



1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

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

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Catering manager
Qualification file: Service assistant/cafe-bar

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Cateringbeheerder/-manager zijn:

Kerntaak 1: Serveert en bereidt dranken en gerechten

- 1.1 Neemt reserveringen aan
- 1.2 Ontvangt gasten
- 1.3 Adviseert de gast en neemt de bestelling op
- 1.4 Maakt dranken serveergereed
- 1.5 Bereidt snacks en kleine gerechten
- 1.6 Serveert de bestelling en ruimt af
- 1.7 Creëert een passende sfeer
- 1.8 Bewaakt de sfeer
- 1.9 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid

Kerntaak 2: Voert voorbereidende en afrondende werkzaamheden uit

- 2.1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit
- 2.2 Controleert en onderhoudt apparatuur
- 2.3 Voert afrondende werkzaamheden uit
- 2.4 Sluit de kassa af
- 2.5 Sluit het bedrijf af

Kerntaak 3: Beheert de voorraad en bestelt

- 3.1 Controleert de voorraad en bestelt
- 3.2 Vraagt offertes op en selecteert leveranciers
- 3.3 Ontvangt en controleert de bestelling
- 3.4 Pakt de bestelling uit en slaat deze op

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- 4.1 Maakt een afdelingsplan
- 4.2 Bewaakt en evalueert processen en procedures op de werkvloer
- 4.3 Voert werkoverleg
- 4.4 Rapporteert aan de ondernemer
- 4.5 Maakt een personeelsplanning
- 4.6 Maakt analyses voor begrotingen en doet voorstellen
- 4.7 Bewaakt budgetten

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

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

- 4.8 Ondersteunt bij de werving en selectie van nieuwe medewerkers
- 4.9 Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
- 4.10 Plant en verdeelt de werkzaamheden
- 4.11 Begeleidt de medewerkers en stuurt medewerkers aan
- 4.12 Motiveert en stimuleert de samenwerking in het team

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Cateringbeheerder/ -manager beheert de restauratieve dienstverlening aan een bedrijf, school, overheids- of zorginstelling in opdracht van een contractcateringorganisatie.

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent	Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt
--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)	Beoordelingsscore / minimumvereisten
-------------------------------------------------------------	---------------------------------------------

Kwalificatieniveau 4 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE
Kenmerken: beroepsonafhankelijke vaardigheden, zoals tactisch en strategisch handelen. De beroepsbeoefenaar draagt eigen verantwoordelijkheid, waarbij het niet gaat om verantwoordelijkheid in uitvoerende zin, zoals bij controle en begeleiding, maar meer om formele, organisatorische verantwoordelijkheid. Verder behoort het bedenken van nieuwe procedures tot het takenpakket.

10	uitmuntend
9	zeer goed
8	goed
7	ruim voldoende
6	voldoende
5	bijna voldoende
4	onvoldoende
3	zeer onvoldoende
2	slecht
1	zeer slecht

NLQF-niveau 4 - EQF-niveau 4 - ISCED 3A

Toegang tot vervolgoedingen/beroepen	Internationale overeenkomsten
---------------------------------------------	--------------------------------------

De Cateringbeheerder/-manager kan zich ontwikkelen tot ondernemer van een horeca- of cateringbedrijf. Tevens kan de Cateringbeheerder/-manager zich ontwikkelen tot regiomanager van een cateringorganisatie. Binnen het onderwijs kan de Cateringbeheerder/manager horizontaal doorstromen naar de opleiding Manager/ondernemer horeca of naar een hbo-opleiding, zoals het Hoger hotelonderwijs.

Het beroep Cateringbeheerder/-manager is niet gereguleerd in Nederland. De opleiding tot dit beroep op kwalificatieniveau 4 is echter wel gereguleerd onder de Europese richtlijn 2005/36/EG, gewijzigd met Richtlijn 2013/55/EU. De gereguleerde opleidingen bieden toegang tot gereguleerde beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.

Juridische grondslag

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 94162
De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2009 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.

Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid	4 jaar (6400 studiebelastinguren) (afhankelijk van de vooropleiding)
--------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

Toelatingseisen

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

leerweg of theoretische leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

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 www.kwalificatiesmbo.nl

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP) voor beroepskwalificaties voor Nederland: www.nlgrp.nl

SBB is door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen als NRP.