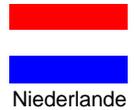


ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)



1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

Diploma Beroepsopleiding
Kwalificatie: Manager/ondernemer horeca
Kwalificatiedossier: Ondernemer horeca/bakkerij
In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

Zeugnis über eine Berufsausbildung
Qualifikation: Manager/Unternehmer Gastronomie
Qualifikationsdossier: Unternehmer Gastronomie/Bäckerei
Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Managers/Unternehmers in der Gastronomie sind:

Kernaufgabe 1: Ist unternehmerisch tätig.

- 1.1 Entwickelt einen Unternehmensplan.
- 1.2 Trifft Vorbereitungen für die Gründung eines Unternehmens.
- 1.3 Setzt den Unternehmensplan um.
- 1.4 Erstellt eine Marktanalyse.
- 1.5 Führt kommerzielle Tätigkeiten aus.
- 1.6 Formuliert die Finanzstrategie und bestimmt den Verkaufspreis.
- 1.7 Formuliert die Einkaufs- und Vorratsstrategie.

Kernaufgabe 2: Führt Führungs- und Management-Aufgaben aus.

- 2.1 Erstellt einen operationellen Plan.
- 2.2 Plant und verteilt die Arbeiten.
- 2.3 Erstellt eine Finanzplanung.
- 2.4 Überwacht die Finanzplanung.
- 2.5 Führt die Mitarbeiterführung aus.
- 2.6 Führt intern formale Gespräche.

Kernaufgabe 3: Arbeitet mit Betrieben, in denen Getränke/Mahlzeiten konsumiert werden.

- 3.1 Führt vorbereitende Arbeiten im Gastronomie-Betrieb aus.
- 3.2 Arbeitet in der Bedienung mit.
- 3.3 Arbeitet in der Küche mit.
- 3.4 Führt abschließende Arbeiten im Gastronomie-Betrieb aus.
- 3.5 Schafft Stimmung und überwacht diese.

Kernaufgabe 4: Arbeitet mit in Übernachtungsbetrieben.

- 4.1 Nimmt Reservierungen für Zimmer und/oder Säle und Arrangements an.
- 4.2 Checkt Gäste ein.

(*) 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://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- 4.3 Erbringt für die Gäste Service während ihres Aufenthalts.
- 4.4 Überwacht die Sicherheit.
- 4.5 Checkt Gäste aus.
- 4.6 Erstellt Night-Audit-Berichte über den Umsatz.
- 4.7 Entwickelt Arrangements und spezielle Aktivitäten.

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Manager/Unternehmer in der Gastronomie ist Gründer, Eigentümer und/oder Betriebsleiter eines Betriebs in dem Sektor, in dem Getränke und/oder Mahlzeiten konsumiert werden, sowie im Übernachtungssektor. Er hat die operationelle Leitung des Betriebs. Er hat die lenkende Rolle für die Ausführung der täglichen Arbeiten und arbeitet selbst mit.

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>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.</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 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</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln</p> <table style="border: none;"> <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 Manager/Unternehmer in der Gastronomie kann sich in seinem Beruf weiterentwickeln zum Unternehmer von mehreren Gastronomie-Betrieben (Direktor). Innerhalb des Berufsbildungswesens kann er sich weiterentwickeln über ein Fachhochschul-Studium an einer Hotel-Fachhochschule oder über eine Ausbildung zum Dozenten.</p>	<p>Internationale Abkommen Der Beruf des Managers/Unternehmers in der Gastronomie 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.</p>																				
<p>Rechtsgrundlage Gesetz über Erwachsenenbildung und Berufsbildenden Unterricht (WEB), Code Zentralregister Berufsausbildungen (crebo): 25184 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2015 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 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/die 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 Minister für Bildung, Kultur und Wissenschaft erstellten Qualifikationsdossier. Das vollständige Qualifikationsdossier ist unter <http://kwalificaties.s-bb.nl> einsehbar, nur auf Niederländisch.

Zu jeder Qualifikation gehören Wahlfächer, die insgesamt 15% der Berufsausbildung einnehmen. Die absolvierten Wahlfächer werden in dem Zeugnis erwähnt.

Ergänzende Informationen, einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifikationssystems, ist beim National Reference Point (NRP) erhältlich, via www.s-bb.nl. Das NRP ist die Referenzstelle für berufliche Qualifikationen in den Niederlanden. SBB ist vom Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft als NRP anerkannt.