



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterkok

De titel van SVH Meesterkok is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een chefkok kan behalen in de Nederlandse horeca. Om deze SVH Meestertitel te kunnen behalen, heeft u zich al enige tijd bewezen in uw vakgebied. Een SVH Meesterkok zorgt voor een goede organisatie in de keuken en uitvoering van het koksvak op het hoogste niveau. Ook draagt u bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u werkzaam bent / eigenaar van bent.

Opbouw dossier

Om de SVH Meesterproef af te leggen, dient u werkzaam te zijn in de horeca. Ook dient u een dossier op te bouwen. Dit dossier is actueel en bestaat onder andere uit:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meesterproef SVH Meesterkok wilt afleggen/behalen;
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterkok wilt uitdragen;
- uw Curriculum Vitae, bestaande uit:
 - uw persoonlijke gegevens
 - een overzicht van genoten opleidingen, trainingen en werkervaring;
 - een overzicht van behaalde diploma's;
 - kopieën van de door u behaalde diploma's (zie vereiste diploma's);
 - een beschrijving van uw horecamanagementkwaliteiten;
 - diverse, door u samengestelde, menukaarten;
 - getuigschriften/referenties;
 - een bewijs van uw goede taalvaardigheid en uw beheersing van praktische automatisering;
 - een beschrijving van uw reputatie in het horecavak (waaronder persberichten, persartikelen, boeken e.d.);
- een uitgewerkt voorbeeld van een menucalculatie
- een Hygiëneaudit van het bedrijf dat door een erkend en gerenommeerd bureau is opgesteld te overleggen, die niet ouder is dan één jaar. Indien er geen auditrapport overlegd kan worden, dient er alsnog een audit te worden uitgevoerd.
- een Verklaring omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).

U dient het dossier geprint en gebonden in 6-voud en 1 digitale versie aan te leveren. Indien u een uitnodiging ontvangt van de commissie, dient u tevens het dossier mondeling toe te lichten tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterkok.

Enkele punten uit de opbouw van het dossier worden hieronder nader toegelicht.

Curriculum Vitae

Leefijd en nationaliteit

U bent minimaal 28 jaar op het moment van de aanmelding en in het bezit van een geldig identiteitsbewijs. Voor kandidaten met een andere nationaliteit dan de Nederlandse, geldt dat zij ten minste vijf jaar in Nederland werken / gewerkt hebben en in het bezit zijn van een geldige verblijfs- en werkvergunning op het moment van aanmelden en afleggen van de Meesterproef SVH Meesterkok. U dient op het moment van de aanmelding en tijdens de proef werkzaam te zijn in Nederland of Vlaanderen.

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.



Automatisering

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

Praktijkervaring

U kunt aantonen dat u ten minste 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. Een tweede chefkok (sous) van een keukenbrigade voldoet alleen aan het criterium wanneer de eerste chefkok (executive) reeds de titel SVH Meesterkok heeft.

Presentatie

U dient zich te onderscheiden in uw bedrijf door 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. 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. U bent bereid het vak te etaleren, innoveren, evolueren, evalueren en door te geven aan de nieuwe generatie.

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. Voorbeelden zijn eigen publicaties in boekvorm, publicaties over u of uw bedrijf in de media, vermelding in de belangrijkste nationale en internationale culinaire gidsen, optreden in de media, referenties van titeldragers en eventueel resultaten bij vakwedstrijden.

Wetgeving in de horeca

U bent inhoudelijk op de hoogte van de (Europese) regelgeving en norm (HACCP) die geldt voor alle levensmiddelenbedrijven en de hygiëncode voor de horeca en past deze ook aantoonbaar in uw bedrijf toe. U bent inhoudelijk op de hoogte van de (Europese) regelgeving betreffende allergenen en past deze ook aantoonbaar in uw bedrijf toe.

Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

U dient in het bezit te zijn van een recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die niet ouder is dan één jaar. Dit is een verklaring waaruit blijkt dat uw gedrag in het verleden geen bezwaar vormt voor het vervullen van een specifieke taak of functie in de samenleving. Deze VOG dient te zijn aangevraagd voor uw huidige functie in uw huidige bedrijf.



Vereiste diploma's

Voor het afleggen van de Meesterproef SVH Meesterkok dient u in uw dossier alle kopieën van verscheidene (SVH) diploma's of hieraan gelijkwaardige diploma's toe te voegen / te overleggen.

Indien u, aantoonbaar, over vergelijkbare kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van de gestelde diploma-eisen en/of voor vrijstelling(en) in aanmerking komt, dan dient u dit duidelijk gemotiveerd te omschrijven in uw aanmeldingsbrief en in uw dossier.

De Commissie Meesterproef SVH Meesterkok kan, in uitzonderlijke gevallen, de beslissing nemen om hiervoor dispensatie/vrijstelling te verlenen.

De vereisten rondom de (SVH) diploma's worden hieronder toegelicht.

SVH Zelfstandig werkend kok

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Zelfstandig werkend kok niveau 3 of een gelijkwaardig diploma waarmee u aantoont 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 voor de horeca);
- warenkennis.

SVH Gespecialiseerd restaurantkok

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Gezel 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 SVH Diploma Gastronomie of het diploma Gastronomoom Sommelier, level 2 uitgegeven door het Centraal Instituut voor Gastronomie Examens waarmee u aantoont 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 en 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 SVH Diploma Leermeester of een hieraan gelijkwaardig diploma.

SVH Basismanagement

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

- SVH Basismanagement financieel management
- SVH Basismanagement marketing
- SVH Basismanagement personeelsmanagement