



## 1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Manager/ondernemer horeca**  
**Kwalificatiedossier: Ondernemer horeca/bakkerij**

In de oorspronkelijke taal

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

**Certificate Senior Secondary Vocational Education**  
**Qualification: Hospitality manager/entrepreneur**  
**Qualification file: Entrepreneur hospitality/bakery**

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

## 3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Manager/ondernemer horeca zijn:

Kerntaak 1: Onderneemt

- 1.1 Ontwikkelt een ondernemingsplan
- 1.2 Start een onderneming
- 1.3 Implementeert het ondernemingsplan
- 1.4 Maakt marktanalyses
- 1.5 Innoveert de onderneming
- 1.6 Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs
- 1.7 Bepaalt personeelsbeleid
- 1.8 Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid
- 1.9 Onderhoudt externe contacten

Kerntaak 2: Geeft leiding aan de onderneming

- 2.1 Draagt zorg voor financiële administratie en registratie
- 2.2 Begeleidt medewerkers en stuurt hen aan
- 2.3 Implementeert (wettelijke) regels en voorschriften
- 2.4 Bewaakt, evalueert en verbetert processen en procedures op de werkvloer
- 2.5 Promoot de onderneming
- 2.6 Onderzoekt gast-/klanttevredenheid
- 2.7 Signaleert en handelt klachten af
- 2.8 Richt de bedrijfsruimte in en onderhoudt de inventaris
- 2.9 Bewaakt en verantwoordt de financiële situatie
- 2.10 Bewaakt de voorraad
- 2.11 Koopt artikelen in en ontvangt deze
- 2.12 Werft, selecteert en ontslaat medewerkers
- 2.13 Introduceert nieuwe medewerkers
- 2.14 Voert gesprekken met medewerkers
- 2.15 Zorgt voor informatie naar medewerkers
- 2.16 Plant en verdeelt de werkzaamheden

Kerntaak 3: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven

- 3.1 Neemt tafelreserveringen aan

**\* 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

- 3.2 Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf
- 3.3 Sluit het bedrijf af
- 3.4 Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf
- 3.5 Ontvangt en informeert/adviseert de gast
- 3.6 Neemt de bestelling op en serveert deze
- 3.7 Maakt de rekening op en neemt afscheid van de gast
- 3.8 Creëert en bewaakt sfeer
- 3.9 Neemt speciale arrangementen, partijen of bestellingen aan

Kerntaak 4: Werkt mee in logiesverstreckende bedrijven

- 4.1 Neemt reserveringen aan voor kamers en/of zalen en arrangementen
- 4.2 Checkt de gast in
- 4.3 Verleent service aan gasten tijdens hun verblijf.
- 4.4 Bewaakt de veiligheid
- 4.5 Checkt de gast uit
- 4.6 Maakt night audit rapportages van de omzet.
- 4.7 Ontwikkelt arrangementen en speciale activiteiten

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

De Manager/ondernemer horeca is eigenaar van een bedrijf in de maaltijdverstreckende sector of in de logiesverstreckende sector. Hij geeft leiding aan de exploitatie ervan.

### 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.

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

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.

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

#### **Toegang tot vervolgoedingen/beroepen**

De Manager/ondernemer horeca kan in het beroep doorgroeien naar ondernemer van meerdere horecabedrijven (directeur). Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar een hbo-opleiding aan een hogere hotelschool of een docentenopleiding.

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

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

#### **Beoordelingsscore / minimumvereisten**

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

#### **Internationale overeenkomsten**

Het beroep Manager/ondernemer horeca 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): 90303

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).

## 6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

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>4 jaar (6400 studiebelastingsuren) (afhankelijk van de vooropleiding)</b>
--	--

### **Toelatingseisen**

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde 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](http://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](http://www.nlgrp.nl)

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