

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)



1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL) Diploma Beroepsonderwijs Kwalificatie: Zelfstandig werkend kok In der Originalsprache
--

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE) Zeugnis über eine Berufsausbildung Qualifikation: Selbstständig arbeitender Koch Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN
Die wichtigsten Aufgaben eines selbstständig arbeitenden Kochs sind: Planung, Organisation, Lenkung und Ausführung von Arbeiten in der Küche unter der Verantwortung eines Vorgesetzten. Der selbstständig arbeitende Koch bereitet alle Speisen selbstständig zu. Außerdem schlägt er Initiativen in Bezug auf Anpassung und Variation der Menükarte und der Arbeitsweise in der Küche vor. Dabei berücksichtigt er das Konzept des Betriebs, in dem er arbeitet.

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER
Ein selbstständig arbeitender Koch ist tätig in handwerklichen Betrieben (in denen viele Speisen „à la minute“ zubereitet werden), oder in prozessmäßigen Betrieben (in denen in höherem Maße vorbearbeitete Erzeugnisse benutzt werden und wo weniger „à la minute“ gekocht wird).

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES	
Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Das Zeugnis über den Abschluss der Ausbildung ist von der Examenkommission der Ausbildungseinrichtung, an der die Ausbildung gemacht wurde, unterzeichnet.	Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft
Niveau des Zeugnisses (national oder international) Qualifikationsniveau 3 der niederländischen Qualifikationsstruktur BVE Merkmale: beschäftigt sich nicht mehr ausschließlich mit der Ausführung eines eigenen Aufgabenpakets. Die Fachkraft kann sich vor Kollegen selbst verantworten und kontrolliert und begleitet die Arbeit anderer. Auch die Entwicklung von Vorgehensweisen in der Arbeitsvorbereitung gehört dazu. NLQF-Niveau 3 - EQF-Niveau 3 - ISCED 3C	Bewertungsskala/Bestehensregeln 10 ausgezeichnet 9 sehr gut 8 gut 7 befriedigend 6 ausreichend 5 mangelhaft 4 ungenügend 3 sehr ungenügend 2 schlecht 1 sehr schlecht

(*) Erläuterung Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft. Weitere Informationen finden Sie unter: http://www.europass.cedefop.europa.eu/ © Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen

Mit dem Zeugnis auf Qualifikationsniveau 3 ist der Anschluss einer Ausbildung auf Qualifikationsniveau 4 möglich.

Internationale Abkommen

Der Beruf eines selbstständig arbeitenden Kochs ist in den Niederlanden nicht reglementiert. Die Ausbildung zu diesem Beruf auf Qualifikationsniveau 3 ist jedoch in der europäischen Richtlinie 2005/36/EG, geändert durch Richtlinie 2013/55/EU, geregelt. Die reglementierten Ausbildungen bieten Zugang zu reglementierten Berufen auf dem Niveau eines Diploms nach Artikel 11 dieser Richtlinie.

Rechtsgrundlage

Gesetz über Erwachsenenbildung und Berufsbildenden Unterricht (WEB), Code Zentralregister Berufsausbildungen (crebo): 10395

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Die sekundäre Berufsausbildung (mbo) hat zwei Lehrwege: den berufsausbildenden Lehrweg (bol) und den berufsbegleitenden Lehrweg (bbl).

Im berufsausbildenden Lehrweg besteht der Unterricht hauptsächlich aus Theorie in der Schule. Der Umfang des Praxisteils (Berufspraxisausbildung) liegt zwischen 20 % und 60 %. Im berufsbegleitenden Lehrweg liegt der Umfang der berufspraktischen Ausbildung bei über 60 %. Der Auszubildende arbeitet vier Tage in der Woche in einem Lehrbetrieb und geht für die Theoriefächer einen Tag pro Woche zur Schule.

Im Prinzip können beide Lehrwege eingeschlagen werden, es hängt aber von der Ausbildungsstelle ab, welcher Lehrweg angeboten wird.

Durchschnittliche Dauer des Unterrichts/der Ausbildung bis zum Abschlusszeugnis

3 Jahre (4800 Stunden Studienaufwand) (je nach Vorausbildung)

Zugang

Das Abschlusszeugnis des berufsvorbereitenden Sekundarunterrichts (vmbo) für den Lehrweg *kaderberoepsgericht, gemengd* oder *theoretisch*, oder eine Ausbildung mit vergleichbarem Niveau.

7. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ergänzende Informationen, einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifikationssystems, ist beim National Reference Point (NRP) für Berufsausbildung für die Niederlande erhältlich: www.nlncrp.nl

SBB ist vom Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft als NRP anerkannt.