Proeve van bekwaamheid

# Duur van het examen

* Minimaal 5 weken
* Start examen periode 4 (6 mei 2019 )
* Examens worden ingepland vanaf periodeweek 5 en 6 met uitloop naar week 7 vanaf week 8 vinden de herexamens plaats.

# Examenlocatie:

* De beroepscontext is een kleinschalige, regionale voedselproducent.
* De examenlocatie is een bedrijf/ omgeving waar alle opdrachten uit het examen uitgevoerd kunnen worden.
* Aanvullende eisen aan de examenlocatie:
	+ Het bedrijf draagt zorg voor de productie, verwerking en verkoop van het product.
	+ Het bedrijf heeft rechtstreeks contact met de klanten/consumenten.
	+ Met een voorlichtingsproject binnen het bedrijf wordt klanten geadviseerd welke rol het product speelt in een gezonder of duurzamer voedselpatroon.

# Opdrachten:

* Voedselkwaliteit en -veiligheid bewaken en zorg dragen voor intern en externe informatie-uitwisseling (Opdracht 1 t/m 3)

Je werkt volgens protocol en bedrijfsrichtlijnen mee aan de productie van het voedselproduct. Je draagt zorg voor de kwaliteit en veiligheid van het voedsel door de werkzaamheden uit te voeren volgens de kwaliteitseisen en richtlijnen voor voedselveiligheid. Je verzorgt een bedrijfsrondleiding waarin je aantoont hoe het bedrijf op een veilige manier kwalitatief voedsel produceert, en bespreekt de verbetermogelijkheden.

* Een voorlichtingsproject op het bedrijf (Opdracht 4 t/m 7)

Je zet binnen het bedrijf een voorlichtingsproject op om advies te geven over het voedselproduct aan de klant. Binnen dit voorlichtingsproject doe je een klantonderzoek. In het project heb je aandacht voor het gezonder of duurzamer maken van het voedingspatroon van de klant. Je werkt projectmatig en bewaakt de projectdoelen en -resultaten door goed te plannen en organiseren, en door af te stemmen en samen te werken met de bedrijfsleider, collega’s en externe deskundigen.