

**1. TITEL VAN HET CERTIFICAAT (NL)**

Diploma Beroepsonderwijs
Kwalificatie: Gastronomoom/sommelier
Kwalificatiedossier: Bediening

In de oorspronkelijke taal

2. VERTAALDE TITEL VAN HET CERTIFICAAT (EN)

Certificate Senior Secondary Vocational Education
Qualification: Gastronome/sommelier
Qualification file: Service

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES

De belangrijkste taken van een Gastronomoom/sommelier zijn:

Kerntaak 1: Werkt in de bediening

- 1.1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit
- 1.2 Neemt reserveringen aan
- 1.3 Ontvangt gasten
- 1.4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op
- 1.5 Maakt dranken serveergereed
- 1.6 Serveert de bestelling en ruimt af
- 1.7 Creëert en onderhoudt de sfeer
- 1.8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid
- 1.9 Voert afrondende werkzaamheden uit
- 1.10 Werkt met de kassa

Kerntaak 2: Bewaakt de voorraad

- 2.1 Controleert de voorraad
- 2.2 Ontvangt en controleert de bestelling
- 2.3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op

Kerntaak 3: Bestelt en beheert de voorraad

- 3.1 Vraagt offertes op en selecteert leveranciers
- 3.2 Bestelt de voorraad
- 3.3 Reclameert foute levering bij de leverancier
- 3.4 Beheert de opslag van de voorraad

Kerntaak 4: Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart

- 4.1 Verzamelt informatie
- 4.2 Doet voorstellen voor de menukaart
- 4.3 Selecteert dranken
- 4.4 Levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept en bewaakt deze

*** 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

4.5 Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen

Kerntaak 5: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

5.1 Bewaakt het sociaal hygiënisch beleid

5.2 Plant en verdeelt de werkzaamheden

5.3 Stuurt medewerkers aan

5.4 Voert intern formele gesprekken

4. REEKS BEROEPEN TOEGANKELIJK VOOR DE HOUDER VAN HET CERTIFICAAT

De Gastronoom/sommelier werkt voornamelijk in horecabedrijven, zoals hotels, (weg)restaurants, eetcafés, cateringbedrijven en vergader-/congrescentra. In deze bedrijven staat de dienstverlening centraal. Werkzaamheden, producten en diensten worden primair afgestemd op de wensen en verwachtingen van de gast, voor zover deze binnen de formules van het bedrijf past. De Gastronoom/sommelier werkt in een context met internationale gasten. De Gastronoom/sommelier geeft mede op basis van zijn specialistische gastronomische kennis hij passende adviezen met betrekking tot het combineren van dranken en gerechten.

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 Gastronoom/sommelier kan horizontaal doorstromen naar het beroep van leidinggevende bediening en zich ontwikkelen tot manager/ondernemer horeca. Hij kan hiervoor ook de opleiding Manager/ondernemer horeca volgen. Tevens kan de Gastronoom/sommelier aan de slag in de drankinkoop of in een slijterij. Daarnaast kan de Gastronoom/sommelier verticaal doorstromen naar verwante hbo-opleidingen, zoals een opleiding tot Vinoloog, Instructeur consumptieve technieken, International hospitality management of het Hoger hotelonderwijs.

Juridische grondslag

Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 25169

De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2015 aangeboden.

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

Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap

Beoordelingscore / 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 Gastronoom/sommelier 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.

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

6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

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	3 jaar (4800 studiebelastinguren) (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

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 de minister van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap vastgestelde kwalificatiedossier. Het volledige kwalificatiedossier staat op <http://kwalificaties.s-bb.nl/>.

Aan de kwalificatie zijn keuzedelen gekoppeld. De keuzedelen hebben een totale omvang van 15% van de onderwijstijd. De door de student behaalde keuzedelen staan vermeld op het diploma.

Aanvullende informatie, waaronder een beschrijving van het nationale systeem voor kwalificaties, is te verkrijgen bij het National Reference Point (NRP), via www.s-bb.nl. Het NRP is het informatiecentrum voor beroepskwalificaties voor Nederland. SBB is hiervoor door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap aangewezen..