

Aanmeldingsvoorwaarden

Meesterproef SVH Meesterkok

SVH ZELFSTANDIG WERKEND KOK

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Zelfstandig werkend kok niveau 3 of een hieraan gelijkwaardig diploma. Indien u niet in het bezit bent van genoemd diploma dient u aan te tonen dat u kennis heeft van/inzicht heeft in:

- vaktheorie koude keuken, warme keuken en patisserie;
- voedingsleer, kennis van horeca-apparatuur, hygiëne (denk aan de hygiëncode HACCP);
- warenkennis.

SVH GESPECIALISEERD RESTAURANTKOK

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Gezel (Sterklas niveau 4) of de diploma's SVH Basispatisserie, SVH Gespecialiseerd restaurantkok koude keuken, SVH Gespecialiseerd restaurantkok warme keuken en SVH Patisserie of hieraan gelijkwaardige diploma's.

SVH GASTRONOMIE

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Gastronomie of een hieraan gelijkwaardig diploma. Indien u niet in het bezit bent van genoemd diploma dient u aan te tonen dat u kennis heeft van/inzicht heeft in de volgende zaken:

- de invloed van bereidingstechnieken op de smaak van gerechten;
- de invloed van wijn op de smaak, de ontwikkeling en de bewaarmogelijkheden van wijn;
- de consequenties die bepaalde bereidingstechnieken van een gerecht kunnen hebben voor de wijnkeuze en omgekeerd.

Tevens dient u uw kennis van en inzicht in aan te tonen van:

- het analytisch proeven en het onderscheiden van verschillende smaken;
- het beoordelen van gerechten en wijnen op smaak, mondgevoel, meertonigheid en afwijkingen.

SVH LEERMEESTER

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Leermeester of een hieraan gelijkwaardig diploma.

SVH BASISMANAGEMENT

U dient in het bezit te zijn van de volgende diploma's van SVH Basismanagement:

- SVH Basismanagement financieel management
- SVH Basismanagement marketing
- SVH Basismanagement personeelsmanagement of hieraan gelijkwaardige diploma's.

SVH OPERATIONEEL BEDRIJFSMANAGEMENT

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Operationeel bedrijfsmanagement of een hieraan gelijkwaardig diploma.

SVH AFDELINGSPLAN KEUKEN

U dient in het bezit te zijn van het diploma SVH Afdelingsplan keuken of een hieraan gelijkwaardig diploma.

TAALVAARDIGHEID

U beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich:

- goed schriftelijk uitdrukken
- goed mondeling uitdrukken. Er wordt van u verwacht dat u een toelichting geeft op:
 - gepresenteerde gerechten;
 - gemaakte keuzen in recepturen en gerechten;
 - uw visie op het koksvak.

Tevens moet u het personeelsdossier mondeling verdedigen tegenover de Plaatselijke Commissie Meesterproef SVH Meesterkok.

AUTOMATISERING

U beheerst elementaire kennis van automatisering en u heeft ervaring met MS Office en internet.

Aanmeldingsvoorwaarden

Meesterproef SVH Meesterkok

LEEFTIJD EN NATIONALITEIT

U bent minimaal 28 jaar op het moment van de aanmelding. Tevens bezit u de nationaliteit van één van de EU-lidstaten en werkt u tenminste vijf jaar in Nederland.

PRAKTIJKERVARING

U kunt aantonen dat u tenminste tien jaar gewerkt heeft in één of meerdere functies in de keuken van een hotel-/restaurantbedrijf, waarvan gedurende meerdere jaren op hoog niveau in gerenommeerde bedrijven. U heeft momenteel eindverantwoordelijkheid over de keuken en geeft leiding aan de keukenbrigade.

PRESENTATIE

U dient zich te onderscheiden in uw bedrijf met betrekking tot uw presentatie op 'meesterlijke' wijze. Dit doet u mede door een stabiele wijze van optreden en een goede persoonlijke presentatie. Daarnaast heeft u een duidelijke visie op het koksvak.

REPRESENTATIE

U toont aan dat u een potentiële vertegenwoordiger bent van de top van de professionele keuken en een potentiële promotor van de titel SVH Meesterkok. Het potentiële meesterschap straalt u uit door uw houding in woord en gebaar, waarbij u de conventies die gelden in de kring

waarin u zich presenteert, in acht neemt.

REPUTATIE

Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Meesterkok .

U dient aan te tonen dat u zich in de laatste vijf jaar in de ogen van de bedrijfstak (binnen en buiten het eigen bedrijf) in positieve zin heeft onderscheiden. Tevens dient u aan te geven op welke wijze u een duidelijke bijdrage heeft geleverd aan het tot stand komen van die reputatie. Bijvoorbeeld door: eigen publicaties in boeken, publicaties over u of uw bedrijf in de media, vermelding in culinaire gidsen, optreden in de media, referenties van titeldragers en resultaten bij vakwedstrijden.

OPBOUW DOSSIER

- cv
- diploma's
- getuigschriften/referenties
- een A4-vel met motivatie (presentatie/representatie)
- publicaties (reputatie)
- diverse spijskaarten (door u samengesteld)