

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

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

In de oorspronkelijke taal

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

**Certificate Senior Secondary Vocational Education**  
**Qualification: Kitchen manager**  
**Qualification file: Kitchen**

Deze vertaling heeft geen wettelijke status

**3. BESCHRIJVING VAARDIGHEDEN EN COMPETENTIES**

De belangrijkste taken van een Leidinggevende keuken zijn:

Kerntaak 1: Bereidt gerechten

- 1.1 Plant zijn werkzaamheden
- 1.2 Maakt mise en place
- 1.3 Past recepten aan
- 1.4 Bereidt gerechten en componenten
- 1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
- 1.6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- 1.7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Kerntaak 2: Beheert keukenvorraden

- 2.1 Bestelt benodigde producten
- 2.2 Ontvangt en controleert geleverde producten
- 2.3 Slaat geleverde producten op
- 2.4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

- 3.1 Ontwikkelt nieuwe gerechten
- 3.2 Voert menu-engineering uit
- 3.3 Stelt de menukaart op
- 3.4 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
- 3.5 Ondersteunt de verbetering van de kwaliteit

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- 4.1 Maakt een operationeel plan
- 4.2 Plant en verdeelt de werkzaamheden
- 4.3 Begroot financiën
- 4.4 Bewaakt financiën
- 4.5 Stuurt medewerkers 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

#### 4.6 Voert intern formele gesprekken

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

De Leidinggevende keuken werkt in de keuken van een horecabedrijf, instelling, cateringbedrijf of congreszaal. Hij heeft naast uitvoerende werkzaamheden in de keuken, zoals het bereiden van maaltijden, ook leidinggevende taken.

### 5. OFFICIËLE GRONDSLAG VAN HET DOCUMENT

<b>Naam en rechtspositie van de opleidingsinstelling die het certificaat toekent</b> Het certificaat dat na het afronden van de opleiding is afgegeven is ondertekend door de examencommissie van de onderwijsinstelling waar de opleiding gevolgd is.	<b>Naam en rechtspositie van de nationale/regionale instantie die de accreditatie/erkenning van het certificaat verzorgt</b> Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap
<b>Niveau van het diploma (nationaal of internationaal)</b> 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	<b>Beoordelingsscore / minimumvereisten</b> 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
<b>Toegang tot vervolgoedingen/beroepen</b> De Leidinggevende keuken kan op de arbeidsmarkt horizontaal doorstromen naar Gespecialiseerd kok. In zijn loopbaan kan hij doorgroeien naar cheffok, bedrijfsleider of ondernemer/manager van een horecabedrijf. Binnen het onderwijs kan de Leidinggevende keuken doorstromen naar de opleiding Manager/leidinggevende horeca of naar een hbo-opleiding, zoals het Hoger hotelonderwijs of naar een associate degree-opleiding, bijvoorbeeld Instructeur consumptieve techniek of International hospitality management.	<b>Internationale overeenkomsten</b> Het beroep Leidinggevende keuken 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 geregelende opleidingen bieden toegang tot geregelende beroepen op het niveau van een diploma volgens artikel 11 van deze richtlijn.
<b>Juridische grondslag</b> Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB), code centraal register beroepsopleidingen (crebo): 25181 De opleiding voor deze kwalificatie wordt vanaf 1 augustus 2015 aangeboden.	

### 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.

<b>Gemiddelde duur van het onderwijs/de opleiding die tot het certificaat heeft geleid</b>	<b>3 jaar (4800 studiebelastinguren) (afhankelijk van de vooropleiding)</b>
--	---

## 6. ERKENDE LEERWEGEN OM HET CERTIFICAAT TE VERKRIJGEN

### **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](http://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.