



Staat achter de  
Nederlandse horeca

---

# Eindtermen

## SVH Gespecialiseerd kok

Geldig vanaf 6 juli 2020

---

Datum: 06/07/2020  
Versie: 1.0

## Eindtermen SVH Gespecialiseerd kok

De Gespecialiseerd kok werkt in een keuken die in verschillende delen is opgedeeld. Hij bereidt bijzondere, creatieve of luxe gerechten en denkt na over de samenstelling van de menukaart en voert deze uit. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden, coördineert en organiseert hij de werkzaamheden binnen de verschillende delen van de keuken. Hij bewaakt de kwaliteit van de gemaakte gerechten of onderdelen daarvan en zorgt ervoor dat deze aan de verwachtingen van de gasten voldoen. Ook is hij verantwoordelijk voor het inkopen van ingrediënten en producten en het verwerken daarvan. Hij kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag. Voor het werk van de Gespecialiseerd kok is een commerciële, sociale, operationele beroepshouding en persoonlijke effectiviteit nodig. Tot slot helpt hij ook nieuwe en/of lerende medewerkers en geeft leiding aan de medewerkers binnen zijn afdeling/partie. Hij functioneert op hoog culinair niveau, werkt zo efficiënt mogelijk en bij al zijn taken werkt hij nauw samen met zijn leidinggevende.

Het examen SVH Gespecialiseerd kok is gebaseerd op zowel het kwalificatiedossier Keuken (crebo 79120) als op de eisen die SVH heeft opgetekend in de branche. Het examen leidt tot het branchediploma SVH Gespecialiseerd kok. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het mbo-kwalificatiedossier Keuken.

Voor deelname aan het examen SVH Gespecialiseerd kok geldt dat de kennis en vaardigheden van SVH Kok en SVH Zelfstandig werkend kok als bekend en beheerst worden verondersteld.

Eindterm 1	De kandidaat maakt een planning van zijn werkzaamheden. (B1-K1-W1)
1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ maakt een accurate en realistische planning met daarin:               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de uit te voeren werkzaamheden</li> <li>○ de benodigde producten en ingrediënten</li> <li>○ de benodigde apparatuur en materialen</li> <li>○ de volgorde van uit te voeren werkzaamheden</li> <li>○ de tijdsplanning en werkverdeling</li> </ul> </li> </ul>
1.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stemt zijn planning af met zijn leidinggevende</li> </ul>
Eindterm 2	De kandidaat maakt mise-en-place. (B1-K1-W2)
2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bespreekt met zijn assistent de mise-en-place-lijst en geeft de assistent duidelijke instructies en opdrachten</li> </ul>
2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verzamelt de benodigde producten en ingrediënten en stemt hierbij af met zijn assistent</li> </ul>
2.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ controleert de producten, de ingrediënten, het keukenmaterieel en de keukenapparatuur</li> </ul>
2.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ maakt de mise-en-place volgens receptuur en volgens planning</li> </ul>
2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ combineert tijdens de bereiding verschillende kook- of baktechnieken</li> </ul>
2.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bewaakt en controleert de smaak en kwaliteit van (onderdelen van) de gerechten van zichzelf en van de assistent</li> </ul>
2.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt vlot en veilig</li> </ul>
2.8	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen</li> </ul>
2.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ voorkomt zo veel mogelijk onnodig afval</li> </ul>
	<p>(Voor) bewerkingstechnieken Gespecialiseerd kok:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ barderen</li> <li>○ drogen</li> <li>○ fileren</li> <li>○ fonceren</li> <li>○ froideren</li> <li>○ larderen</li> <li>○ kneden</li> </ul>

- konfijten
- maken van quenelles
- omwikkelen
- ontschubben
- ontvliezen
- opbinden
- opkloppen
- panklaar maken/portioneren
- pareren
- pikeren
- rijzen
- stropen/villen
- tempereren
- toeren
- uitbenen/ontbenen
- uitrollen

### Eindterm 3 De kandidaat past recepten aan. (B1-K1-W3)

- 3.1 ■ voert berekeningen uit en maakt een standaardreceptuur geschikt voor vier personen
- 3.2 ■ geeft de allergenen aan in de receptuur
- 3.3 ■ past de receptuur aan voor speciale wensen van gasten
- 3.4 ■ legt de aangepaste recepturen vast in een receptensysteem

#### Voedingswensen en allergenen:

- meest voorkomende allergenen
- moderne voedingsleer
- voedingswensen van gasten

### Eindterm 4 De kandidaat bereidt gerechten en componenten. (B1-K1-W4)

- 4.1 ■ bereidt bijzondere, creatieve en luxe gerechten
- 4.2 ■ bereidt gerechten en componenten volgens zijn receptuur en planning
- 4.3 ■ stemt zijn werkzaamheden af met zijn assistent
- 4.4 ■ combineert tijdens de bereiding verschillende kook- of baktechnieken
- 4.5 ■ bewaakt en controleert de smaak en kwaliteit van (onderdelen van) de gerechten van zichzelf en van de assistent
- 4.6 ■ signaleert afwijkingen in de planning en meldt deze tijdig
- 4.7 ■ werkt vlot en veilig
- 4.8 ■ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
- 4.9 ■ richt zich tot op detailniveau op het bereiden van gerechten
- 4.10 ■ voorkomt zo veel mogelijk onnodig afval

#### Specifieke technieken Gespecialiseerd kok:

- pochieren
- monteren
- glaceren
- maskeren
- regeneren
- bruneren
- geleren
- opspuiten

- vullen
- chemiseren
- smelten
- tremperen
- karamelliseren
- pureren
- cannelleren
- infuseren

#### Maken van samengestelde boters

De kandidaat heeft kennis over de meest voorkomende materialen en gereedschappen in de keuken en weet waar deze gebruikt worden.

De kandidaat heeft kennis van smaak, smaakbeleving en menuleer.

#### Maken van:

- couli
- variegato
- karamel
- gelei
- ganache

Eindterm 5	De kandidaat werkt gerechten voor de uitgifte af. (B1-K1-W5)
5.1	▪ werkt de gerechten af volgens zijn receptuur en planning
5.2	▪ stemt zijn werkzaamheden af met zijn assistent
5.3	▪ werkt de gerechten binnen de gestelde tijd af
5.4	▪ werkt met de juiste keukenapparatuur en het juiste keukengereedschap
5.5	▪ dresseert, garneert en decoreert volgens vaktechniek
5.6	▪ gaat efficiënt en kostenbewust om met ingrediënten en materieel
5.7	▪ werkt vlot en veilig
5.8	▪ werkt hygiënisch, volgens HACCP-normen
5.9	▪ presenteert de gerechten en geeft uitleg over de opbouw en bereiding van de gerechten
5.10	▪ geeft gerechten door die van gastronomische restaurantkwaliteit zijn
	Afwerken en doorgeven van gerechten:
	○ communicatie en samenwerking
	○ dresseren en garneren
	○ nagerechten
	○ temperatuur
Eindterm 6	De kandidaat maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon. (B1-K1-W6)
6.1	▪ werkt met de juiste schoonmaakmiddelen
6.2	▪ werkt volgens de juiste schoonmaakmethoden
6.3	▪ werkt veilig en binnen de gestelde tijd
6.4	▪ scheidt het keukenafval op de juiste manier
6.5	

- werkt volgens (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en relevante wet- en regelgeving

Schoonmaken:

- bedrijfshygiëne
- het begrijpen waarom het volgen van de hygiëncode belangrijk is
- het hanteren van de hygiëncode
- het reinigen en desinfecteren
- het toepassen van HACCP registratie
- levensmiddelen hygiëne
- milieuzorg, veiligheid en kwaliteit inclusief Arbo
- persoonlijke hygiëne

**Eindterm 7 De kandidaat verricht onderhoud aan keukeninventaris. (B1-K1-W7)**

- 7.1 ▪ controleert het keukenmaterieel op bijzonderheden, mankementen of slijtage
- 7.2 ▪ volgt onderhoudsschema's, instructies en veiligheidsvoorschriften bij het uitvoeren van onderhoud
- 7.3 ▪ toont technisch inzicht bij eenvoudige onderhoudswerkzaamheden
- 7.4 ▪ meldt grote en ernstige gebreken of storingen tijdig bij zijn leidinggevende

**Eindterm 8 De kandidaat bestelt benodigde producten. (B1-K2-W1)**

- 8.1 ▪ vult de bestellijst volledig en nauwkeurig in
- 8.2 ▪ stelt inkoopspecificaties op
- 8.3 ▪ controleert de voorraad op kwaliteit en houdbaarheid en stelt tekorten vast

**Eindterm 9 De kandidaat ontvangt en controleert geleverde producten. (B1-K2-W2)**

- 9.1 ▪ controleert de temperatuur, verpakking, kwaliteit en uiterlijke houdbaarheidsdatum van geleverde ingrediënten en producten
- 9.2 ▪ controleert aantallen, gewicht en opslagspecificaties aan de hand van de controle- of ontvangstlijst
- 9.3 ▪ rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen aan producten aan leidinggevende

Ontvangen en controleren geleverde producten:

- controlepunten koel/vers, droog/conserveren en diepvries
- productgroepen
- registratie HACCP
- tillen en transportmethoden

**Eindterm 10 De kandidaat slaat geleverde producten op. (B1-K2-W3)**

- 10.1 ▪ hanteert het FIFO-principe
- 10.2 ▪ werkt volgens HACCP-normen
- 10.3 ▪ controleert of bewaarcondities van producten en ingrediënten in overeenstemming zijn met de bewaarcondities van opslagruimtes

Opslaan geleverde producten:

- FIFO en hygiënevoorschriften

- opslag van ontvangen grondstoffen en bewerkte grondstoffen
- registratie HACCP
- signaleren van gebreken
- tillen en transportmethode
- verschillende opslagruimtes

**Eindterm 11 De kandidaat controleert producten en voert keukenadministratie uit. (B1-K2-W4)**

- 11.1 ■ controleert ingrediënten op kwaliteit en houdbaarheid
- 11.2 ■ constateert afwijkingen in de kwaliteit van producten
- 11.3 ■ registreert productgegevens conform (bedrijfs)voorschriften en relevante wet- en regelgeving en houdt de administratie nauwkeurig bij
- 11.4 ■ verzamelt gegevens over de voorraad van ingrediënten en producten en voert berekeningen uit

**Eindterm 12 De kandidaat ontwikkelt nieuwe gerechten. (P3-K1-W1)**

- 12.1 ■ ontwikkelt culinair hoogstaande producten en gerechten
- 12.2 ■ draagt ideeën aan voor nieuwe, bijzondere, creatieve en luxe gerechten bij zijn leidinggevende en probeert deze gerechten uit
- 12.3 ■ werkt ideeën uit in een recept
- 12.4 ■ probeert en beoordeelt zelf ontwikkelde en door anderen ontwikkelde recepten
- 12.5 ■ legt recepten vast in een eigen receptensysteem

Kennis van gerechtontwikkeling:

- smaak
- smaakbeleving
- wensen en verwachtingen van gasten
- het scheppen van verwachtingen
- best practices

**Eindterm 13 De kandidaat voert menu-engineering uit. (P3-K1-W2)**

- 13.1 ■ voert berekeningen uit met betrekking tot foodcost, verkoopprijzen van gerechten en financiële doelstellingen
- 13.2 ■ maakt bewuste keuzes, zodat hij een voorstel kan doen voor (wijziging van) gerechten op de menukaart
- 13.3 ■ maakt inschattingen van welke gerechten het beste bijdragen aan de financiële doelstellingen van het bedrijf
- 13.4 ■ doet voorstellen voor gerechten en menugangen op de menukaart

Menuleer 2.0

**Eindterm 14 De kandidaat draagt ideeën aan voor de samenstelling van menu's en gerechten. (P3-K1-W3)**

- 14.1 ■ houdt bij het aandragen van ideeën rekening met jaargetijden, versheid van producten, menusuggesties opdrachtgever en prijs/kwaliteitsverhouding
- 14.2 ■ levert voorstellen aan over afwisseling in bereidingstechnieken, smaakprofielen en kleuren van verschillende onderdelen
- 14.3 ■ voert overleg met collega's om te komen tot gezamenlijke voorstellen

<b>Eindterm 15</b>	<b>De kandidaat stelt de menukaart op. (P3-K1-W4)</b>
15.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verzamelt voorstellen voor samenstelling van menu's en gerechten;</li> </ul>
15.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ raadpleegt anderen en beslist over de plaats van gerechten in de menukaart;</li> </ul>
15.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ overlegt met de gastronom/sommelier/leidinggevende over de drankenkaart in combinatie met de menukaart</li> </ul>
15.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stelt de menukaart op in het Nederlands en Engels</li> </ul>
<b>Eindterm 16</b>	<b>De kandidaat ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten. (P3-K1-W5)</b>
16.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ziet toe op doelmatig gebruik van grondstoffen, apparatuur, tijd en energie</li> </ul>
16.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zoekt en introduceert mogelijkheden voor verbetering van werkmethoden</li> </ul>
16.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ doet passende en creatieve voorstellen om de efficiency in de keuken te verbeteren of kosten te beheersen</li> </ul>
16.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zoekt naar mogelijkheden om de efficiency te verbeteren en kosten te beheersen zonder de service te beperken</li> </ul>
	<p>Efficiencyverbetering:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ afval / waste</li> </ul>
<b>Eindterm 17</b>	<b>De kandidaat ondersteunt de verbetering van kwaliteit. (P3-K1-W6)</b>
17.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ doet voorstellen om de kwaliteit van gerechten en werkzaamheden te bevorderen</li> </ul>
17.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ doet voorstellen om werkmethoden te veranderen en verbeteren</li> </ul>
17.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ herkent knelpunten en doet voorstellen voor de verbetering van de kwaliteit of de aanschaf van nieuw keukenmaterieel</li> </ul>
17.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bewaakt de kwaliteit aan de hand van geformuleerde richtlijnen en signaleert en rapporteert afwijkingen tijdig</li> </ul>
	<p>De kandidaat heeft op het gebied van kwaliteitsverbetering kennis van onderstaande onderwerpen en kan deze kennis toepassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ duurzaamheid</li> </ul>
<b>Eindterm 18</b>	<b>De kandidaat signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen. (P3-K1-W7)</b>
18.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volgt trends en ontwikkelingen in de horecabranche</li> </ul>
18.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vertaalt de invloed van trends en ontwikkelingen naar de behoeften en verwachtingen van gasten</li> </ul>
18.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ doet voorstellen aan leidinggevende om omzetkansen en het bedrijfsresultaat te verhogen</li> </ul>
	<p>Nieuwe technieken en trends:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ textuur, schuim- en geleermiddelen</li> <li>○ gebruik van stikstof</li> <li>○ wecken, conserveren</li> <li>○ houtovens</li> <li>○ insecten als eiwitbron</li> <li>○ plantaardige eiwitbronnen</li> </ul>

Eindterm 19	De kandidaat instrueert en begeleidt lerende medewerkers. (P2-K2-W1)
19.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ communiceert helder en duidelijk met zijn assistent om verschillende werkzaamheden op elkaar af te stemmen</li> </ul>
19.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bespreekt de MEP-lijst met zijn assistent en geeft zijn assistent duidelijke instructies en opdrachten</li> </ul>
19.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ controleert de (werkzaamheden van de) assistent regelmatig en grijpt in indien nodig</li> </ul>
19.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ werkt samen met zijn assistent en opereert niet alleen</li> </ul>
19.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ziet erop toe dat er op de werkvloer wordt gewerkt volgens relevante wetgeving</li> </ul>
19.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ geeft de medewerkers heldere, onderbouwde en constructieve feedback over zijn functioneren</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Kennis van instrueren en begeleiden:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ werven en begeleiden van assistent</li> <li>○ feedback geven</li> <li>○ training van vaardigheden</li> <li>○ coachende houding</li> </ul>	
Eindterm 20	De kandidaat voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers. (P2-K2-W2)
20.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ analyseert relevante gegevens over het functioneren van medewerkers en toetst deze gegevens in het gesprek met de medewerker</li> </ul>
20.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ motiveert en enthousiasmeert zijn assistent</li> </ul>
20.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ past de LSD-formule (luisteren – samenvatten – doorvragen) toe tijdens informele gesprekken</li> </ul>
20.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ handelt in gesprekken met zijn assistent onbevooroordeeld</li> </ul>
20.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ legt afspraken vast</li> </ul>
<p style="text-align: center;">Voeren van (in)formele gesprekken:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ begeleiden van leerlingen</li> <li>○ coachende houding</li> <li>○ feedback geven</li> </ul>	