



- gerapporteerd wordt aan de eindverantwoordelijke,
- problemen gemeld worden aan de leidinggevende,
- onder tijdsdruk stressbestendig blijft.

De volgende situaties komen voor in een authentieke of gesimuleerde setting:

- Het bereiden van minimum 4 gerechten voor 4 personen uit een vooraf ter beschikking gesteld menu met in het totaal minimaal 10 verschillende bereidingen, binnen een beperkte tijdspanne:
  - voorgerecht,
  - soep,
  - hoofdgerecht (vlees-, vis- of vegetarische gerecht) en
  - nagerecht,
 waarbij de EVC-kandidaat:
  - de werkplanning, de receptuur en de technische fiches volgt,
  - de goederen ontvangt en controleert,
  - controletests uitvoert op de versheid van voedingsmiddelen en bereidingen,
  - de goederen opslaat in een koelkamer of voorraadkamer,
  - het juiste materiaal en de juiste producten kiest,
  - alle ingrediënten klaarzet,
  - alle componenten klaarzet voor de bereiding van de gerechten,
  - alle keukentoestellen aanzet in functie van de opdracht,
  - groenten en fruit wast, schoonmaakt en versnijdt,
  - de basisproducten schoonmaakt, bewerkt, versnijdt en portioneert
  - de juiste bereidingstechnieken toepast,
  - de juiste dresseertechnieken toepast,
  - de gerechten afwerkt volgens bestelling,
  - schotels klaarmaakt voor saladebars, toonbank selfservice, banketten of buffetten en deze aanvult,
  - de werkplek en het materiaal regelmatig opruimt en reinigt,
  - overschotten correct opbergt door het correct te verpakken en te etiketteren,
  - de bestellingen onder werkdruk correct aflevert.
- Het begeleiden van keukenmedewerkers, waarbij de EVC-kandidaat:
  - met de verantwoordelijke overlegt over de opdrachten,
  - het werk verdeelt over de keukenmedewerkers,
  - de opdracht duidelijk communiceert naar de keukenmedewerkers, waaronder instructies in het Frans en Engels,
  - bijstuurt en adequaat reageert op onvoorziene omstandigheden.
- Het opmaken van een eindvoorraad na het bereiden van de gerechten, waarbij de EVC-kandidaat:
  - gegevens over het verbruik van producten registreert,
  - voorraadgegevens registreert,
  - tekorten in de voorraad signaleert,
  - een bestelbon invult voor aankoop van grondstoffen.

*De volgende rubrieken zijn richtinggevend. Er kan gemotiveerd afgeweken worden van onderstaande rubrieken.*

### **3.2 Meest aangewezen methode(s)**

Het assessment bestaat uit de combinatie van:

- Directe observatie in een beroepsrelevante context in een authentieke of gesimuleerde setting, indien nodig aangevuld met praktijkgerichte bevraging.

### **3.3 Relevante infrastructuur en materiaal**

- Een ruimte die alle mogelijkheden biedt om de competenties van de beroepskwalificatie te beoordelen (o.a. keuken, zaal,...).
- Alle benodigde producten en materieel om de opdracht uit te voeren, zijn voorhanden (o.a. ingrediënten, keukenmateriaal,...).
- Alle benodigde beschermingsmiddelen om de opdracht uit te voeren, zijn voorhanden.
- Van alle aanwezige machines is een handleiding of technische fiche en de veiligheidsinstructiekaart beschikbaar.

### **3.4 Indicatie van minimale en maximale tijdsduur**

De duurtijd van de proeven bedraagt minimaal 4 uur en maximaal 6 uur.

### **3.5 Beoordelaars per kandidaat**

Er kunnen maximaal 2 personen tegelijk per beoordelaar worden beoordeeld.

## **4. Kwaliteitsbepalingen**

- De assessmentmethode en het bijhorend assessmentinstrument is geschikt voor het beoordelen van competenties uit de beroepskwalificatie.
- De EVC-kandidaat krijgt, voorafgaand aan het assessment, alle nodige informatie (verloop van het assessment, tijdsduur van het assessment,...) om het assessment goed te kunnen aanpakken.
- Het moet voor de beoordelaar duidelijk zijn wat het verloop van het assessment is, welke rol de beoordelaar heeft en welke positie ingenomen wordt (deontologische afspraken,...). Er wordt aangegeven wanneer de beoordelaar moet ingrijpen (bv. indien er groot gevaar ontstaat voor de veiligheid van de kandidaat of mogelijks zware beschadiging van de machines/materiaal/mensen, wordt de proef voortijdig stopgezet en is het resultaat negatief).
- Elke competentie wordt afdoende getoetst (meermaals, methodenmix,...). Het assessmentinstrument beoogt een kwaliteitsvol (authentiek, valide, betrouwbaar, transparant, eerlijk en bruikbaar) assessment.
- Het assessment (procedure, methode, criteria) verloopt voor alle kandidaten op een gelijkaardige manier. We denken bijvoorbeeld aan opzet, moeilijkheidsgraad,...
- Binnen het assessment kunnen meerdere beoordelingsmethodieken gehanteerd worden. Elke beoordelingsmethodiek moet nauwkeurig beschreven worden en minstens de 4 onderstaande rubrieken omvatten:
  - o Items waarop de kandidaat beoordeeld wordt volgens de beroepskwalificatie (kennis, uitvoering, afwerking, werkhouding, ...)
  - o Wijze van beoordeling die een eenduidige beoordeling mogelijk maakt (bv. Puntenschaal)
  - o Criteria (handelingen die observeerbaar moeten gesteld worden, welke elementen in het antwoord zeker aanwezig moeten zijn,...) en te behalen score per criterium in een verbeterleutel
  - o Een vooraf bepaalde norm/maatstaf (cesuur) die de beoordelaar gebruikt om te oordelen of een kandidaat al dan niet geslaagd is.
- Er is een eenduidige neerslag beschikbaar voor de beoordelaars met scoringsrubrieken en criteria.

- Het assessment kan in delen verlopen die in de tijd al dan niet aaneengesloten zijn. Het assessment start als de kandidaat de eerste opdracht ontvangt en stopt als de kandidaat de laatste proef volledig heeft afgelegd en de kandidaat op de hoogte is van het eindresultaat. De periode waarbinnen het assessment moet afgerond zijn, bedraagt 2 maanden (inclusief vakantieperiodes).

## 5. Resultaat van de beoordeling

De kandidaat krijgt na het succesvol doorlopen van het assessment

- een bewijs van beroepskwalificatie 'Hulpkok' niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader.
  - o wordt uitgereikt na het slagen voor het geheel van de competenties zoals in de beroepskwalificatie is opgenomen.
- een bewijs van competenties
  - o wordt uitgereikt na het slagen voor minstens één competentie zoals in de beroepskwalificatie is opgenomen.