Basiskok 2026-2027

Instroom: maart 2027

HORECA ACADEMIE
DE NIEUWE VAKSCHOOL

Examenweek	Periode	Examen	Onderwerpen	Hulpmiddelen	Afname	Tijd
Examenweek D	5 apr - 16 apr	**3314 & 3316 Nederlands schrijven**	Het schrijven van een zakelijke brief en een examen taalverzorging	Woordenboek / pen/ kladpapier	Instellings-examen	45 min per examen
Examenweek E	24 mei - 4 jun	**3475 Gastrvrijheid i/d keuken**	**Werken in de hospitality:** de horecabranche, werken in de horeca, communicatie, evaluatie. **Werken in de keuken:** werkzwaamhede voor service. **Gastvrij werken:** welkom in de wereld van gastvrijheid, communiceren met gasten, omgangsvormen, de gast centraal, fine dining, tafelbereidingen	geen	Theorie examen	60 min
		3247 bereidt gerechten 2	**Warenkennis/ bereidingstechnieken:** Melk, Kaas, Eieren, Granen, meelspijzen, Kruiden, specerijen, condimenten, Zout, Patisseriedeeg maken, Beslag, Samengestelde boters	geen	Theorie examen	60 min
		Herkansing				
Examenweek F	5 jul - 16 jul	**3309 rekenen**	Het examen bestaat uit een aantal opdrachten met meerkeuzen en openvragen. Belangrijk is dat je rekenstappen en het antwoord noteerd bij de openvragen, je wordt op beide onderdelen beoordeeld	rekenmachine / rekenkaart/ woordenboek / kladpapier	Instellings-examen	120 min
		3315 Nederlands schrijven	Het schrijven van een informatief artikel	Woordenboek / pen/ kladpapier	Instellings-examen	45 min
		Herkansing				
Schooljaar 2027-2028						
Examenweek A		**3474 Beheert keukenvoorraden**	**Werken in de keuken:** Keukenorganisatie, Voorraadbeheer, HACCP en hygienecode, milieu en duurzaamheid	geen	Theorie examen	60 min
		3246 bereidt gerechten 1	**Warenkennis/ bereidingstechnieken:** Aardappelen, Fruit, Groenten (vruchtgroenten, peulvruchten en bloemen, bladgroenten, kolen en stengelgroenten, knollen, wortelen en uien), Paddenstoelen, Gereedschappen en materialen (messen, snijplanken en pannen, de werkplek), Producten schoonmaken (schoonmaken van groenten, fruit en eieren, schoonmaken van vlees en vis), snijtechnieken, snijden met een machine	geen	Theorie examen	60 min
Examenweek B		**3248 bereidt gerechten 3**	**Warenkennis/ bereidingstechnieken:** Oliën en vetten, Vis (visvangst en visverwerkin, vissoorten), Vlees (varkensvlees, rundvlees, schapen en geitenvlees), Koude sauzen, warme sauzen, marineren, soepen,	geen	Theorie examen	60 min
		Burgerschap	Workshop over de 4 dimensies van Burgerschap waarbij je de begeleiding krijgt in het maken van de opdracht	geen	Opdracht maken in E-learning	120 min
		Herkansing				
PVB week		**1507 praktijkexamen**	Het maken van een 3-gangenmenu ter voorbereiding op de proeve van bekwaamheid	werkplanning	Oefen-examen	180 min
Examenweek C		**3476 & 3476 B Proeve van Bekwaamheid**	Als afsluiting van je opleiding basiskok wordt er van je verwacht dat je een 3 gangen menu maakt en uitvoerd. Je levert hiervoor een werkplanning M.E.P. in bij je mentor alvorens je deelneemt aan het examen. In dit examen wordt je beoordeeld op Bereidt componenten van gerechten & Verleent gastvrijheid	werkplanning	Praktijk-examen	180 min

Opdrachten & overige examens basiskok

Onderstaande opdrachten maak je zelfstandig in de E-learning en moeten ingeleverd en succesvol afgerond zijn vóór deelname aan de Proeve van bekwaamheid

In je eerste lesweek	3235 competentie ontwikkelkaart	Invullen van competentie ontwikkelkaart. Vanuit de competentiescan heb je inzicht gekregen in waar je staat op de competenties. Tijdens een gesprek met je mentor bespreek je jouw competenties en maak je afspraken over te ontwikkelen competenties.
Inleveren voor deadline laatste	3235 competentie ontwikkelkaart	Invullen van competentie ontwikkelkaart. Vanuit de competentiescan heb je inzicht gekregen in waar je staat op de competenties. Tijdens een gesprek met je mentor bespreek je jouw competenties en maak je afspraken over te ontwikkelen competenties.
Nederlands spreken & gesprekke	3214 & 3317 Nederlands spreken & gesprekken	De Nederlandse examens spreken en gesprekken voeren worden in de les door de docent Nederlands afgenomen. Kijk voor de lessen Nederlands in je lesrooster. In je ELO kun je zien wat er van je verwacht wordt
Engels gesprekken voeren	3497 Engels gesprekken voeren A2	Het examen Engels gesprekken voeren wordt ingeroosterd gedurende het jaar aan de hand van de beschikbaarheid van de Engels docent. Je krijgt hierover een aparte email. In de ELO kun je zien wat er van je verwacht wordt
CE examen	CE examen Nederlands	Naast de instellingsexamens Nederlands, ga je ook een Centraal Examen Nederlands maken op een van de SVO locaties. Je wordt
Inleveren voor deadline laatste	Keuzedeel 1	Keuzedeel 1: voor jouw opleiding dien je 3 keuzedelen te kiezen die je gaat uitwerken. Je vindt deze keuzedelen in je E-learning. Kijk in je lesrooster wanneer de bijbehorende masterclasses en excursies gepland zijn.
Inleveren voor deadline laatste	Keuzedeel 2	Keuzedeel 2: voor jouw opleiding dien je 3 keuzedelen te kiezen die je gaat uitwerken. Je vindt deze keuzedelen in je E-learning. Kijk in je lesrooster wanneer de bijbehorende masterclasses en excursies gepland zijn.
Inleveren voor deadline laatste	Aftekenboekje	Als borging van je BPV, moeten al je taken in het aftekenboekje getekend worden door je praktijkbegeleider. Lever het boekje aan het einde van je opleiding in bij je mentor voor akkoord.