

Verantwoordingsinformatie, behorend bij de cross-over
kwalificatie mbo:

Food professional

Kwalificatie

» **Food professional**

Geldig vanaf

Inhoudsopgave

De cross-over kwalificatie kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

<u>Verantwoordingsinformatie</u>	4
<u>1. Arbeidsmarktinformatie</u>	4
<u>2. Trends en ontwikkelingen</u>	5
<u>3. Bijzondere vereisten</u>	5
<u>4. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen</u>	5
<u>5. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs</u>	6
<u>6. Terugvalopties</u>	6
<u>7. Samenstelling cross-over kwalificatie</u>	7
<u>8. Betrokkenen</u>	7
<u>9. Verblijfsduur 4 jarig</u>	8
<u>10. Aanvullende informatie</u>	8
<u>11. Certificaten</u>	8

Verantwoordingsinformatie

1. Arbeidsmarktinformatie

ROC De Leijgraaf

Het aantal bedrijven in de foodbranche blijft toenemen. Blurring (het vervagen van afzonderlijke foodkanalen, zowel horizontaal als verticaal) gaat versnellen. Dit leidt tot tal van nieuwe concepten, tussenvormen van retail en horeca. Hierdoor zal het aantal locaties waar eten en drinken wordt verkocht, blijven groeien. Er komen meer gemaks- en eetwinkels, fastserviceformules, terrassen en leisurelocaties, bistroachtige concepten (fast casual), combinaties van food en non-food, bezorgdiensten, foodhallen en pop-up foodstores en foodevents en –trucks. Zie ook de link naar de pdf: FSIN beleidsmonitor, in de paragraaf Aanvullende informatie.

Deze ontwikkelingen zorgen voor een zeer gunstige arbeidsmarkt wat ook blijkt uit het onderzoek van de Stichting Bedrijfsleven Beroepsonderwijs (SBB), ‘kans op werk, kans op stage’. Binnen de retail, food en horecabedrijven is er ruime kans op werk en stage.

Deltion college

In de Regio Zwolle zien wij eenzelfde beeld ontstaan waardoor het arbeidsmarktperspectief nog meer zal toenemen. Gesprekken met regionale en landelijk werkende partijen bevestigen deze ontwikkeling.

De bedrijfstak Agro & Food is met 55.000 arbeidsplaatsen de grootste werkgever binnen de topsectoren in de Regio Zwolle. Binnen de Regio Zwolle stijgt het aantal food gerelateerde bedrijven fors en daarmee stijgt het aantal arbeidsplaatsen in die branche. De branche voelt de druk van de toenemende krapte op de arbeidsmarkt (Regio Zwolle Monitor 2016).

De vraag naar breder inzetbare medewerkers met foodkennis en toekomstgerichte vaardigheden past goed bij de wens om de opleiding Food in de Regio aan te bieden.

Nieuwe foodconcepten

Om ons heen zien we steeds meer mixvormen ontstaan in de horeca en retail. In 2016 is in Zwolle een pilot gestart die deze mixvormen (blurring) mogelijk maakt. Binnen deze concepten wordt gevraagd om mensen met een brede kennis op het gebied van horeca, versbereiding en verkoopvaardigheden.

Deelnemers zijn onder andere:

- Waanders in de Broeren
- Pistache Mixstore
- Wijnhuis Henri Bloem
- Hotel Fidler
- Spinde Interieurs

Nieuwe foodbedrijven in de Regio Zwolle

Bedrijven in Zwolle en omgeving die met name vragen om personeel met een bredere foodachtergrond zijn:

- La Place, binnen Hudson Bay
- La Place, Zwolle Noord (in ontwikkeling)
- La Place, 't Harde (in aanbouw)

Foodevenementen

In de Regio Zwolle zien we een stijging van het aantal jaarlijkse evenementen op het gebied van food. Deze evenementen vragen met name medewerkers die een mix van kennis bezitten die terug te vinden zijn in de food kwalificatie (versbereiding, hospitality, verkoop, beleving). De kennis en competenties die worden gevraagd sluiten goed aan op de inhoud van de kwalificaties van de Food opleiding.

Uitbreiding groothandels food in Zwolle

De laatste jaren hebben de horecagroothandels in Zwolle fors geïnvesteerd in uitbreiding. De uitbreidingen zijn met name ingevuld met activiteiten die aansluiten bij experience en beleving. Dit komt voort uit de groeiende vraag uit de markt. Binnen de groothandels worden met name medewerkers gevraagd met commercieel inzicht, foodkennis, creativiteit en horecamentaliteit. Deze wensen komen overeen met de inhoud van de kwalificatie Food.

- Horecagroothandel Hanos heeft haar vestiging met 5000m2 uitgebreid met een Experiencecenter, Studio Senses genaamd.
- Horecagroothandel Sligo heeft per 2012 een nieuwe vestiging geopend van 10.000m2. Deze is voorzien van een proef- en inspiratietuin waar chef-koks producten bereiden.

Helicon

Het aantal bedrijven in de foodbranche blijft toenemen. Blurring (het vervagen van afzonderlijke foodkanalen, zowel horizontaal als verticaal) gaat versnellen. Dit leidt tot tal van nieuwe concepten, tussenvormen van retail en horeca. Hierdoor zal het aantal locaties waar eten en drinken wordt verkocht, blijven groeien. Er komen meer gemaks- en eetwinkels, fastserviceformules, terrassen en leisurelocaties, bistroachtige concepten (fast casual), combinaties van food en non-food, bezorgdiensten, foodhallen en pop-up foodstores en foodevents en –trucks. (bron: FSIN beleidsmonitor). Deze ontwikkelingen zorgen voor een zeer gunstige

arbeidsmarkt wat ook blijkt uit het onderzoek van de Stichting Bedrijfsleven Beroepsonderwijs (SBB), 'kans op werk, kans op stage'. Binnen de retail, food en horecabedrijven is er ruime kans op werk en stage. In Brabant vind je productie- en handelsbedrijven uit vrijwel alle levensmiddelensectoren verspreid over de provincie. Er is volop werk in de zuivel-, vlees-, bakkerij-, groente- en fruit-, convenience-, diervoeder- en retailindustrie. Jumbo is een bekend Brabants retailbedrijf met haar hoofdkantoor in Veghel. Ook de drankenindustrie is ruimschoots vertegenwoordigd in Bourgondisch Brabant. Met meer dan 100 brouwerijen, waaronder Dommelsch, Bavaria, Budels en Heineken heeft de provincie een groot aandeel in de nationale bierproductie. Al deze bedrijven bieden volop leuke jobs in de Brabantse foodsector, waardoor de provincie ruimschoots carrière mogelijkheden biedt voor food professionals. (Bron: <https://professionalsinfood.nl> sectie Brabant en Gelderland).

ROC Tilburg:

Bij diverse bedrijven, zoals supermarkten en grootwinkelbedrijven, ontstaan mixvormen op het snijvlak van horeca en retail. Binnen deze nieuwe foodconcepten is er een behoefte aan medewerkers met een brede kennis op het gebied van horeca, versbereiding en verkoopvaardigheden. Het aantal bedrijven en nieuwe formules in de foodbranche blijft toenemen. Dit leidt tot nieuwe concepten en tussenvormen van retail en horeca. Voorbeelden hiervan zijn La Place, Praxis, Hudson's Bay vestiging en NS-winkels op stations waar zowel met vers bereide producten als voorverpakte artikelen wordt gewerkt. Het aantal locaties waar eten en drinken wordt verkocht blijft verder toenemen. Er komen meer gemak- en eetwinkels, fastserviceformules, terrassen en bistroachtige concepten (fast casual), combinaties van food en non-food, bezorgdiensten, foodstores en foodfestivals en foodtrucks. Deze ontwikkelingen zorgen voor een zeer gunstige arbeidsmarkt. Binnen de retail, food en horecabedrijven is er ruime kans op werk.

2. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

Niet van toepassing

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Er komen en zijn al tal van nieuwe concepten, tussenvormen van retail en horeca, zie ook punt 1 'Arbeidsmarktinformatie'.

Digitalisering leidt tot nieuwe vormen van diensten en logistieke mogelijkheden. Technologie leidt ook tot innovaties in (professionele) keukens met betrekking tot kook-, bewaar- en bereidingstechnieken. De rol van online groeit (van 1,5% tot 7 à 8%), overall, maar ook binnen bestaande concepten.

Convenience (gemak) verdubbelt het marktaandeel, van 6% naar 12% (groei van € 6,4 miljard. Ook het segment beleving groeit fors tot 2025 (groei van € 5,1 miljard). In grote steden wordt food een belangrijk(er) onderdeel van het citymarketingbeleid.

Voor meer informatie zie: <http://fsin.nl/nieuws/455/gemak-beleving-en-online-trekken-miljarden-naar-zich-toe>

3. Bijzondere vereisten

Food professional

Nee

4. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

De Food professional werkt in een omgeving met veel klanten/gasten. Het is belangrijk met hen mondeling en schriftelijk te kunnen communiceren, ook in het Engels of een andere moderne vreemde taal. In de dagelijkse gang van zaken moet de Food professional mondeling en schriftelijk kunnen communiceren in het Engels. Bij de communicatie in een 2e moderne vreemde taal is het voldoende wanneer hij zich kan uiten met standaard uitingen, zowel mondeling als schriftelijk.

Engels					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1	x	x	x	x	x
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

een MVT naar keuze					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

5. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

Binnen het mbo kan de Food professional doorstromen naar een aantal niveau 4 opleidingen binnen het domein. Een logische doorstroom is de opleiding Food specialist of Vakman-ondernemer.

Helicon

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (EZ) (crebo 79150)

KD: Voeding (crebo 23173, 23228)

Kwalificaties (niv. 4):

- Vakexpert voeding en technologie (Crebonr. 25463)
- Vakexpert voeding en kwaliteit (Crebonr. 25462, 25569)
- Vakexpert voeding en voorlichting (Crebonr. 25464)

6. Terugvalopties

Foodprofessional ROC De Leijgraaf

Voor de opleiding Foodprofessional bestaan de volgende terugvalopties binnen ROC De Leijgraaf:

Domein Toerisme en recreatie (Crebo 79130):

Kwalificatiedossier Travel, Leisure & Hospitality (23134)

- Kwalificatie Zelfstandig medewerker Leisure en hospitality (25353)

Domein Economie en administratie (Crebo 79090):

Kwalificatiedossier Commerce (23064)

- Kwalificatie Commercieel medewerker (25134)

Foodprofessional Deltion college

Voor de opleiding Foodprofessional bestaan de volgende terugvalopties binnen Deltion college:

Domein Toerisme en recreatie (Crebo 79130):

Kwalificatiedossier Travel, Leisure & Hospitality (23134)

- Kwalificatie Zelfstandig medewerker Leisure en hospitality (25353)

Domein Economie en administratie (Crebo 79090):

Kwalificatiedossier Commerce (23064)

- Kwalificatie Commercieel medewerker (25134)

Helicon

Domein: Voedsel, Natuur en Leefomgeving (EZ) (crebo 79150)

KD: Voeding (crebo 23173, 23228)

Kwalificatie: medewerker voeding en technologie (crebo 25461)

ROC Tilburg:

Voor de terugvaloptie bij de cross-over opleiding Food Professional kan een student overstappen naar de mbo-2 en -3 kwalificaties van het kwalificatiedossier Fastservice (23084). ROC Tilburg en NCVB Bedrijfsopleidingen bieden de BBL-opleidingen Medewerker fastservice (25178) en 1e Medewerker fastservice (25176) aan.

7. Samenstelling cross-over kwalificatie

De cross-over kwalificatie is samengesteld uit elementen uit:

Domein: Toerisme en recreatie (crebo 79130)

Kwalificatiedossier: Travel, Leisure & Hospitality (crebo 23134)

Kwalificatie: Zelfstandig medewerker Leisure en hospitality (crebo 25353)

- Werkproces B1-K1 Treedt op als aanspreekpunt voor klanten/gasten
- Werkproces B1-K1-W1 Ontvangt de klant/gast
- Werkproces B1-K1-W2 Informeert en adviseert de klant/gast
- Werkproces B1-K1-W3 Verkoopt en/of verhuurt producten en/of diensten
- Werkproces B1-K1-W4 Signaleert en behandelt klachten
- Werkproces B1-K1-W5 Onderhoudt in- en/of externe contacten

Domein: Economie en administratie (crebo 79090)

Kwalificatiedossier: Commercie (crebo 23064)

Kwalificatie: Commercieel medewerker (crebo 25134)

- Werkproces B1-K1-W1 Verzamelt klant-, product- en marktinformatie
- Werkproces B1-K1-W2 Doet voorstellen voor verkoopbeleid, marketingbeleid en/of marktwerking

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (crebo 79150):

Kwalificatiedossier: Agro productie, handel en technologie (crebo 23221)

Kwalificatie: Vakbekwaam medewerker Agrohandel en logistiek (crebo 25434)

- Werkproces P7-K1-W1 Draagt zorg voor ontvangst en bewaren producten
- Werkproces P7-K1-W2 Draagt zorg voor het verzendklaar maken van producten
- Werkproces P7-K1-W3 Bewaakt planning
- Werkproces P7-K1-W4 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (crebo 79160)

Kwalificatiedossier: Vers: Vakmanschap & ambacht (crebo 23166)

Kwalificatie: Vakbekwaam medewerker vers (crebo 25425)

- Werkproces B1-K1-W1 Be- en/of verwerkt versproducten
- Werkproces B1-K1-W2 Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten
- Werkproces B1-K1-W3 Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving
- Werkproces B1-K1-W4 Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen

8. Betrokkenen

Albron
Appèl Bedrijfscatering
Dalco Food
FoodUp! Brabant
Hanos
Hutten
De Ideeënfabriek
Jumbo Supermarkten
Koninklijke Van den Boer Groep
Nabuurs Supply Chain Solutions
Sligro Food Group
Udea/Ekoplaza
ZLTO

ROC de Leijgraaf
Het Hooghuis
Udens College
Fioretti College

Deltion college
▪ Albron/Center Parcs

- De Librije
- Dinoland Zwolle (recreatiepark)
- Feest & Culinaire
- Hanos horecagroothandel
- ISS
- Jumbo Supermarkten
- La Place
- Landal Greenparcs
- Molencaten vakantieparken
- Mooirivier Congreshotel
- Roompot vakantieparken
- Attractiepark Slagharen
- Sligro horecagroothandel
- Stern partyservice
- Thermen Bussloo
- Van der Valk Emmen, Emmeloord, Wolvega en Zwolle
- Willem de Boer Food & Events

Helicon

- Beijers Groente en Fruit in Deurne
- Hema Bakkerijen Helmond
- Stichting Duurzame Kost in Eindhoven
- Conveni Food in Liessel
- De Groenteboerderij Meijel in Meijel
- Ekoplaza in Helmond
- GGD Brabant-Zuidoost
- Jumbo Foodmarket Veghel
- Hutten B.V. Veghel
- Udea/Ekoplaza
- Versmarkt
- Beej benders
- Natuurvoeding de Kiem – Asten

Aanvulling ROC Tilburg:

- Jumbo
- La Place
- Hema
- NS

9. Verblijfsduur 4 jarig

N.v.t.

10. Aanvullende informatie

<https://digik.s-bb.nl/UserControls/DossierResource.ashx?De81eb3e1-70c1-417e-99a7-1f85e455483c>

11. Certificaten

N.v.t.