



1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Cateringbeheerder/-manager
Kwalificatiedossier: Fastservice

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Catering manager
Qualification file: Fast food service

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Cateringbeheerder/-manager zijn:

Kerntaak 1: Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of assembleert fastserviceproducten

- 1.1 Controleert apparatuur en gereedschap en voert eenvoudige reparaties uit
- 1.2 Werkt mee in het productieproces
- 1.3 Sluit het fastservicebedrijf of de cateringlocatie af

Kerntaak 2: Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten

- 2.1 Gaat om met normafwijkend gedrag
- 2.2 Handelt in het kader van bedrijfshulpverlening
- 2.3 Vangt klachten van gasten op en handelt deze af
- 2.4 Werkt mee in het verkoop- en distributieproces
- 2.5 Stelt een menuplanning op
- 2.6 Doet voorstellen voor de organisatie van feesten en partijen

Kerntaak 3: Beheert de voorraad en bestelt

- 3.1 Controleert de voorraad en bestelt
- 3.2 Ontvangt en controleert grondstoffen en goederen
- 3.3 Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op
- 3.4 Plant voorraadniveaus

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- 4.1 Assisteert bij beleidsontwikkeling
- 4.2 Maakt analyses voor begrotingen en kostprijzen, vraagt offertes op en doet voorstellen
- 4.3 Voert de dagadministratie uit
- 4.4 Bewaakt budgetten
- 4.5 Ondersteunt bij de werving en selectie van nieuwe medewerkers
- 4.6 Voert functionerings- en beoordelingsgesprekken
- 4.7 Plant en verdeelt werkzaamheden
- 4.8 Begeleidt medewerkers en stuurt medewerkers aan
- 4.9 Motiveert en stimuleert samenwerking in het team
- 4.10 Bewaakt, evalueert en verbetert processen en procedures op de werkvloer
- 4.11 Organiseert personeelsbijeenkomsten en periodiek werkoverleg
- 4.12 Rapporteert aan de manager/ondernemer

*** 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

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Cateringbeheerder/-manager beheert de restauratieve dienstverlening aan een bedrijf, school, overheid- of zorginstelling in opdracht van een contractcateringorganisatie. De contractcateringorganisatie sluit daartoe een contract met de instantie aan wie zij restauratieve diensten verleent. Zij is in dienst van de contractcateringorganisatie.

5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

<p>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.</p>	<p>Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap</p>																				
<p>Niveau van het diploma (nationaal of internationaal) Kwalificatieniveau 4 van de Nederlandse kwalificatiestructuur BVE Kenmerken: beroepsafhankelijke 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</p>	<p>Beoordelingscore / minimumvereisten</p> <table border="0"> <tr><td>10</td><td>uitmuntend</td></tr> <tr><td>9</td><td>zeer goed</td></tr> <tr><td>8</td><td>goed</td></tr> <tr><td>7</td><td>ruim voldoende</td></tr> <tr><td>6</td><td>voldoende</td></tr> <tr><td>5</td><td>bijna voldoende</td></tr> <tr><td>4</td><td>onvoldoende</td></tr> <tr><td>3</td><td>zeer onvoldoende</td></tr> <tr><td>2</td><td>slecht</td></tr> <tr><td>1</td><td>zeer slecht</td></tr> </table>	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
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																				
<p>Toegang tot vervolgoopleidingen/beroepen De Cateringbeheerder/-manager kan zich door middel van ervaring en scholing onder andere verder ontwikkelen tot regiomanager van een contractcateringorganisatie. Ook zijn er mogelijkheden voor doorgroei naar onder andere de functies kwaliteitsdeskundige, voedingsdeskundige en logistiek deskundige. De Cateringbeheerder/-manager kan doorstromen naar het hbo zoals de Hoge hotelschool, de opleiding Facility management of de opleiding Food and business.</p>	<p>Internationale overeenkomsten 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.</p>																				
<p>Juridische grondslag Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 95431 De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2011 aangeboden.</p>																					

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 studiebelastingen) (afhankelijk van de vooropleiding)
--	---

Toelatingseisen

Het diploma voorbereidend middelbaar beroepsonderwijs (vmbo) kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg, of een opleiding op vergelijkbaar niveau.

7. AANVULLENDE INFORMATIE

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.