

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het
kwalificatiedossier mbo:

Bediening

Kwalificaties

- » **Gastheer/-vrouw**
- » **Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw**
- » **Gastronoom/sommelier**
- » **Leidinggevende bediening**

Geldig vanaf

01-08-2015

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

Inhoudsopgave

Het kwalificatiedossier kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

<u>Verantwoordingsinformatie</u>	4
<u>1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)</u>	4
<u>2. Examenprofielen</u>	4
<u>3. Arbeidsmarktinformatie</u>	4
<u>4. Trends en ontwikkelingen</u>	4
<u>5. Beroepsvereisten</u>	4
<u>6. Bijzondere vereisten</u>	4
<u>7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen</u>	5
<u>8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs</u>	6
<u>9. Onderhoudsagenda</u>	7
<u>10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie</u>	7
<u>11. Betrokkenen</u>	7
<u>12. Verblijfsduur 4 jarig</u>	8
<u>13. Aanvullende informatie</u>	8
<u>14. Certificaten</u>	8

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Bediening is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- [BCP Bartender \(2013\)](#)
- [BCP Chef de Bediening \(2013\)](#)
- BCP Gastheer/-vrouw (2013)

2. Examenprofielen

<http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=7>

3. Arbeidsmarktinformatie

De werkgelegenheid in de horeca stijgt licht. Het aantal horecabedrijven neemt toe (CBS, BH&C 2013). Het verloop in horecabedrijven is hoog, jaarlijks stroomt ongeveer een kwart van de medewerkers uit (UWV 2013).

De vooruitzichten op een leerplaats zijn goed voor de kwalificaties Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw. De arbeidsmarktperspectieven voor de Gastronom/sommelier en Leidinggevende bediening zijn sterk regionaal bepaald. Over het algemeen zijn de perspectieven matig tot voldoende.

Hetzelfde patroon is te zien bij het aantal leerplaatsen. Voor de (Zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw zijn de vooruitzichten goed, voor de Leidinggevende bediening en Gastronom/sommelier matig tot voldoende.

4. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De medewerker in de bediening dient kennis te nemen van de nieuwe beroepsrelevante wet- en regelgeving en dient deze toe te passen in zijn werkzaamheden.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

In de strijd om behoud of het vergroten van het eigen marktaandeel moet rekening gehouden worden met de volgende omstandigheden. De informatie- en communicatietechnologie ontwikkelt zich door, dit heeft gevolgen voor de bedrijfsvoering in de horeca. ICT wordt ingezet om de organisatie te moderniseren en bedrijfsprocessen te stroomlijnen en efficiënter te maken. Er wordt bijvoorbeeld gebruik gemaakt van geautomatiseerde tapsystemen, computerkassa's en moderne communicatiemediën.

De samenleving wordt steeds meer multicultureel en multi-etnisch. Dit geldt ook voor de arbeidsmarkt. Een gevolg hiervan is dat meer multiculturele teams ontstaan in restaurants en dat ook met multiculturele consumenten rekening gehouden moet worden.

De consument is, in vergelijking met vroeger, kritischer en mondiger geworden. Dit heeft gevolgen voor de manier waarop gasten benaderd moeten worden.

De consument van nu heeft steeds meer behoefte aan maatwerk en kwalitatief goede producten en diensten. Daarbij komt dat hij steeds bewuster omgaat met veiligheid en gezondheid. Dit alles stelt hoge eisen aan de omgang met gasten.

Tot slot hebben horecabedrijven tegenwoordig veelvuldig te maken met veiligheidsproblemen.

5. Beroepsvereisten

Er is geen wettelijke beroepsvereisten voor het kwalificatiedossier.

6. Bijzondere vereisten

Gastheer/-vrouw

Nee

Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw

Nee

Gastronoom/sommelier

Nee

Leidinggevende bediening

Nee

7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

De medewerker in de bediening werkt in een omgeving waarin hij mondeling communiceert met internationale gasten.

De Gastheer/-vrouw kan gasten begroeten en verwijzen naar een collega in het Engels.

De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw kan gasten en collega's korte en eenvoudige informatie en/of instructies geven in het Engels. Ook kan de zelfstandig werkend gastheer/-vrouw in het Engels eenvoudige gesprekken voeren met gasten. In een tweede moderne vreemde taal kan de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw gasten begroeten en verwijzen naar een collega.

De Gastronoom/sommelier en Leidinggevende bediening kunnen gasten en collega's informatie en/of instructies geven in het Engels. Bij de communicatie in een tweede moderne vreemde taal is het voldoende wanneer de Gastronoom/sommelier en Leidinggevende bediening zich mondeling kunnen uiten in eenvoudige bewoordingen over vertrouwde onderwerpen.

Gastheer/-vrouw

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1			x		

Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2			x	x	
A1			x	x	

een tweede MVT					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2					
A1			x		

Gastronoom/sommelier

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1			x	x	
A2			x	x	
A1			x	x	

een tweede MVT					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2			x	x	
A1			x	x	

Leidinggevende bediening

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1			x	x	
A2			x	x	
A1			x	x	

een tweede MVT					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2			x	x	
A1			x	x	

8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

De Gastheer/-vrouw kan op basis van ervaring en scholing zich ontwikkelen tot Zelfstandig werkend Gastheer/-vrouw of Bartender. Tevens kan de Gastheer/-vrouw op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen als Medewerker Fastservice en andersom.

De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar het beroep van 1e medewerker fastservice. Tevens kan de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw door middel van scholing en ervaring op vaktechnisch gebied verticaal doorstromen naar het beroep Gastronoom/sommelier. Daarnaast kan de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw verticaal

doorstromen door middel van scholing en ervaring met betrekking tot het uitvoeren van leidinggevende en beheersmatige taken naar het beroep Leidinggevende of ondernemer en/of manager van een horecabedrijf.

De Gastronoom/sommelier kan horizontaal doorstromen naar het beroep van Leidinggevende bediening en zich ontwikkelen tot Manager/ondernemer horeca. Tevens kan de Gastronoom/sommelier aan de slag in de drankinkoop of in een Slijterij. Daarnaast kan de Gastronoom/sommelier verticaal doorstromen naar verwante hbo opleidingen, zoals een opleiding tot Vinoloog, Instructeur Consumptieve Technieken, International Hospitality Management of het Hoger Hotelonderwijs.

De Leidinggevende bediening kan door middel van scholing en ervaring op vaktechnisch gebied horizontaal doorstromen naar het beroep van Gastronoom/sommelier of zich ontwikkelen tot Ondernemer van een horeca- of cateringbedrijf. Binnen het onderwijs kunnen de Leidinggevende bediening en de Gastronoom/sommelier horizontaal doorstromen naar de opleiding Manager/ondernemer horeca of verticaal naar een hbo-opleiding, zoals het Hoger hotelonderwijs, Instructeur Consumptieve Techniek of International Hospitality Management.

9. Onderhoudsagenda

Dit kwalificatiedossier wordt voor maximaal zes jaar vastgesteld. In die periode wordt het dossier alleen aangepast als zich wezenlijke veranderingen op de arbeidsmarkt of in het beroep voordoen of als er nieuwe beroepscompetentieprofielen zijn ontwikkeld.

Bij de eerstvolgende monitoring van het dossier Bediening zal specifiek aandacht besteed worden aan de verwerking van beroepsspecifieke taaleisen in het dossier.

10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop de Toetsingskamer een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen	x	Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving of de werkprocessen. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

De inhoud van het kwalificatiedossier is ongewijzigd. Door het nieuwe format is deze op een andere wijze gestructureerd.

11. Betrokkenen

In 2013 en 2014 heeft Kenwerk in afstemming met de BTG HTVF gebruikerspanels georganiseerd om dit kwalificatiedossier te bespreken. Hierbij waren de volgende betrokkenen aanwezig (functionaris en organisatie):

Namens onderwijs
Bpv-coördinator ROC Mondriaan
Directeur De Rooi Pannen
Docenten Albeda College
Docent Deltion College
Docent ROC Midden Nederland
Docent ROC Mondriaan
Docent ROC Nova College
Onderwijskundige Albeda College
Onderwijskundige ROC van Flevoland
Opleidingscoördinator De Rooi Pannen
Opleidingsmanager ROC Kop van Noord-Holland
Staffunctie Zadkine

Namens bedrijfsleven
Accountmanager NCvB-Bedrijfsopleidingen
Eigenaar het Lokaal
Eigenaar Pasta Company Zoetermeer
Medewerker Albron Park Zandvoort
Medewerker restaurant NIVEN

Medewerker Sodexo
Recruiter Trainees Landal GreenParcs

Naast de gebruikerspanels is dit kwalificatiedossier in 2013 en 2014 besproken in de Paritaire Commissie Horeca Instellingskeuken en Contract-Catering. De Paritaire Commissie Horeca Instellingskeuken en Contract-Catering bestaat uit de volgende leden (functionaris en organisatie):

Namens werkgeversorganisaties
Afgevaardigden Koninklijke Horeca Nederland
Afgevaardigde ActiZ Brancheorganisatie voor zorgondernemers
Secretaris Stichting Opleidingen Contractcatering

Namens Werknemersorganisaties
Afgevaardigde CNV Horecabond
Afgevaardigde FNV Horecabond

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)
Directeur MBO Horeca De Rooi Pannen
Directeur MBO College voor Dienstverlening & Gastvrijheid ROC van Twente
Opleidingsmanager ROC van Amsterdam
Onderwijsmanager ROC Mondriaan
Opleidingsmanager Deltion college
Toehoorder VMBO-platform

Bestuur Kenwerk

Namens werkgeversorganisaties
Directeur-Eigenaar van Hajé Shops, Hotels & Restaurants (Koninklijke Horeca Nederland)
Directiesecretaris Koninklijke Horeca Nederland
DGA van Bakkerij Van der Wal B.V. (NVB/NBOV)
Manager Sociaal Beleid van de RECRON

Namens Werknemersorganisaties
Voorzitter FNV Horecabond
Sectorbestuurder FNV Recreatie
Vakbondsbestuurder CNV Vakmensen
Bestuurders FNV Bondgenoten

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)
Directeur Rijn IJssel Vakschool Wageningen (HTVF)
Eigenaar en directeur van T.T. & P. (NRTO)
Lid college van bestuur Albeda College (HTVF)
Lid raad van bestuur ROC van Amsterdam/ROC Flevoland/Stichting Voortgezet Onderwijs van Amsterdam (HVTF)
Sectordirecteur Economie & Dienstverlening Deltion College (HTVF)

12. Verblijfsduur 4 jarig

Voor de kwalificaties in dit dossier geldt geen afwijkende nominale studieduur.

13. Aanvullende informatie

De aanvullende informatie voor dit kwalificatiedossier is te vinden op www.kwalificatiesmbo.nl. Het kan bijvoorbeeld betreffen:

- Publieksgerichte brochure
- Beroepeninformatie

14. Certificaten

N.v.t.