



1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Cateringbeheerder/-manager
Kwalificatiedossier: Medewerker bediening/café-bar

In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

Zeugnis über eine Berufsausbildung
Qualifikation: Cateringverwalter/-manager
Qualifikationsdossier: Mitarbeiter in der Bedienung/Café-

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Cateringverwalters/-managers sind:

Kernaufgabe 1: Serviert und bereitet Getränke und Gerichte zu

- 1.1 Nimmt Reservierungen an
- 1.2 Empfängt Gäste
- 1.3 Berät den Gast und nimmt die Bestellung auf
- 1.4 Bereitet Getränke zum Servieren vor
- 1.5 Bereitet Snacks und kleine Gerichte zu
- 1.6 Serviert die Bestellung und räumt ab
- 1.7 Schafft eine passende Atmosphäre
- 1.8 Kontrolliert die Atmosphäre
- 1.9 Rechnet die Bestellung(en) ab und verabschiedet die Gäste

Kernaufgabe 2: Führt vorbereitende und abschließende Tätigkeiten durch

- 2.1 Führt vorbereitende Tätigkeiten durch
- 2.2 Kontrolliert und wartet Geräte
- 2.3 Führt abschließende Tätigkeiten durch
- 2.4 Schließt die Kasse ab
- 2.5 Schließt den Betrieb ab

Kernaufgabe 3: Verwaltet den Vorrat und bestellt

- 3.1 Kontrolliert den Vorrat und bestellt
- 3.2 Fordert Angebote an und wählt Lieferanten aus
- 3.3 Erhält und kontrolliert die Bestellung
- 3.4 Packt die Bestellung aus und lagert sie

Kernaufgabe 4: Übernimmt die Führung und Verwaltungsaufgaben

- 4.1 Erstellt Abteilungsplan
- 4.2 Erstellt Personalplanung
- 4.3 Macht Analysen für Etats und Vorschläge
- 4.4 Überwacht das Budget
- 4.5 Unterstützt die Anwerbung und Auswahl neuer Mitarbeiter
- 4.6 Führt Entwicklungs- und Beurteilungsgespräche

* 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 Entschlüsse 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://europass.cedefop.eu.int>

© Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- 4.7 Plant und verteilt die Aufgaben
- 4.8 Begleitet und leitet Mitarbeiter an
- 4.9 Motiviert und fördert die Teamarbeit
- 4.10 Überwacht und evaluiert Prozesse und Abläufe im Arbeitsfeld
- 4.11 Leitet Arbeitsbesprechungen
- 4.12 Berichtet dem Unternehmer

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Cateringverwalter/-manager verkauft Gastfreundschaft. Er ist serviceorientiert. Der Umgang mit Gästen steht dabei im Mittelpunkt. Dabei sollten eine große Vielfalt an Bestellmöglichkeiten, aber auch die Unvorhersehbarkeit der Bedürfnisse und Wünsche des Gastes berücksichtigt werden. Das Kennzeichnende an diesem Beruf ist die Dienstleistung. Der Cateringverwalter/-manager geht auf die Erwartungen und die Erwartungen und das Erleben des Gastes innerhalb der Möglichkeiten des Betriebskonzepts ein.

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 4 der niederländischen Qualifikationsstruktur BVE Merkmale: berufsunabhängige Fähigkeiten, wie taktisches und strategisches Handeln. Der auf diesem Niveau Ausgebildete trägt eigene Verantwortung, und zwar nicht im ausführenden Sinn wie bei Kontrolle und Begleitung, sondern eher formale, organisatorische Verantwortung. Des Weiteren gehört das Entwickeln neuer Vorgehensweisen zum Aufgabenpaket. NLQF-Niveau 4 - EQF-Niveau 4 - ISCED 3A	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
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen Der Cateringverwalter/-manager kann sich zum Unternehmer eines Gastronomie- oder Cateringbetriebs entwickeln. Außerdem kann er zum Gebietsmanager eines Cateringfirma aufsteigen. Innerhalb des Bildungssystems hat er die horizontale Aufstiegsmöglichkeit zur Ausbildung als Manager/Unternehmer in der Gastronomie oder zum FH-Studium, z. B. Hotelfachhochschule.	Internationale Abkommen Der Beruf Cateringverwalter/-manager ist in den Niederlanden nicht reglementiert. Die Ausbildung zu diesem Beruf auf Qualifikationsniveau 4 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): 94162 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2009 angeboten.	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

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

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Durchschnittliche Dauer des Unterrichts/der Ausbildung bis zum Abschlusszeugnis

4 Jahre (6400 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

Die sekundäre Berufsausbildung in den Niederlanden basiert auf Qualifikationsdossiers, die eine oder mehrere Qualifikationen enthalten. Die in Teil 3 und 4 aufgenommenen Informationen stammen direkt aus dem vom Kenntniszentrum erstellten Qualifikationsdossier. Das vollständige Qualifikationsdossier ist unter www.kwalificatiesmbo.nl einsehbar, nur auf Niederländisch.

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

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