

# Schema voor het invullen van het online praktijk beoordelen van Examenwerk voor 3<sup>e</sup> jaars

## Kok

### Gespecialiseerd kok niveau 4

|         |                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|
| B1- K1  | = Bereidt gerechten                                      |
| B1- K2  | = Beheert Keukenvoorraden                                |
| P3 - K1 | = Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken |
| P3 - K2 | = Geeft leiding en voert beheerstaken uit                |

|                         |         |                                                                                                                                           |
|-------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 <sup>e</sup> leerjaar | B1 - K1 | op gevorderd en uitwerken examenmenu in april en <b>examineren op school in juni</b>                                                      |
|                         | B1-K2   | Alleen voor nieuwe studenten (instromers) op gevorderd en <b>examineren in het leerbedrijf en <u>voor</u> de kerstvakantie ingeleverd</b> |
|                         | P3-K2   | op gevorderd en <b>examineren op school in februari/april (voor wie dit nog niet heeft gedaan in leerjaar2)</b>                           |
|                         | P3-K1   | op gevorderd en <b>examineren in het leerbedrijf in april</b>                                                                             |

## Stageopdrachten kok

De opdrachten ontvang je van je docent

### Planning voor het invullen van het online praktijk beoordelen van Examenwerk:

3<sup>e</sup> jaars

Individueel

Eventuele meerdere metingen of een aangepaste planning wordt afgesproken tijdens de stagebezoeken.