

- er economisch gewerkt wordt en verspilling vermeden wordt,
- de gasten op een gastvriendelijke manier ontvangen worden,
- de gasten snel en correct bediend worden.

De volgende situaties komen voor in een authentieke of gesimuleerde setting:

- Het uitvoeren van de voorbereidende werkzaamheden in de keuken en de zaal waarbij de EVC-kandidaat:
 - het juiste materiaal en de juiste producten kiest,
 - alle ingrediënten klaarzet,
 - alle componenten klaarzet voor de bereiding van eenvoudige gerechten,
 - alle keukentoestellen aanzet in functie van de opdracht.

- Het bereiden van minimum 4 eenvoudige koude en warme gerechten (waarvan minstens 1 koud en 1 warm gerecht) binnen een beperkte tijdsperiode, waarbij de EVC-kandidaat:
 - de basisbereidingstechnieken toepast,
 - de elementaire dresseertechnieken toepast,
 - de bestellingen onder werkdruk correct aflevert,
 - onder tijdsdruk stressbestendig blijft.

- Het klaarzetten van de koude en warme etenswaren waarbij de EVC-kandidaat:
 - regelmatig de temperatuur van de bereidingen controleert,
 - de gerechten tijdig aanvult.

- Het ontvangen en bedienen van de gast waarbij de EVC-kandidaat:
 - informatie geeft over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken,
 - de bestelling opneemt en registreert,
 - de bestelling bezorgt aan de gast,
 - afrekent volgens de bedrijfseigen procedures,
 - betalingen ontvangt met cash en met minimaal 1 elektronisch betaalmiddel.

- Het opruimen en hygiënisch houden van de keuken en de zaal waarbij de EVC-kandidaat:
 - de keuken en de zaal op orde zet en schoonmaakt,
 - afval en etensresten sorteert,
 - de vaat hygiënisch en correct afwast met behulp van een vaatwasmachine,
 - de voorraden aanvult.

- Het omgaan met een klacht van een gast (koud geworden gerecht, gerecht is niet lekker, foutieve bestelling,...) waarbij de EVC-kandidaat:
 - gastvriendelijk blijft,
 - voor een haalbare oplossing zorgt of de klacht aan een verantwoordelijke meldt.

- Het omgaan met een probleem bij de bereiding van een gerecht (foutieve levering uit de keuken, voorraadtekort, fout van een collega,...) waarbij de EVC-kandidaat:
 - gepast reageert (hulp bieden, afstand houden, relativeren...),
 - informatie uitwisselt met collega's,
 - efficiënt samenwerkt met collega's.

De volgende rubrieken zijn richtinggevend. Er kan gemotiveerd afgeweken worden van onderstaande rubrieken.

3.2 Meest aangewezen methode(s)

Het assessment bestaat uit de combinatie van:

- Directe observatie in een beroepsrelevante context in een authentieke of gesimuleerde setting, indien nodig aangevuld met bevraging
- Schriftelijke proef: meerkeuzetoets voor het toetsen van praktijkgerichte kennis in een beroepsrelevante context

Aanvullend kan de volgende methode gebruikt worden als bepaalde competenties niet in de directe observatie aan bod komen:

- Rollenspel.

3.3 Relevante infrastructuur en materiaal

- Een ruimte die alle mogelijkheden biedt om de competenties van de beroepskwalificatie te beoordelen (o.a. keuken, zaal,...).
- Alle benodigde producten, materieel en beschermingsmiddelen om de opdracht uit te voeren zijn voorhanden (o.a. ingrediënten, keukenmateriaal,...).
- Van alle aanwezige machines is een handleiding of technische fiche en de veiligheidsinstructiekaart beschikbaar.

3.4 Indicatie van minimale en maximale tijdsduur

De duurtijd van de proeven bedraagt minimaal 4 uur en maximaal 6 uur.

3.5 Beoordelaars per kandidaat

Er kunnen maximaal 2 personen tegelijk per beoordelaar worden beoordeeld.

4. Kwaliteitsbepalingen

- De assessmentmethode en het bijhorend assessmentinstrument is geschikt voor het beoordelen van competenties uit de beroepskwalificatie.
- De EVC-kandidaat krijgt, voorafgaand aan het assessment, alle nodige informatie (verloop van het assessment, tijdsduur van het assessment,...) om het assessment goed te kunnen aanvatten.
- Het moet voor de beoordelaar duidelijk zijn wat het verloop van het assessment is, welke rol de beoordelaar heeft en welke positie ingenomen wordt (deontologische afspraken,...) Er wordt aangegeven wanneer de beoordelaar moet ingrijpen (bv. indien er groot gevaar ontstaat voor de veiligheid van de kandidaat of mogelijks zware beschadiging van de machines/materiaal/mensen, wordt de proef voortijdig stopgezet en is het resultaat negatief).
- Elke competentie wordt afdoende getoetst (meermaals, methodenmix,...). Het assessmentinstrument beoogt een kwaliteitsvol (authentiek, valide, betrouwbaar, transparant, eerlijk en bruikbaar) assessment.
- Het assessment (procedure, methode, criteria) verloopt voor alle kandidaten op een gelijkaardige manier. We denken bijvoorbeeld aan opzet, moeilijkheidsgraad,...
- Binnen het assessment kunnen meerdere beoordelingsmethodieken gehanteerd worden. Elke beoordelingsmethodiek moet nauwkeurig beschreven worden en minstens de 4 onderstaande rubrieken omvatten:
 - o Items waarop de kandidaat beoordeeld wordt volgens de beroepskwalificatie (kennis, uitvoering, afwerking, werkhouding, ...)
 - o Wijze van beoordeling die een eenduidige beoordeling mogelijk maakt (bv. Puntenschaal)
 - o Criteria (handelingen die observeerbaar moeten gesteld worden, welke elementen in het antwoord zeker aanwezig moeten zijn,...) en te behalen score per criterium in een verbeter sleutel
 - o Een vooraf bepaalde norm/maatstaf (cesuur) die de beoordelaar gebruikt om te oordelen of een kandidaat al dan niet geslaagd is.
- Er is een eenduidige neerslag beschikbaar voor de beoordelaars met scoringsrubrieken en criteria.
- Het assessment kan in delen verlopen die in de tijd al dan niet aaneengesloten zijn. Het assessment start als de kandidaat de eerste opdracht ontvangt en stopt als de kandidaat de laatste proef volledig heeft afgelegd en de kandidaat op de hoogte is van het eindresultaat. De periode waarbinnen het assessment moet afgerond zijn, bedraagt 2 maanden (inclusief vakantieperiodes).

5. Resultaat van de beoordeling

De kandidaat krijgt na het succesvol doorlopen van het assessment

- een bewijs van beroepskwalificatie 'Medewerker fastfood' niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader.
 - o wordt uitgereikt na het slagen voor het geheel van de competenties zoals in de beroepskwalificatie is opgenomen.
- een bewijs van competenties
 - o wordt uitgereikt na het slagen voor minstens één competentie zoals in de beroepskwalificatie is opgenomen.