

Basisnormen (4-sterren)

Kookstudio

Veiligheid en hygiëne

Norm	Omschrijving
------	--------------

- | | |
|-----|--|
| 100 | De kookstudio is ingericht volgens de geldende HACCP eisen en hygiënecode |
| 101 | De kookstudiohouder en leidinggevenden beschikken over een verklaring sociale hygiëne. |
| 102 | In de kookstudio is een verbanddoos HACCP aanwezig conform de geldende wetgeving. |
| 103 | De Kookstudio voldoet aan de geldende Arbowetgeving. |
| 104 | Alle materialen, apparatuur en keukengereedschap verkeren in goede staat en zijn schoon. |

Kookworkshop

- 200** Voor elke cursist/deelnemer is er receptuur aanwezig voor het te bereiden menu. De receptuur kan ook in het Engels worden geleverd.
- 201a** Voor elke cursist is er een koks schort aanwezig en minimaal 2 theedoeken.
- 202** Tijdens de gehele kookworkshop is er minimaal één leermeester aanwezig.
- 203** Tijdens de gehele workshop is er minimaal één leidinggevende aanwezig.
- 204** De leermeester is in het bezit van een geldig koksdiploma.
- 205** Afwas van de kookworkshop wordt verzorgt door de kookstudio. Cursisten/gasten hoeven niet zelf af te wassen.
- 206** Onderricht kan worden verzorgt in meer dan één taal dan Nederlands, en minimaal in het Engels.
- 207** Afhankelijk van de grootte van de groep en formule van de workshop zijn er altijd voldoende leermeesters of begeleiders aanwezig om goed onderricht te kunnen waarborgen.
- 208** De receptuur mag na afloop van de kookworkshop door de gast/cursist mee worden genomen. De receptuur is goed verzorgd.

Keuken

- 300 Werktafels en ruimte naar rato van het aantal deelnemers.
- 301 Er is voldoende materiaal, apparatuur en keukengereedschap aanwezig naar rato van het aantal deelnemers.
- 302 Materiaal, apparatuur en keukengereedschap verkeren in uitstekende staat en zijn van goede kwaliteit. Messen zijn juist geslepen en scherp.
- 303 De keuken kent al het comfort en uitstraling dat men van een 4-sterren kookstudio mag verwachten.

Eetzaal

Norm Omschrijving

- 400 Eettafels en eetgelegenheid naar rato van het aantal deelnemers.
- 401 Eén zitplaats per cursist.
- 402 De eetzaal kent al het comfort en uitstraling dat men van een 4-sterren kookstudio mag verwachten.

Sanitair

- 1900 Er zijn voldoende heren- en dames toiletten aanwezig. De toiletten zijn conform de wettelijke eisen.

Kwaliteit

Properheid en onderhoud

- 1500** De keuken, de eetzaal, sanitair en overige gemeenschappelijke ruimten van de kookstudio verkeren in zeer goede staat van onderhoud en zijn schoon.

Gastvrijheid en gasttevredenheid

- 1600** Het onderricht voldoet aan de realistische verwachtingen van de gasten/cursisten.
- 1601** De gastvrijheid en dienstbaarheid voldoen aan de realistische verwachtingen van de gasten/cursisten.
- 1602** Klachten van gasten worden geregistreerd en correct afgehandeld.
- 1603** Gasten/cursisten krijgen op verzoek een gastenenqueteformulier. Een voorbeeld gastenenqueteformulier kunt u gratis downloaden op de website van de NKC.
- 1604** Gasten krijgen op verzoek inzage in de classificatienormen op basis waarvan aan de kookstudio de kookstudiossterren zijn toegekend.

Niveau en uitstraling

- 1700** Onderricht, inrichting en uitstraling van een eersteklas kookstudio voldoen aan de realistische verwachtingen van de gasten/cursisten.

Keuzenormen 4-sterren

Benodigd aantal punten: 41

Kookstudio

Veiligheid en hygiëne

Norm	Omschrijving	Voldoet	Punten
105	Leidinggevende en/of leermeester is in het bezit van een EHBO-diploma.	ja/nee	(5)

Wetgeving

500	Op de kookstudio rust een Horeca- en Drank Vergunning.	ja/nee	(5)
-----	--	--------	-----

Leermeester

600	De leermeester beschikt over een SVH-leermeester diploma.	ja/nee	(5)
601	De leermeester is een SVH meesterkok	ja/nee	(5)

Algemene voorzieningen in de kookstudio

Luchtbehandeling in de kookstudio

Norm	Omschrijving	Voldoet	Punten
700	Aircondition of enigszins vergelijkbare koelmogelijkheid in de gemeenschappelijke eetgelegenheid of eetzaal.	ja/nee	(4)

Bereikbaarheid van de kookstudio

900	Eigen parkeergelegenheid bij de kookstudio	ja/nee	(4)
901	Eigen parkeergelegenheid bij de kookstudio, voldoende voor minimaal 25% van het aantal gasten.	ja/nee	(2)
902	Eigen parkeergarage.	ja/nee	(4)
903	Eigen parkeergarage bij de kookstudio, voldoende voor minimaal 25% van het aantal gasten.	ja/nee	(2)

Norm 900 tot en met 903 zijn keuzenormen die samen een groep vormen. Slecht eenmaal kan het hoogste aantal punten worden berekend.

Voorzieningen voor gehandicapte gasten/cursisten in de kookstudio

		Voldoet	Punten
1000	Entree toegankelijk voor rolstoelgebruikers	ja/nee	(2)
1001	Aangepaste algemene toilet voor rolstoelgebruikers	ja/nee	(2)
1002	Aangepaste keuken voor rolstoelgebruikers	ja/nee	(2)
1003	Parkeerplaats met aanduiding “gereserveerd voor rolstoelgebruikers.”	ja/nee	(2)
1004	Kookstudio geheel aangepast aan de specifieke eisen voor rolstoelgebruikers en andere minder valide gasten	ja/nee	(4)

Norm 1000 tot en met 1004 zijn keuzenormen die samen een groep vormen. Slecht eenmaal kan het hoogste aantal punten worden berekend.

Betalingservice

Norm	Omschrijving	Voldoet	Punten
1100	Mogelijkheid tot het betalen middels chippen en/of pinnen.	ja/nee	(2)
1101	Minimaal 2 soorten creditcards worden geaccepteerd	ja/nee	(2)
1102	Op rekening	ja/nee	(2)

Eten en drinken in de kookstudio

Verkrijgbaarheid dranken

1200	Ruimte met bediening door personeel voor het verkrijgen van dranken.	ja/nee	(1)
1201	Ruim assortiment aan niet alcoholische dranken aanwezig.	ja/nee	(3)
1202	Ruim assortiment aan alcoholische dranken aanwezig.	ja/nee	(3)
1203	Koffie-/thee voorziening.	ja/nee	(2)
1204	Op verzoek kan de kookworkshop uitgebreid worden met een wijnarrangement.	ja/nee	(3)

Verkrijgbaarheid eten

1300	Naast het onder begeleiding bereiden van gerechten, kunnen de cursisten na bereiding de gerechten nuttigen in een ruimte binnen de kookstudio.	ja/nee	(4)
1301	Op verzoek wordt rekening gehouden met dieetwensen.	ja/nee	(2)
1302	Op verzoek wordt rekening gehouden met een kindermenu.	ja/nee	(1)

Overige voorzieningen in de kookstudio

Norm	Omschrijving	Voldoet	Punten
1400	Aparte rookruimte aanwezig.	ja/nee	(1)
1401	Vestiaire en/of garderobe.	ja/nee	(1)
1402	Terras	ja/nee	(3)
1403	Beschikbaarheid van aparte vergaderzaal (zalen)	ja/nee	(4)
1404	Professionele dienstverlening ten behoeve van vergaderfaciliteiten.	ja/nee	(2)
1405	Professionele outdoor- kitchen aanwezig	ja/nee	(4)
1406	Inloop wijnkelder aanwezig	ja/nee	(3)

Talen

1800	Er kan in meer dan 2 talen onderricht worden gegeven tijdens de kookworkshop, waaronder Engels.	ja/nee	(4)
------	---	--------	-----