



## 1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie**  
**Kwalificatiedossier: Entree**

In de oorspronkelijke taal

## 2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

**Certificate Senior Secondary Vocational Education**  
**Qualification: Assistant hotel and catering, food or food industry worker**  
**Qualification file: Entry**

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

## 3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie zijn:

Kerntaak 1: Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie

- 1.1 Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor
- 1.2 Voert (assisterende) werkzaamheden uit
- 1.3 Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af

Kerntaak 2: Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding

- 2.1 Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar
- 2.2 Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan
- 2.3 Maakt voedingsproducten klantgereed
- 2.4 Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon

## 4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie werkt in verschillende sectoren, zoals de voedings- en mengvoederindustrie, horeca en de sector brood en banket. In de horeca werkt hij in uiteenlopende bedrijven, zoals een restaurant, zakencomplex, café, fastservicebedrijf, cateringbedrijf of kiosk met voedingsmiddelen. In de sector brood en banket werkt hij in een grootbedrijf of in het kleinbedrijf bij een ambachtelijke brood- en/of banketbakkerij of bij een patisserie.

## 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

**Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent**

Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.

**Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt**

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

**Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)**

Kwalificatieniveau 1 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE  
 Kenmerken: bedoeld voor deelnemers die niet voldoen aan de toelatingseisen voor een opleiding op

**Beoordelingsscore / minimumvereisten**

10	uitmuntend
9	zeer goed
8	goed
7	ruim voldoende

**\* Toelichting**

Dit document dient om aanvullende informatie over het specifieke certificaat te verschaffen en bezit op zichzelf geen enkele wettelijke status. Het is gebaseerd op resolutie 93/C 49/01 van de Raad van 3 december 1992 over de transparantie van kwalificaties, op de resolutie 96/C 224/04 van de Raad van 15 juli 1996 over de transparantie van beroepsopleidingcertificaten en op de aanbeveling 2001/613/EC van het Europese Parlement en de Raad van 10 juli 2001 inzake mobiliteit binnen de Gemeenschap van studenten, personen in opleiding, vrijwilligers, leerkrachten en opleiders.

Meer informatie op: <http://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europese Gemeenschappen 2002 - Versie 2010

### 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

kwalificatieniveau 2. Na de opleiding kan de beroepsbeoefenaar onder toezicht eenvoudige werkzaamheden uitvoeren. NLQF-niveau 1 - EQF-niveau 1 - ISCED 2C	6 voldoende 5 bijna voldoende 4 onvoldoende 3 zeer onvoldoende 2 slecht 1 zeer slecht
<b>Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen</b> De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie kan doorgroeien naar opleidingen op niveau 2. Binnen de voedingsindustrie kan de Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie doorgroeien als voedingsoperator en naar bedrijven buiten de voedings- of vleessector met soortgelijk productiewerk. Voor het overige zijn assistent functies in deze sector vaak eindfuncties. In de bakkersbranche is doorgroei mogelijk in de richtingen brood en banket. In de horeca zijn er doorgroeimogelijkheden op de terreinen van kok, gastheer of gastvrouw en in de fastservice.	<b>Internationale overeenkomsten</b>
<b>Juridische grondslag</b> Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 97797 De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2014 aangeboden.	

### 6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

Het middelbaar beroepsonderwijs kent twee leerwegen: de beroepsopleidende leerweg (bol) en de beroepsbegeleidende leerweg (bbl). Bij de beroepsopleidende leerweg bestaat het onderwijs voor het grootste deel uit theorie op school. De omvang van het praktijkgedeelte (beroepspraktijkvorming) ligt tussen de 20% en 60%. Bij de beroepsbegeleidende leerweg is de omvang van de beroepspraktijkvorming meer dan 60%. De deelnemer werkt vier dagen per week in een leerbedrijf en gaat voor de theorievakken nog een dag per week naar school. In principe is het mogelijk om beide leerwegen te volgen, maar het is afhankelijk van de onderwijsinstelling welke leerweg wordt aangeboden.	
<b>Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid</b>	<b>1 jaar (1600 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)</b>
<b>Toelatingseisen</b> Er zijn geen wettelijke vooropleidingseisen.	

### 7. AANVULLENDE INFORMATIE

Het middelbaar beroepsonderwijs in Nederland is gebaseerd op kwalificatiedossiers, die een of meer kwalificaties bevatten. De in deel 3 en 4 opgenomen informatie komt rechtstreeks uit het door het kenniscentrum opgestelde kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op <a href="http://www.kwalificatiesmbo.nl">www.kwalificatiesmbo.nl</a>  Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: <a href="http://www.nlgrp.nl">www.nlgrp.nl</a>  SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.
--