



1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Zelfstandig werkend kok
Kwalificatiedossier: Kok

In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

Zeugnis über eine Berufsausbildung
Qualifikation: Selbstständiger Koch
Qualifikationsdossier: Koch

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Selbstständigen Kochs sind:

Kernaufgabe 1: Bereitet Gerichte zu

- 1.1 Plant seine Tätigkeiten
- 1.2 Übernimmt das Mise en Place
- 1.3 Passt Rezepte an
- 1.4 Bereitet Gerichte und Komponenten zu
- 1.5 Rundet Gerichte zur Ausgabe ab
- 1.6 Reinigt die Arbeitsräume, Geräte und Maschinen in der Küche
- 1.7 Hält das Kücheninventar instand
- 1.8 Delegiert und überwacht Tätigkeiten

Kernaufgabe 2: Verwaltet die Küchenvorräte

- 2.1 Bestellt benötigte Produkte
- 2.2 Erhält und kontrolliert gelieferte Produkte
- 2.3 Lagert die gelieferten Produkte
- 2.4 Kontrolliert Produkte und führt die Küchenverwaltung

Kernaufgabe 3: Erneuert und verbessert die Dienstleistung der Küche

- 3.1 Entwickelt neue Rezeptur
- 3.2 Führt Menu-Engineering durch
- 3.3 Erstellt Menükarten
- 3.4 Unterstützt die Effizienzverbesserung und die Kostenverwaltung
- 3.5 Unterstützt die Qualitätsverbesserung

Kernaufgabe 4: Übernimmt die Führung und Verwaltungsaufgaben

- 4.1 Unterstützt die Anwerbung und Auswahl neuer Mitarbeiter
- 4.2 Führt Entwicklungs- und Beurteilungsgespräche
- 4.3 Begleitet und leitet Mitarbeiter an

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Selbstständige Koch arbeitet in den Küchen eines Hotels/Restaurants, Restaurants, Bistros, einer

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

© Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Cateringfirma, einer Einrichtung oder eines Tagungs-/Kongresszentrums.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Das Zeugnis über den Abschluss der Ausbildung ist von der Examenskommission der Ausbildungseinrichtung, an der die Ausbildung gemacht wurde, unterzeichnet.</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft</p>																				
<p>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</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <table border="0"> <tr><td>10</td><td>ausgezeichnet</td></tr> <tr><td>9</td><td>sehr gut</td></tr> <tr><td>8</td><td>gut</td></tr> <tr><td>7</td><td>befriedigend</td></tr> <tr><td>6</td><td>ausreichend</td></tr> <tr><td>5</td><td>mangelhaft</td></tr> <tr><td>4</td><td>ungenügend</td></tr> <tr><td>3</td><td>sehr ungenügend</td></tr> <tr><td>2</td><td>schlecht</td></tr> <tr><td>1</td><td>sehr schlecht</td></tr> </table>	10	ausgezeichnet	9	sehr gut	8	gut	7	befriedigend	6	ausreichend	5	mangelhaft	4	ungenügend	3	sehr ungenügend	2	schlecht	1	sehr schlecht
10	ausgezeichnet																				
9	sehr gut																				
8	gut																				
7	befriedigend																				
6	ausreichend																				
5	mangelhaft																				
4	ungenügend																				
3	sehr ungenügend																				
2	schlecht																				
1	sehr schlecht																				
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen Der Selbstständige Koch kann auf dem Arbeitsmarkt horizontal zum Kantinenkoch überwechseln oder umgekehrt. Beide können sich auf dem Arbeitsmarkt zum Küchenchef, Chef de Partie, Sous-Chef und Chefkoch oder zum Küchenmanager weiterentwickeln. Innerhalb des Ausbildungsbereichs haben sie die Möglichkeit, die Ausbildung zum Küchenchef zu absolvieren.</p>	<p>Internationale Abkommen Der Beruf Selbstständiger Koch 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.</p>																				
<p>Rechtsgrundlage Gesetz über Erwachsenenbildung und Berufsbildenden Unterricht (WEB), Code Zentralregister Berufsausbildungen (crebo): 94952 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2009 angeboten.</p>																					

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 berufsbegleitenden 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

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.

7. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

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.