

## 1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Leidinggevende keuken**  
**Kwalificatiedossier: Kok**

In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Zeugnis über eine Berufsausbildung**  
**Qualifikation: Küchenchef**  
**Qualifikationsdossier: Koch**

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Küchenchefs sind:

Kernaufgabe 1: Bereitet Gerichte zu

- 1.1 Plant seine Tätigkeiten
- 1.2 Übernimmt das Mise en Place
- 1.3 Passt Rezepte an
- 1.4 Bereitet Gerichte und Komponenten zu
- 1.5 Rundet Gerichte zur Ausgabe ab
- 1.6 Reinigt die Arbeitsräume, Geräte und Maschinen in der Küche
- 1.7 Hält das Kücheninventar instand
- 1.8 Delegiert und überwacht Tätigkeiten

Kernaufgabe 2: Verwaltet die Küchenvorräte

- 2.1 Bestellt benötigte Produkte
- 2.2 Erhält und kontrolliert gelieferte Produkte
- 2.3 Lagert die gelieferten Produkte
- 2.4 Kontrolliert Produkte und führt die Küchenverwaltung

Kernaufgabe 3: Erneuert und verbessert die Dienstleistung der Küche

- 3.1 Entwickelt neue Rezeptur
- 3.2 Führt Menu-Engineering durch
- 3.3 Erstellt einen Menüplan
- 3.4 Erstellt Menükarten
- 3.5 Unterstützt die Effizienzverbesserung und die Kostenverwaltung
- 3.6 Unterstützt die Qualitätsverbesserung

Kernaufgabe 4: Übernimmt die Führung und Verwaltungsaufgaben

- 4.1 Erstellt Abteilungsplan
- 4.2 Erstellt einen Plan zur Personalplanung und -entwicklung
- 4.3 Macht Analysen für Etats und Vorschläge
- 4.4 Kümmert sich um Einkauf von Material und Mitteln
- 4.5 Überwacht das Budget
- 4.6 Unterstützt die Anwerbung und Auswahl neuer Mitarbeiter

### **\* 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 Entschließungen 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://europass.cedefop.eu.int>

© Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

### 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- 4.7 Führt Entwicklungs- und Beurteilungsgespräche
- 4.8 Plant und verteilt die Aufgaben
- 4.9 Begleitet und leitet Mitarbeiter an
- 4.10 Motiviert und fördert die Teamarbeit
- 4.11 Überwacht und evaluiert Prozesse und Abläufe im Arbeitsfeld
- 4.12 Leitet Arbeitsbesprechungen
- 4.13 Berichtet dem Unternehmer

### 4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Küchenchef arbeitet in den Küchen eines Hotels/Restaurants, Restaurants, Bistros, einer Cateringfirma, einer Einrichtung oder eines Tagungs-/Kongresszentrums.

### 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<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> <table><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																				
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen</b> Der Küchenchef kann auf dem Arbeitsmarkt in die Funktion eines Betriebsleiters oder Managers des Ernährungsdienstes einer Einrichtung aufsteigen. Er hat auch die Möglichkeit, sich zum Unternehmer eines eigenen Gastronomiebetriebs zu profilieren. Innerhalb des Bildungssystems hat der Küchenchef die horizontale Aufstiegmöglichkeit zur Ausbildung als Manager/Unternehmer in der Gastronomie oder zum FH-Studium, wie beispielsweise die Hotelfachhochschule.	<b>Internationale Abkommen</b> Der Beruf Küchenchef 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.																				
<b>Rechtsgrundlage</b> Gesetz über Erwachsenenbildung und Berufsbildenden Unterricht (WEB), Code Zentralregister Berufsausbildungen (crebo): 93360 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2009 angeboten.																					

### 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 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 ANERKANNTEN WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

<b>Durchschnittliche Dauer des Unterrichts/der Ausbildung bis zum Abschlusszeugnis</b>	<b>4 Jahre (6400 Stunden Studienaufwand) (je nach Vorausbildung)</b>
--	--

### 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 Kenntniszentrum erstellten Qualifikationsdossier. Das vollständige Qualifikationsdossier ist unter [www.kwalificatiesmbo.nl](http://www.kwalificatiesmbo.nl) einsehbar, nur auf Niederländisch.

Ergänzende Informationen, einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifikationssystems, ist beim National Reference Point (NRP) für Berufsausbildung für die Niederlande erhältlich: [www.nlrp.nl](http://www.nlrp.nl).

SBB ist vom Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft als NRP anerkannt.