



## 1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Kok**  
**Kwalificatiedossier: Kok**

In de oorspronkelijke taal

## 2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

**Certificate Senior Secondary Vocational Education**  
**Qualification: Cook**  
**Qualification file: Cook**

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

## 3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Kok zijn:

Kerntaak 1: Bereidt gerechten

- 1.1 Maakt de mise en place
- 1.2 Past recepten aan
- 1.3 Bereidt gerechten en componenten
- 1.4 Werkt gerechten voor de uitgifte af
- 1.5 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- 1.6 Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden

- 2.1 Bestelt benodigde producten
- 2.2 Ontvangt en controleert geleverde producten
- 2.3 Slaat de geleverde producten op
- 2.4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit

## 4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Kok verricht zijn werkzaamheden in keukens van hotel/restaurants, restaurants, eetcafés, instellingen, cateringbedrijven en vergader-/congrescentra.

## 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

**Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent**

Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.

**Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt**

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

**Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)**

Kwalificatieniveau 2 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE

Kenmerken: startkwalificatie, waarover iedereen minimaal zou moeten beschikken. De deelnemer

**Beoordelingsscore / minimumvereisten**

10	uitmuntend
9	zeer goed
8	goed
7	ruim voldoende

**\* Toelichting**

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingcertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EC van het Europese Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europese Gemeenschappen 2002 - Versie 2010

### 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

ontwikkelt vaardigheden om uitvoerend werk te kunnen verrichten en is verantwoordelijk voor het eigen takenpakket. NLQF-niveau 2 - EQF-niveau 2 - ISCED 3C	6	voldoende
	5	bijna voldoende
	4	onvoldoende
	3	zeer onvoldoende
	2	slecht
	1	zeer slecht

**Toegang tot vervolgoedingen/beroepen**  
De Kok kan zich op basis van ervaring en scholing ontwikkelen tot zelfstandig werkend kok of instellingskok.

**Internationale overeenkomsten**

#### **Juridische grondslag**

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 90760

De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2009 aangeboden.

### 6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbi).

Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school.

In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.

<b>Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid</b>	<b>2 jaar (3200 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)</b>
--	--

#### **Toelatingseisen**

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) basisberoepsgerichte leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

### 7. AANVULLENDE INFORMATIE

Het middelbaar beroepsonderwijs in Nederland is gebaseerd op kwalificatiedossiers, die een of meer kwalificaties bevatten. De in deel 3 en 4 opgenomen informatie komt rechtstreeks uit het door het kenniscentrum opgestelde kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op [www.kwalificatiesmbo.nl](http://www.kwalificatiesmbo.nl)

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: [www.nlgrp.nl](http://www.nlgrp.nl)

SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.