

- 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 voorstellen van het menu, de technische fiches en de prijsberekening na een keuze uit 5 vooraf ter beschikking gestelde menu's met vermelding van de hoofdingrediënten, waarin minimum 4 gerechten voor 4 personen aan bod komen met in het totaal minimaal 10 verschillende bereidingen:
 - voorgerecht,
 - soep,
 - hoofdgerecht (vlees-, vis- of vegetarische gerecht) en
 - nagerecht,
 waarbij de EVC-kandidaat:
 - voor een evenwichtige samenstelling van het menu zorgt,
 - informatie opneemt over de grondstoffen, ingrediënten en allergenen in de technische fiches,
 - de recepten en de bereidingswijze bepaalt in de technische fiches,
 - kan aangeven hoe leveranciers en dienstverleners geselecteerd worden,
 - de foodcost van de gerechten en het menu bepaalt,
 - de totale kostprijs van de gerechten en het menu bepaalt,
 - een voorstel voor de verkoopprijs doet.

- Het voorstellen van de werkplanning voor het bereiden van het menu waarbij de EVC-kandidaat:
 - een inschatting van de werkzaamheden maakt,
 - rekening houdt met reservaties, bestellingen, offertes, weersomstandigheden...
 - stelt de werkvolgorde vast,
 - recepten samenstelt,
 - vooraf aangeeft welke grondstoffen en welke hoeveelheden nodig zijn.

- Het bereiden van het menu binnen een beperkte tijdspanne, waarbij de EVC-kandidaat:
 - de goederen ontvangt en controleert,
 - de goederen opslaat in een koelkamer of voorraadkamer,
 - tekorten vaststelt,
 - controletests uitvoert op de versheid van voedingsmiddelen en bereidingen,
 - de opdrachten of receptuur raadpleegt,
 - het juiste materiaal en de juiste producten kiest,
 - kan toelichten hoe het keukenmateriaal onderhouden wordt,
 - 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,
 - de gerechten bij de gasten aan tafel brengt.
- Het opmaken van een eindvoorraad na het bereiden van het menu, 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.
- Het organiseren en coördineren van de werkzaamheden in de keuken, waarbij de EVC-kandidaat:
 - het keukenpersoneel controleert en ondersteunt,
 - instructies aan het keukenpersoneel geeft waaronder instructies in het Frans en Engels,
 - de naleving van het tijdschema bewaakt en voor een efficiënte werkvoortgang zorgt,
 - bijstuurt en adequaat reageert op onvoorziene omstandigheden,
 - kan toelichten hoe er gezorgd wordt voor de opleiding en begeleiding van het keukenpersoneel .
- Het beantwoorden van minimum 3 vragen en minimum 2 klachten van gasten over de gerechten en hun samenstelling, waarbij de EVC-kandidaat:
 - uitleg geeft aan klanten over de gerechten en hun samenstelling,
 - aangeeft welke producten er in gerechten verwerkt zijn in functie van allergenen en diëten,
 - alternatieven voor allergenen en diëten aanreikt,
 - de klachten professioneel behandelt.

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,
- Semigestructureerd interview over de schriftelijke voorbereiding met behulp van kantoorsoftware: een werkplanning, een menu, technische fiche en kostprijsberekening,
- Criteriumgericht interview.

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 6 uur en maximaal 8 uur.

Het opstellen van een werkplanning, menu, technische fiche en kostprijsberekening is niet inbegrepen in deze duurtijd.

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 'Kok' niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 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.