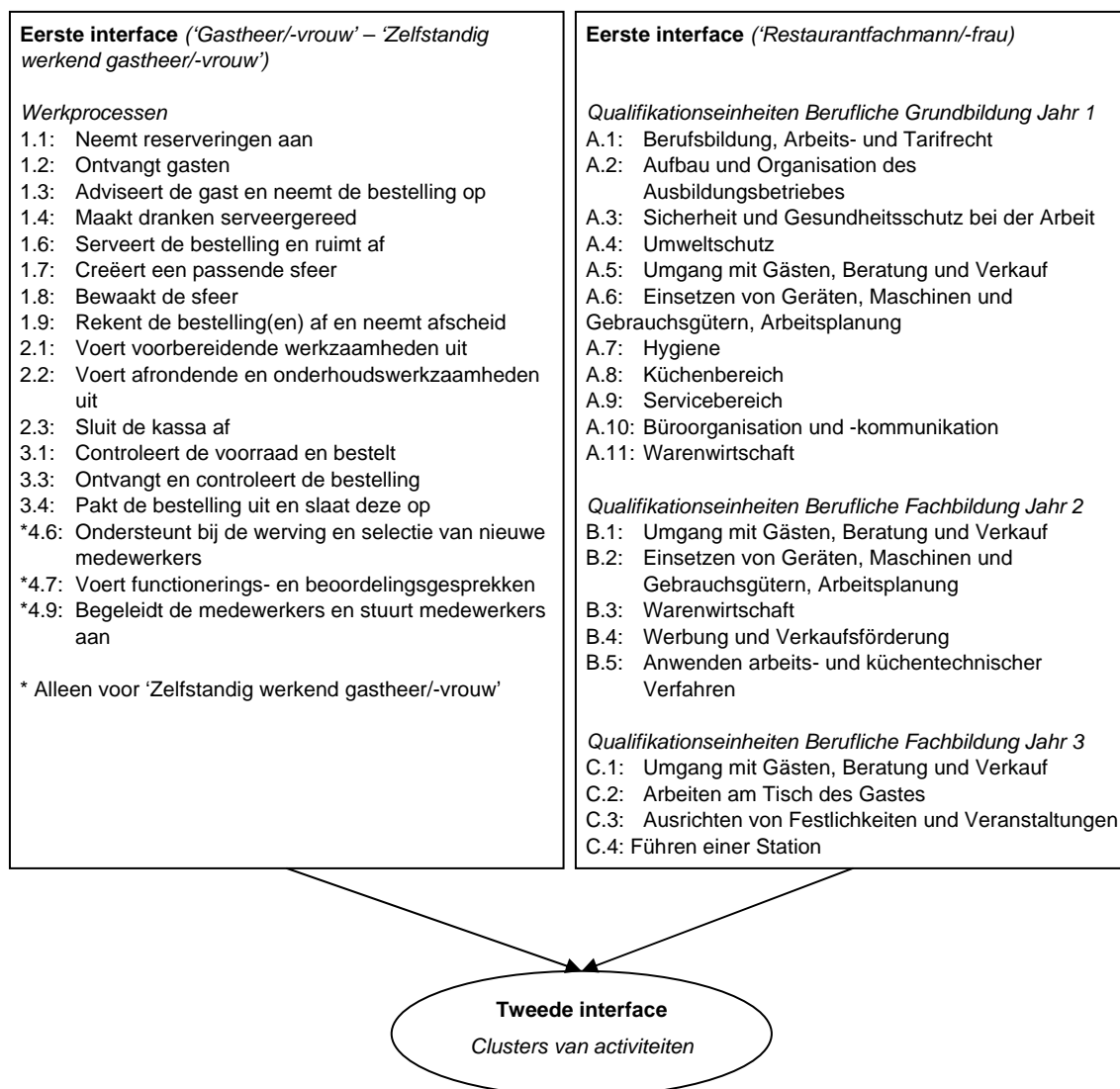


Werkdocument – transitie van eerste naar tweede interface

Kwalificaties 'Gastheer/-vrouw' – 'Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw' – 'Restaurantfachmann/-frau'
12 juni 2012, Erik Keppels, KBA Nijmegen

De eerste interface bevat een 1-op-1 overname van werkprocessen uit het kwalificatiedossier¹ en Qualifikationseinheiten uit de Ausbildungsordnung². De taal en vorm van deze beschrijvingen zijn niet identiek. Om de beschrijvingen toch met elkaar te kunnen vergelijken zijn deze met behulp van inhoudsdeskundigen ondergebracht in 'clusters van activiteiten'. Impliciet geven de 'clusters van activiteiten' het totaal van competenties, prestaties, kennis en vaardigheden weer. Er is voor de ingang van clusters van activiteiten gekozen, omdat deze:

- goed weergeven wat een beroepsbeoefenaar doet in de praktijk;
- eenvoudiger te interpreteren zijn (minder onderwijs- en competentietaal);
- beter aansluiten bij de taal van de doelgroep (met name werkgevers en werknemers).



1 Kwalificatiedossier "Landelijke kwalificaties MBO. Medewerker bediening/café-bar. Cohort 2011-2012", Kenwerk/Colo.

2 Ausbildungsrahmenplan aus der "Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe" (13. Februar 1998).

Clusters van activiteiten

In onderstaand overzicht zijn de 'clusters van activiteiten' weergegeven en wordt duidelijk welke Qualifikationseinheiten en werkprocessen (zie de eerste interface voor de volledige beschrijvingen) onder de betreffende clusters vallen. De clusters beschrijven de kern van het beroep van de (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw in Nederland en Restaurantfachmann/-frau in Duitsland.

De (clusters van) activiteiten gaan voorbij aan de mate van zelfstandigheid en complexiteit waarmee de activiteiten worden uitgevoerd, c.q. het niveau van het vaktechnisch handelen. De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en de Restaurantfachmann/-frau handelen op een vaktechnisch vergelijkbaar niveau, dit niveau ligt boven dat van de Gastheer/-vrouw.

Overzicht – Transitie van werkprocessen en Qualifikationseinheiten naar clusters van activiteiten

Cluster 1: Gastheerschap Reserveringen aannemen. De gasten ontvangen, adviseren over dranken, gerechten en menu's en de bestellingen opnemen, daarbij rekening houdend met de wensen van de gasten. ^A Een passende sfeer creëren en bewaken tijdens het verblijf van de gasten. ^B Op passende wijze afscheid nemen van de gasten.	
Werkproces 1.1 – 1.2 – 1.3 – 1.7 – 1.8 – 1.9	Qualifikationseinheit A.5 – B.1 – C.1 – C.4a – C.4g
Cluster 2: Serveren van dranken en gerechten Dranken gereed maken (schenken, mixen en tappen). De bestelde dranken en gerechten serveren en de daarbij behorende serveertechnieken hanteren. Indien nodig worden speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel verricht. ^C	
Werkproces 1.4 – 1.6	Qualifikationseinheit A.9 – C.2 – C.4c
Cluster 3: Voorbereidende en afrondende werkzaamheden Uitvoeren van mastiek- en mise en place-werkzaamheden, zoals het opstellen en dekken van de tafels en het beheren van de voorraad, volgens de geldende richtlijnen. De ruimtes, apparatuur, gereedschappen en materialen reinigen en desinfecteren, zowel voor, tijdens en na het verblijf van de gasten.	
Werkproces 1.7 – 1.8 – 2.1 – 2.2 – 3.1 – 3.3 – 3.4	Qualifikationseinheit A.6 – A.10 – A.11 – B.2 – B.3a t/m B.3c – B.5 – C.4b
Cluster 4: Financiële en bedrijfseconomische zaken De gastenrekening opmaken en afhandelen. De kassa hanteren en afsluiten. ^D Meewerken bij speciale marketingacties / feesten / themadagen et cetera. ^E	
Werkproces 1.9 – 2.3	Qualifikationseinheit B.3d t/m B.3g – C.3 – C.4d t/m C.4f

^A De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau zijn ten opzichte van de Gastheer/-vrouw in staat de gasten diepgaander advies te verstrekken over de menukeuze en de combinaties van dranken en gerechten.

^B In de Nederlandse Drink- en Horecawet is het verplicht dat tijdens de openingsuren van het horecabedrijf minimaal één persoon in het bezit is van de SVH Verklaring Sociale Hygiëne (in het geval er alcohol wordt verkocht/geschonken). De sociale hygiëne richt zich met name op de problematiek en verantwoordelijkheden rond de veiligheid van gasten en personeel in de horeca. Met de Verklaring ben je op de hoogte van (de werking van) alcohol, drugs, gokken, het gastvrijheidsconcept, wet- en regelgeving in de horeca, het sociaal-hygiënisch beleid en arbeidsomstandigheden.

De rest van het personeel moet op de hoogte zijn van de Sociale Hygiëne. De Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw krijgen in hun opleiding voldoende competenties mee met betrekking tot Sociale Hygiëne. Zij zijn vrijgesteld van verdere deelname aan cursussen Sociale Hygiëne, mits aangetoond kan worden dat de deeltkwalificatie Sociale en commerciële vaardigheden restaurant 1 is behaald.

^C Het werk van de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau is iets complexer van aard dan dat van de Gastheer/-vrouw. Zij voeren – indien nodig – specialistische bereidingen uit aan tafel.

^D De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau maken aan het eind van de dag de afrekenstaat op, verklaren eventuele verschillen en bergen het geld volgens de geldende procedures op. De Gastheer/-vrouw doet dit niet.

De Restaurantfachmann/-frau houdt tevens de ontwikkeling van de omzet in de gaten. Hij doet voorstellen ter verbetering van de omzet en winst van het bedrijf op basis van kostenberekeningen van menu's. De Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw doen dit niet.

^E In tegenstelling tot de Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw bedenkt en bereidt de Restaurantfachmann/-frau de speciale acties / feesten / themadagen ook voor (Qualifikationseinheit B.4 / C.3). In het algemeen kan worden gezegd dat de Restaurantfachmann/-frau meer taken uitvoert op het gebied van marketing / verkoopsbevordering dan de Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw.

Overige activiteiten buiten de clusters

De clusters beschrijven de kern van het beroep (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw & Restaurantfachmann/-frau. Buiten deze kern worden meer activiteiten uitgevoerd, hieronder worden deze overige activiteiten beschreven. Daarbij worden ook de bijbehorende werkprocessen uit het kwalificatiedossier en Qualifikationseinheiten uit de Ausbildungsordnung benoemd. In combinatie met de clusters zijn daarmee alle werkprocessen en Qualifikationseinheiten verantwoord.

1. De Gastheer/-vrouw, Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en de Restaurantfachmann/-frau zijn bekend met de geldende voorschriften en procedures op het gebied van veiligheid, hygiëne (HACCP) en overige relevante wet- en regelgeving (zoals milieuzorg, kwaliteit en arbeidsomstandigheden). Tevens zijn zij in staat om deze voorschriften en procedures toe te passen bij diverse werkzaamheden.
De relevante wet- en regelgeving en bedrijfsvoorschriften zijn in de Duitse Ausbildungsordnung omschreven in de Qualifikationseinheiten A.1 – A.2 – A.3 – A.4 – A.7. In het Nederlandse kwalificatiedossier is dit voornamelijk vermeld bij de toelichting bij de kerntaken (deel B5) en de uitwerking van de kwalificaties (deel C2, bij “instructies en procedures opvolgen”) en staat dit vermeld bij vakkennis en -vaardigheden.
2. De Restaurantfachmann/-frau bereidt ook simpele gerechten, indien noodzakelijk in de bedrijfsetting (Qualifikationseinheit A.8). De Gastheer/-vrouw en Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw doen dit niet.
3. De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw voert ondersteunende taken uit in het personeelsbeleid met betrekking tot het werven en begeleiden van leerlingen van de mbo-niveaus 1, 2, en 3. De Gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau doen dit niet. De begeleidende activiteiten omvatten de werkprocessen 4.6 – 4.7 – 4.9.
Voor de duidelijkheid is het goed om aan te geven dat de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw geen leidinggevende is. Voor de functie van leidinggevende bestaat in Nederland op mbo-niveau 4 een separate opleiding ‘Leidinggevende bediening’. Het is ook mogelijk dat een Gastheer/-vrouw of Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw op basis van werkervaring en goed functioneren leidinggevende taken toebedeeld krijgt. De leidinggevende in de bediening is in Duitsland niet gedefinieerd. Bij gebrek aan een bedrijfsmanager is het gebruikelijk dat op basis van enkele jaren werkervaring en goed functioneren de Restaurantfachmann/-frau leidinggevende wordt.