechten	B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden B1-K1-W2: Maakt mise en place B1-K1-W3: Past recepten aan 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	School	0,8	Minimaal 5,5
1772	Engels Gesprekken voeren A2	<i>Theorie</i>	B1-K1: Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	0,1	Minimaal 4
1799	Engels lezen B1	<i>Theorie</i>	B1-K1: Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	0,1	Minimaal 4
1800	Beheert de keukenvoorraden herkenningstafel theorie lgk + gk	<i>Theorie</i>	Beheert de keukenvoorraden	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	School	0,5	Minimaal 5,5
1774	Beheert de keukenvoorraden theorie lgk + gk	<i>Theorie</i>	Beheert de keukenvoorraden	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	School	0,5	Minimaal 5,5
1744	Vernieuwt en verbetert de	<i>Theorie</i>	Vernieuwt en verbetert de	P4-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten P4-K1-W2: Voert menu-engineering uit	School	0,5	Minimaal 5,5

	dienstverlening van de keuken theorie lgk		dienstverlening van de keuken	P4-K1-W3: Stelt de menukaart op P4-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van de kosten P4-K1-W5: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit			
1801	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken praktijk lgk	<i>Praktijk</i>	Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken	P4-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten P4-K1-W2: Voert menu-engineering uit P4-K1-W3: Stelt de menukaart op P4-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van de kosten P4-K1-W5: Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit	Leer- bedrijf	0,5	Minimaal 5,5
1745	Geeft leiding en voert beheerstaken uit theorie lgk	<i>Theorie</i>	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P4-K2-W1: Maakt een operationeel plan P4-K2-W2: Plant en verdeelt de werkzaamheden P4-K2-W3: Begroot financiën P4-K2-W4: Bewaakt financiën P4-K2-W5: Stuert medewerkers aan P4-K2-W6: Voert intern formele gesprekken	School	0,2	Minimaal 5,5
1802	Geeft leiding en voert beheerstaken uit praktijk lgk	<i>Praktijk</i>	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P4-K2-W1: Maakt een operationeel plan P4-K2-W2: Plant en verdeelt de werkzaamheden P4-K2-W3: Begroot financiën P4-K2-W4: Bewaakt financiën P4-K2-W5: Stuert medewerkers aan P4-K2-W6: Voert intern formele gesprekken	School	0,8	Minimaal 5,5

Nederlands, rekenen en Engels

Nederlands								
Toetsnr	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE3F	Centraal Examen	Lezen, luisteren	3F	School	Cijfer 1x		cijfer	Eindresultaten Nederlands / Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1538	Instellings-examen	Schrijven	3F	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1542	Instellings-examen	Spreken	3F	School	cijfer 1x			
1546	Instellings-examen	Gesprekken voeren	3F	School	cijfer 1x			
Rekenen								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)		Eisen	
RE3F	Centraal Examen	Getallen Verhoudingen Meten en meetkunde Verbanden	3F	School	Cijfer		Resultaat heeft geen invloed op slaag/zakbeslissing	
Engels								
Toetsnr	Toetsnr	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eisen	
n.v.t.	Centraal Examen	Lezen, luisteren	B1	School	cijfer 1x		cijfer	Eindresultaten Nederlands / Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1757	Instellings-examen	Schrijven	A2	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1758	Instellings-examen	Spreken	A2	School	cijfer 1x			
1759	Instellings-examen	Gesprekken voeren	A2	School	cijfer 1x			

Loopbaan en Burgerschap

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
3235	Competentie-ontwikkelkaart	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Opdracht burgerschap					

Beroepspraktijkvorming

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	Leermeester en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.



### Keuzedelen

Uit onderstaande lijst minimaal drie keuzedelen volgen met een totale omvang van 720 SBU:

#### **K0263 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4 (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf  (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal)  1x	Zie *

#### **K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4006	Project Duurzaamheid in het beroep D	Project	D1-K1 Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf D1-K3: Doet een voorstel voor duurzaamheidsverbetering in het beroep. D1-K4: Berekent de opbrengst van een duurzaamheidsverbetering in het beroep.	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheidsverbeteringen in zijn beroep D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen D1-K4-W1: Berekent de opbrengst van een verbetervoorstel duurzaamheid D1-K4-W2: Rapporteert over de duurzaamheidsverbetering	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4001	Project Eetcultuur en - wensen	Project	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0226 Keuzedeel Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 4 (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4042	Project inspelen op innovaties niveau 4	Project	D1-K1: Speelt in op innovatie en verandering binnen de branche	D1-K1-W1: Reflecteert op het eigen beroepsmatig handelen in het kader van innovatie.	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0210 Keuzedeel Internationaal overbruggen (interculturele) diversiteit (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4019	Project Internationaal overbruggen	Project	D1-K1: Zet interculturele sensitiviteit in  D1-K2: Verbindt mensen met verschillende culturele achtergronden	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen en andere culturen en legt verbindingen D1-K1-W2: Zet eigen culturele sensitiviteit in  D1-K2-W1: Legt, onderhoudt en bouwt interculturele contacten uit D1-K2-W2: Maakt gebruik van interculturele samenwerkingsverbanden	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0072 Keuzedeel Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4) (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4012	Project Ondernemend gedrag	Project	D1-K1: Toont ondernemend gedrag voor innovatie in beroepsuitoefening en werkomgeving	D1-K1-W1: Onderzoekt zichzelf, zijn (werk)omgeving en verbetermogelijkheden D1-K1-W2: Signaleert mogelijkheden voor verandering en innovatie D1-K1-W3: Neemt initiatieven in en voor zijn werk	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0087 Keuzedeel Praktijkopleider (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4037	Project Praktijkopleider	Project	D1-K1: Organiseert het leerproces van de (lerende) medewerkers in de praktijk D1-K2: Leidt de (lerende) medewerker op in de praktijk	D1-K1-W1: Voert met de (lerende) medewerker het selectiegesprek D1-K1-W2: Maakt een inwerkprogramma voor de (lerende) medewerker D1-K1-W3: Stelt de beginsituatie en leerbehoefte van de (lerende) medewerker vast D1-K1-W4: Bepaalt in overleg met de (lerende) medewerker de leeractiviteiten	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

				<p>D1-K1-W5: Stelt een planning op</p> <p>D1-K1-W6: Onderhoudt contacten met de bpv-begeleider van de onderwijsinstelling en de adviseur in de regio</p> <p>D1-K2-W1: Leidt de (lerende) medewerker op de werkvloer op</p> <p>D1-K2-W2: Bewaakt en stuurt het leerproces van de (lerende) medewerkers</p> <p>D1-K2-W3: Voert begeleidings- en voortgangsgesprekken met de (lerende) medewerker</p> <p>D1-K2-W4: Beoordeelt de voortgang in het leerproces van de (lerende) medewerker</p> <p>D1-K2-W5: Evalueert de bpv-periode</p> <p>D1-K2-W6: Blijft zichzelf ontwikkelen</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

**K0716 Keuzedeel Van grond tot mond verdieping (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4035	Project Van grond tot mond verdieping	Project	D1-K1: Vertalen trend in de keten van grond tot mond naar eigen bedrijf en dat van ketenpartners	D1-K1-W1: Onderzoekt een trend in de gehele keten van grond tot mond D1-K1-W2: Adviseert over een trend in de gehele keten van grond tot mond	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0188 Keuzedeel Wijnkennis 2 (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4036	Project Wijnkennis 2	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Voor minimaal de helft van de keuzedelen is het eindresultaat minimaal een 6
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

## 5.4 Examenplan Manager/ondernemer horeca

### Beroepsgerichte eisen

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaatsafname	Resultaat + weging	Eisen
B1-K1: Onderneemt							
1803	Schrijven ondernemingsplan	<i>Theorie</i>	B1-K1: Onderneemt	B1-K1-W1: Ontwikkelt een ondernemingsplan B1-K1-W2: Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming B1-K1-W3: Implementeert het ondernemingsplan B1-K1-W4: Maakt marktanalyse B1-K1-W5: Voert commerciële activiteiten uit B1-K1-W6: Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs. B1-K1-W7: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid	School	0,5	Minimaal 5,5
1804	Presentatie en verdediging ondernemingsplan	<i>Presentatie en verdediging</i>	B1-K1: Onderneemt	B1-K1-W1: Ontwikkelt een ondernemingsplan B1-K1-W2: Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming B1-K1-W3: Implementeert het ondernemingsplan B1-K1-W4: Maakt marktanalyse B1-K1-W5: Voert commerciële activiteiten uit B1-K1-W6: Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs. B1-K1-W7: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid	School	0,5	Minimaal 5,5
B1-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit							
1805	Geeft leiding en voert beheerstaken uit praktijk	<i>Verlag + praktijk</i>	B1-K2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	B1-K2-W1: Maakt een operationeel plan B1-K2-W2: Plant en verdeelt de werkzaamheden B1-K2-W3: Begroot financiën B1-K2-W4: Bewaakt financiën  B1-K2-W5: Stuurt medewerkers aan B1-K2-W6: Voert intern formele gesprekken	School	1	Minimaal 5,5
P2-K1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven							
1806	Werkt mee in drank- en spijsverstrekken de bedrijven praktijk	<i>Restaurantstage</i>	P2-K1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven	P2-K1-W1: Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf P2-K1-W2: Werkt mee in de bediening P2-K1-W3: Werkt mee in de keuken	Stagebedrijf / leerbedrijf	0,4	Minimaal 5,5

				P2-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf P2-K1-W5: Creëert en bewaakt sfeer			
Externe toets: SVH	Sociale hygiëne theorie	<i>Theorietoets SVH – sociale hygiëne</i>	P2-K1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven	P2-K1-W1: Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf P2-K1-W2: Werkt mee in de bediening P2-K1-W3: Werkt mee in de keuken P2-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf P2-K1-W5: Creëert en bewaakt sfeer	School	0,3	Minimaal 5,5
CE	Engels Lezen en luisteren B1 hom	<i>CE</i>	P2-K1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven	Kan informatie over producten, diensten en mogelijkheden lezen en begrijpen in het Engels. Kan naar de gast luisteren en hoofdpunten uit de boodschap begrijpen in het Engels Kan dagelijkse gesprekken met gasten en medewerkers voeren in het Engels Kan gasten over dranken, gerechten en sociaal-hygiënisch beleid informeren in het Engels	School	0,1	Minimaal 4,0
1617	Duits Lezen B1 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven	Kan informatie over producten, diensten en mogelijkheden lezen en begrijpen in een 2e vreemde taal. Kan gasten vooraf geoefende, informatie over dranken, gerechten en sociaal-hygiënisch beleid geven in een 2e moderne vreemde taal	School	0,1	Minimaal 4,0
1618	Duits Luisteren B1 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven	Kan naar de gast luisteren en hoofdpunten uit de boodschap begrijpen in een 2 <sup>e</sup> moderne vreemde taal Kan gasten vooraf geoefende, informatie over dranken, gerechten en sociaal-hygiënisch beleid geven in een 2e moderne vreemde taal Kan eenvoudige gesprekken met gasten voeren in een 2e moderne vreemde taal	School	0,1	Minimaal 4,0

P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven							
1807	Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven praktijk	<i>Hotelstage</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	P2-K2-W1: Neemt reserveringen aan voor kamers en/of zalen en arrangementen P2-K2-W2: Checkt de gast in P2-K2-W3: Verleent service aan gasten tijdens hun verblijf P2-K2-W4: Bewaakt de veiligheid P2-K2-W5: Checkt de gast uit P2-K2-W6: Maakt night audit rapportages van de omzet P2-K2-W7: Ontwikkelt arrangementen en speciale activiteiten	Stagebedrijf / leerbedrijf	20	Minimaal 5,5
1757	Engels Schrijven A2 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	Kan om de gast te informeren eenvoudige teksten schrijven in het Engels Kan naar de gast luisteren om de kern van de klantwens te begrijpen in het Engels Kan dagelijkse informatie over producten en /of diensten toelichten aan gasten in het Engels	School	1	Minimaal 4,0
1808	Engels Spreken B1 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	Kan naar de gast luisteren om de kern van de klantwens te begrijpen in het Engels Kan dagelijkse informatie over producten en /of diensten toelichten aan gasten in het Engels	School	1	Minimaal 4,0
1809	Engels Gesprekken voeren B1 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	Kan naar de gast luisteren om de kern van de klantwens te begrijpen in het Engels Kan dagelijkse gesprekken voeren met gasten in het Engels Kan dagelijkse informatie over producten en /of diensten toelichten aan gasten in het Engels	School	1	Minimaal 4,0
1619	Duits Schrijven A2 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	Kan een korte boodschap voor de gast schrijven in een 2 <sup>e</sup> moderne vreemde taal. Kan schriftelijke communicatie van de gast over bekende onderwerpen lezen en begrijpen in een 2e moderne vreemde taal	School	1	Minimaal 4,0
1620	Duits Spreken A2 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	Kan naar de gast luisteren om de kern van de klantwens te begrijpen in een 2e moderne vreemde taal Kan korte vooraf geoefende, informatie presenteren over producten en/of diensten in een 2e moderne vreemde taal Kan eenvoudige gesprekken met gasten voeren in een 2e moderne vreemde taal	School	1	Minimaal 4,0



1621	Duits Gesprekken voeren A2 hom	<i>Theorietoets</i>	P2-K2: Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven	Kan naar de gast luisteren om de kern van de klantwens te begrijpen in een 2e moderne vreemde taal Kan korte vooraf geoefende, informatie presenteren over producten en/of diensten in een 2e moderne vreemde taal Kan eenvoudige gesprekken met gasten voeren in een 2e moderne vreemde taal	School	1	Minimaal 4,0
------	--------------------------------------	---------------------	--	--	--------	---	-----------------

### Nederlands en rekenen en Engels

Nederlands								
Toetsnr	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE3F	Centraal Examen	Lezen, luisteren	3F	Examenlocatie SVO	Cijfer 1x		cijfer	Eindresultaat minimaal 5
1538	Instellings- examen	Schrijven	3F	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1542	Instellings- examen	Spreken	3F	School	cijfer 1x			
1546	Instellings- examen	Gesprekken voeren	3F	School	cijfer 1x			

Rekenen						
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
RE3F	Centraal Examen	Getallen Verhoudingen Meten en meetkunde Verbanden	3F	Examenlocatie SVO	Cijfer	Resultaat heeft geen invloed op slaag/ zakbeslissing

Engels							
Toetsnr	Toetsnr	Vaardigheid	Niveau	Plaats afdname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eisen
n.v.t.	Centraal Examen	Lezen, luisteren	B1	School	cijfer 1x		Eindresultaten Nederlands / Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1564	Instellings-examen	Schrijven	A2	School	cijfer 1x	cijfer 1x	
1565	Instellings-examen	Spreken	A2	School	cijfer 1x		
1566	Instellings-examen	Gesprekken voeren	A2	School	cijfer 1x		

#### Loopbaan en Burgerschap

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afdname	Resultaat	Eisen
3235	Competentie-ontwikkelkaart	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Opdracht burgerschap					

#### Beroepspraktijkvorming

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	Leermeester en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

## Keuzedelen

Uit onderstaande lijst minimaal drie keuzedelen volgen met een totale omvang van 720 SBU:

### K0263 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4 (240 SBU)

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf  (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal)  1x	Zie *

### K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4006	Project Duurzaamheid in het beroep D	Project	D1-K1 Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf D1-K3: Doet een voorstel voor duurzaamheidsverbetering in het beroep. D1-K4: Berekent de opbrengst van een duurzaamheidsverbetering in het beroep.	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2: Rapporteer over duurzaamheid in het bedrijf D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheidsverbeteringen in zijn beroep D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen D1-K4-W1: Berekent de opbrengst van een verbetervoorstel duurzaamheid D1-K4-W2: Rapporteer over de duurzaamheidsverbetering	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4001	Project Eetcultuur en - wensen	Project	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0226 Keuzedeel Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 4 (240 SBU)**

<b>Toet snr.</b>	<b>Toetsnaam</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4042	Project inspelen op innovaties niveau 4	Project	D1-K1: Speelt in op innovatie en verandering binnen de branche	D1-K1-W1: Reflecteert op het eigen beroepsmatig handelen in het kader van innovatie.	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0210 Keuzedeel Internationaal overbruggen (interculturele) diversiteit (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4019	Project Internationaal overbruggen	Project	D1-K1: Zet interculturele sensitiviteit in  D1-K2: Verbindt mensen met verschillende culturele achtergronden	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen en andere culturen en legt verbindingen D1-K1-W2: Zet eigen culturele sensitiviteit in  D1-K2-W1: Legt, onderhoudt en bouwt interculturele contacten uit D1-K2-W2: Maakt gebruik van interculturele samenwerkingsverbanden	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0072 Keuzedeel Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4) (240SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4012	Project Ondernemend gedrag	Project	D1-K1: Toont ondernemend gedrag voor innovatie in beroepsuitoefening en werkomgeving	D1-K1-W1: Onderzoekt zichzelf, zijn (werk)omgeving en verbetermogelijkheden D1-K1-W2: Signaleert mogelijkheden voor verandering en innovatie D1-K1-W3: Neemt initiatieven in en voor zijn werk	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0087 Keuzedeel Praktijkopleider (240 SBU)**

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4037	Project Praktijkopleider	Project	D1-K1: Organiseert het leerproces van de (lerende) medewerkers in de praktijk D1-K2: Leidt de (lerende) medewerker op in de praktijk	D1-K1-W1: Voert met de (lerende) medewerker het selectiegesprek D1-K1-W2: Maakt een inwerkprogramma voor de (lerende) medewerker D1-K1-W3: Stelt de beginsituatie en leerbehoefte van de (lerende) medewerker vast D1-K1-W4: Bepaalt in overleg met de (lerende) medewerker de leeractiviteiten	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

				<p>D1-K1-W5: Stelt een planning op</p> <p>D1-K1-W6: Onderhoudt contacten met de bpv-begeleider van de onderwijsinstelling en de adviseur in de regio</p> <p>D1-K2-W1: Leidt de (lerende) medewerker op de werkvloer op</p> <p>D1-K2-W2: Bewaakt en stuurt het leerproces van de (lerende) medewerkers</p> <p>D1-K2-W3: Voert begeleidings- en voortgangsgesprekken met de (lerende) medewerker</p> <p>D1-K2-W4: Beoordeelt de voortgang in het leerproces van de (lerende) medewerker</p> <p>D1-K2-W5: Evalueert de bpv-periode</p> <p>D1-K2-W6: Blijft zichzelf ontwikkelen</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

#### K0716 Keuzedeel Van grond tot mond verdieping (240 SBU)

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4035	Project Van grond tot mond verdieping	Project	D1-K1: Vertalen trend in de keten van grond tot mond naar eigen bedrijf en dat van ketenpartners	D1-K1-W1: Onderzoekt een trend in de gehele keten van grond tot mond D1-K1-W2: Adviseert over een trend in de gehele keten van grond tot mond	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

#### K0188 Keuzedeel Wijnkennis 2 (240SBU)

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4036	Project Wijnkennis 2	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Voor minimaal de helft van de keuzedelen is het eindresultaat minimaal een 6
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

