

# ZEUGNISERLÄUTERUNG (\*)



<b>1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)</b> <b>Diploma Beroepsopleiding</b> <b>Kwalificatie: Horeca ondernemer/-manager</b> <small>In der Originalsprache</small>
--

<b>2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)</b> <b>Zeugnis über eine Berufsausbildung</b> <b>Qualifikation: Gastronomie-Unternehmer/-Manager</b> <small>Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.</small>
--

<b>3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN</b>
<p>Die wichtigsten Aufgaben eines Gastronomie-Unternehmers/-Managers sind:</p> <p>Der Schwerpunkt der Tätigkeiten eines Gastronomie-Unternehmers/-Managers liegt im Bereich der aufsichtführenden Management-Aufgaben. Außerdem arbeitet er/sie als Betriebsleiter und überwacht er/sie die (finanzielle) Situation des Betriebs. Der Gastronomie-Unternehmer/-Manager ist verantwortlich für die kommerzielle, finanzielle, operationelle und personelle Unternehmenspolitik, wobei das Ziel einer maximalen Wirtschaftlichkeit und Kontinuität verfolgt wird. Er/sie ist zuständig für den Unternehmensplan, die Betriebsführung und das Betriebsmanagement. Außerdem trägt er/sie die Verantwortung für Personal, Verkauf, operationelle Aspekte in Produktion und Vertrieb, Empfang und Buchhaltung, für den Food- &amp; Beverage-Bereich, für die Finanzbuchhaltung, die Produktstrategie und die Unternehmensverwaltung.</p>

<b>4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER</b>
<p>Ein Gastronomie-Unternehmer/-Manager arbeitet in (mittel-)großen oder großen Hotels und Restaurants.</p>

<b>5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES</b>	
<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Das Zeugnis über den Abschluss der Ausbildung ist von der Examenskommission der Ausbildungseinrichtung, an der die Ausbildung gemacht wurde, unterzeichnet.	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b> 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	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 10 ausgezeichnet 9 sehr gut 8 gut 7 befriedigend 6 ausreichend 5 mangelhaft 4 ungenügend 3 sehr ungenügend 2 schlecht 1 sehr schlecht

**(\*) 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

#### 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

**Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen**  
Mit dem Zeugnis auf Qualifikationsniveau 4 kann auf die Fachhochschule (HBO) gewechselt werden.

**Internationale Abkommen**

Der Beruf des Gastronomie-Unternehmers/-Managers 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):10388

#### 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Die sekundäre Berufsausbildung (mbo) 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/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.

**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

Ergänzende Informationen, einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifikationssystems, ist beim National Reference Point (NRP) erhältlich, via [www.s-bb.nl](http://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.