

- problemen gemeld worden aan de leidinggevende.

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

- Het helpen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, waarbij de EVC-kandidaat:
 - o de goederen controleert op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities,
 - o de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur controleert,
 - o controleert of de goederen voldoen aan de voedselveiligheid,
 - o rekening houdt met de beperkte houdbaarheid van producten,
 - o afwijkingen vermeldt en registreert.
- Het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen voor een salade binnen een beperkte tijdspanne, waarbij de EVC-kandidaat:
 - o het juiste materiaal en de juiste producten kiest,
 - o alle ingrediënten klaarzet,
 - o alle componenten klaarzet voor de bereiding van de gerechten,
 - o alle keukentoestellen aanzet in functie van de opdracht,
 - o de grondstoffen op basis van het recept kiest en afweegt,
 - o de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie respecteert,
 - o het juiste kook- en bereidingsmaterieel gebruikt,
 - o minimum 2 juiste basisbereidingstechnieken toepast (koken en bakken),
 - o groenten wast, schoonmaakt en versnijdt naar opgedragen grootte en vorm met de voorgeschreven snijtechniek,
 - o de werkplek en het materiaal regelmatig opruimt en reinigt volgens de hygiënische richtlijnen,
 - o bij het bereiden halffabricaten gebruikt (half afgebakken brood afbakken),
 - o de salade hygiënisch en aantrekkelijk presenteert en schikt op minimum 2 borden met de juiste basisdresseertechnieken,
 - o technieken toepast van het versnijden en portioneren en de salade klaar zet in het buffet,
 - o de salade verwerkt in minimum 2 maaltijdpakketten die hij volgens order samenstelt en die hij op dienbladen plaatst.
- Het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen voor een basisnagerecht binnen een beperkte tijdspanne, waarbij de EVC-kandidaat:
 - o het juiste materiaal en de juiste producten kiest,
 - o alle ingrediënten klaarzet,
 - o alle componenten klaarzet voor de bereiding van de gerechten,
 - o alle keukentoestellen aanzet in functie van de opdracht,
 - o de grondstoffen op basis van het recept kiest en afweegt,
 - o de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie respecteert,
 - o het juiste kook- en bereidingsmaterieel gebruikt,
 - o past minimum 1 juiste basisbereidingstechniek toe (beslag maken),
 - o de werkplek en het materiaal regelmatig opruimt en reinigt volgens de hygiënische richtlijnen.
- Het opslaan van verwerkte producten, waarbij de EVC-kandidaat:
 - o de producten afkoelt volgens de regels van de voedselveiligheid,

- koude bereidingen onmiddellijk afdekt,
 - warme bereidingen afdekt nadat ze afgekoeld zijn,
 - te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte zet indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden,
 - het juiste verpakkingsmateriaal gebruikt,
 - overschotten van een etiket voorziet alvorens ze op de juiste plaats op te bergen,
 - rekening houdt met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan,
 - goederen opslaat in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO principe,
 - de temperatuur controleert in de opslagruimte en deze registreert volgens regelgeving.
- Het schoonmaken van de keuken, waarbij de EVC-kandidaat:
 - de werkplek opruimt na de dienst,
 - het materieel en de werkoppervlakken reinigt en desinfecteert,
 - de staat van het materieel controleert.

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, 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).
- 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 aanvangen.
- 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 verbeter sleutel
 - 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 'Keukenmedewerker' niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 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.