



Aanmeldingsvoorwaarden Meesterproef SVH Meesterkok

De titel van SVH Meesterkok is de hoogst haalbare graad van vakbekwaamheid op diplomagebied die een chef kan behalen in de Nederlandse horeca. SVH Meesters behoren dan ook tot de top van de Nederlandse horeca. De SVH Meestertitels zijn inmiddels een keurmerk geworden, een begrip dat niet meer is weg te denken uit de Nederlandse horeca.

Een SVH Meester beschikt over uitgebreide kennis en vaardigheden op zijn vakgebied. SVH Meesters leveren bovendien een grote bijdrage aan het imago van het vak en stimuleren professionals om het beste uit zichzelf te halen. Samen met SVH zetten zij zich in om de vakbekwaamheid in de Nederlandse horeca te vergroten, zodat gasten kunnen genieten van een plezierige en onbezorgde ervaring in de horeca. Dat doen ze onder meer door workshops en gastlessen te verzorgen, te jureren bij wedstrijden en inhoudelijk bij te dragen aan de ontwikkeling van nieuwe examens en leermiddelen van SVH. Ook zetten zij zich in om jongeren te inspireren en te stimuleren om ook te gaan voor het hoogst haalbare in het vak.

Om de SVH Meestertitel te behalen, moeten de volgende 4 stappen succesvol doorlopen worden:

- Stap 1: Aanmelding
- Stap 2: Motivatiegesprek
- Stap 3: Afleggen SVH Meesterproef
- Stap 4: Inauguratie tot SVH Meester

In deze Aanmeldingsvoorwaarden wordt stap 1 beschreven. Voor een toelichting op de overige stappen verwijzen we naar <https://svhmeestertitels.nl/svh-meester-woorden/>.

Het dossier

Om u te kunnen aanmelden voor de SVH Meesterproef, toont u aan de hand van uw dossier aan dat u beschikt over de vereiste kennis en vaardigheden op uw vakgebied.

Het opsturen van uw dossier geldt als uw officiële aanmelding voor de SVH Meestertitel. Uw dossier is dan ook onderdeel van de beoordeling van uw Meesterwaardigheid: het is uw eerste visitekaartje richting de commissie. U dient uw dossier te bundelen tot een geheel en dit zowel digitaal als in zesvoud per post aan de commissie toe te sturen.

Indien u een uitnodiging ontvangt van de commissie voor het motivatiegesprek (stap 2 in het traject), dient u uw dossier mondeling toe te lichten tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterkok.

Dit dossier bevat ten minste de onderstaande onderdelen:

- één pagina (A4) waarin u uw aanmelding toelicht en motiveert:
 - motivatie waarom u de Meestertitel SVH Meesterkok wilt behalen
 - beschrijving van de wijze waarop u de titel SVH Meesterkok wilt uitdragen
 - uw visie op het koksvak.
- 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 managementkwaliteiten;
 - getuigschriften/referenties;
- een beschrijving van uw presentatie en reputatie in het koksvak
- een beschrijving van uw managementkwaliteiten
- diverse, door u samengestelde, menukaarten;
- een uitgewerkt voorbeeld van een menucalculatie
- een Hygiëne audit
- een Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon).



Een aantal punten uit de opbouw van het dossier wordt hieronder nader toegelicht.

Leeftijd 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.

Taalvaardigheid

U beheerst de Nederlandse taal goed. U kunt zich zowel schriftelijk als mondeling goed in het Nederlands uitdrukken. Uw schriftelijke taalvaardigheid blijkt met name uit uw dossier. Uw mondelinge taalvaardigheid zal worden getoetst in de mondelinge toelichting tegenover de Commissie Meesterproef SVH Meesterkok en blijkt uit uw omgang met de pers.

Meesterlijk bedrijf

U dient op het moment van de aanmelding en tijdens het afleggen van de Meesterproef werkzaam te zijn in een Meesterlijk bedrijf in Nederland of Vlaanderen. U bent werkzaam in een Meesterlijk bedrijf om te borgen dat uw rol binnen de horeca kan bijdragen tot versterking van het imago van de SVH Meestertitels in het algemeen en in het bijzonder van de titel SVH Meesterkok. Ook na het afleggen van de Meesterproef, blijft u werkzaam in een Meesterlijk bedrijf.

Het bedrijf waar u momenteel werkzaam bent als chefkok, moet een hotel/restaurantbedrijf zijn dat openbaar toegankelijk is en dat ten minste 4 dagen per week geopend is voor gasten en culinair recensenten.

U bent ten minste 32 uur per week in dienst bij het bedrijf waar u werkzaam bent. Op het moment van het afleggen van de Meesterproef bent u ten minste 1 jaar werkzaam bij het bedrijf waar de proef wordt afgenomen.

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 in uw functie van chefkok. Een tweede chefkok (sous) van een keukenbrigade voldoet alleen aan dit criterium wanneer de eerste chefkok (executive) reeds de titel SVH Meesterkok heeft én als de tweede chefkok eindverantwoordelijkheid heeft over de keuken en leiding geeft aan de keukenbrigade van het bedrijf. Deze keukenbrigade bestaat uit minimaal 12 koks inclusief de kandidaat Meesterkok en de SVH Meesterkok.

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 vertegenwoordiger bent van de top van de professionele restaurantkeuken 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

U draagt bij aan een uitstekende reputatie van het bedrijf waar u werkzaam c.q. eigenaar van bent. Uw reputatie draagt bij tot versterking van het niveau en het uitdragen van de titel SVH Meesterkok. U kunt aantonen dat u uzelf binnen en buiten het (eigen) bedrijf in positieve zin onderscheid/heeft onderscheiden in de branche.

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.

Managementvaardigheden

U kunt aantonen dat u ervaring heeft met Financieel management, Marketing en Personeelsmanagement. Ook kunt u een adequate beschrijving van uw managementstijl en managementvaardigheden geven.

Hygiëneaudit van het bedrijf

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 aantoonbaar in uw bedrijf toe. Ook bent u inhoudelijk op de hoogte van de (Europese) regelgeving betreffende allergenen en past deze ook aantoonbaar in uw bedrijf toe.

Daarnaast dient u een Hygiëneaudit van het bedrijf te overleggen die niet ouder is dan één jaar. Deze audit is door een erkend en gerenommeerd bureau uitgevoerd. Indien er geen auditrapport overlegd kan worden, dient er alsnog een audit te worden uitgevoerd.

Verklaring Omtrent het Gedrag (Natuurlijk Persoon)

Om Meester te kunnen worden, bent u van onbesproken gedrag. U brengt het beroep van kok en/of de titel SVH Meesterkok nooit in opspraak door u gedrag en/of door geschreven of gesproken woord. Wanneer hier in een van de stappen van het traject naar de Meestertitel twijfel over bestaat, is het aan de commissie om uw traject (tijdelijk) uit te stellen of stop te zetten.

Uw onbesproken gedrag blijkt mede uit uw recente Verklaring Omtrent het Gedrag (VOG) die onderdeel is van uw dossier. De VOG 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, en mag niet ouder zijn dan één jaar.

Wanneer u slaagt voor de SVH Meesterproef, ondertekent u bij uw inauguratie de gedragscode waar het onbesproken gedrag van een SVH Meester ook is opgenomen.

Vereiste diploma's

Als onderdeel van uw dossier kunt u verscheidene (SVH) diploma's overleggen. Indien u niet in het bezit bent van een van de genoemde diploma's en/of cursussen, dient u de commissie te overtuigen dat u aantoonbaar, over vergelijkbare kennis, inzicht en vaardigheden beschikt op het gebied van de gestelde diploma-eisen. Dit dient u dit duidelijk gemotiveerd te omschrijven in uw dossier.

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

De vereiste (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 kok

U dient in het bezit te zijn van het (SVH) Diploma Gespecialiseerd kok, dat bestaat uit de onderdelen (SVH) Koude en warme keuken, (SVH) Patisserie of hieraan gelijkwaardige diploma's.

SVH Gastronomie

U dient in het bezit te zijn van het SVH Diploma Gastronomie. Vergelijkbaar hiermee is het diploma Gastronomie, dat volgt op o.a. de opleiding Specialisatie Wijn/Spijs en wordt uitgegeven door het Centraal Instituut voor Gastronomie Examens. Met het behalen van een van deze diploma's toont u aan 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.