

Verantwoordingsinformatie, behorend bij de cross-over kwalificatie mbo:

Medewerker food en hospitality

Kwalificatie

» **Medewerker food en hospitality**

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

Verantwoordingsinformatie

1. Arbeidsmarktinformatie

De traditionele verdeling tussen At Home (supermarkt, speciaalzaak) en Out of Home (horeca) verandert door de invloed van onder andere blurring. Food is de overlappende factor bij blurring en daarbij wordt food meer en meer een lifestyle. De speciaalzaken en supermarkten schuiven steeds meer op richting horeca. Het productspecialisme en/of de retailbenadering in combinatie met horeca is het antwoord op de toenemende foodvraag van consumenten. Daarbij zijn hospitality, beleving en 'ready to eat' nieuwe elementen in de At Home die vragen om breed opgeleide medewerkers die naast (vers)productkennis ook op deze onderdelen moeten kunnen inspelen. Aan de andere kant zullen fastservice of gemakskoncepten meer te maken krijgen met de vraag naar vers. Waar de procesmatige benadering nu nog altijd bovenaan staat, zal er ook meer productkennis worden gevraagd van de medewerker. De totale uitgave aan food stijgt nog steeds en de verwachting voor de komende jaren is dat naast delivery met name de omzet van blurringconcepten gaan stijgen. (beleidsmonitor 2019-2020 FSIN).

Het gevolg is dat de vraag op de arbeidsmarkt naar breder en toekomstgericht opgeleide medewerkers steeds groter wordt. Diverse grote bedrijven hebben deze vraag naar de combinatie van food en hospitality bevestigd. Deze medewerkers passen goed bij de groeiende vraag en de veranderende foodsector. Ook zijn er voldoende (grote) bedrijven die voornemens zijn bpv-plaatsen te bieden.

2. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De medewerkers binnen de foodbranche dienen kennis te nemen van de nieuwe beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in zijn werkzaamheden

Anderzijds is de verwachting dat de maatregelen omtrent traceerbaarheid (Integrale Keten Beheersing) en voedselveiligheid verder zullen worden aangescherpt.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

De trends en ontwikkelingen in de verschillende sectoren van de samenleving en de maatschappij hebben invloed op zowel de inhoud van het beroep van een medewerker in de foodsector als de manier waarop het wordt uitgeoefend. In de foodsector is er meer aandacht voor "gezondere" producten en daarmee samenhangend zich bewust zijn van de adviezen en informatie die zij aan gasten over de producten geven. De werknemers moeten ook bijgeschoold worden in wat met "gezondere" producten bedoeld wordt.

Een medewerker in de foodsector moet meer dan voorheen sociaal vaardig zijn. Hij moet met een verscheidenheid van specifieke wensen van gasten, met gasten die nu minder geduldig zijn en veelal haast hebben, om kunnen gaan.

Door de veranderende benadering van de gast, assortimentskeuzes en bereidingswijzen heeft de Medewerker food en hospitality steeds meer kennis nodig van ingrediënten, diëten en voedselallergieën. In de foodsector is de uitbreiding van het productaanbod en de kwaliteit van de service een groeiende trend. Duurzaamheid krijgt steeds meer aandacht. Daarnaast is blurring als ontwikkeling of trend gaande. Blurring gaat over de grensvervaging tussen de traditionele kanalen: producent en consument. Het is bijvoorbeeld niet vreemd dat ik bij mijn slager tegenwoordig kant en klaar maaltijden kan afhalen.

3. Bijzondere vereisten

Medewerker food en hospitality

Nee

4. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

N.v.t.

5. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

SVO:

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (crebo 79160)

Kwalificatiedossier: Vers: Vakmanschap & ambacht

Kwalificaties:

Vakbekwaam medewerker vers (crebo 25425)
Slager-traiteur (crebo 25424)
Worstmaker (crebo 25426)

Domein: Horeca en bakkerij (crebo 79120)
Kwalificatiedossier: Fastservice (crebo 23084)
Kwalificatie: 1e medewerker fastservice (crebo 25176)

Domein: Horeca en bakkerij (crebo 79120)
Kwalificatiedossier: Keuken (crebo 23085)
Kwalificatie: Kok (crebo 25180)

Domein: Horeca en bakkerij (crebo 79120)
Kwalificatiedossier: Bediening (crebo 23081)
Kwalificatie: Gastheer/-vrouw (crebo 25168)

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (crebo 79160)
Kwalificatiedossier: Vers: Vakmanschap & industrie (crebo 23227)
Kwalificaties:
Medewerker versindustrie (crebo 25568)
Allround medewerker versindustrie (crebo 25567)

Crossover: Foodprofessional (crebo 26003)

6. Terugvalopties

SVO:
Domein: Horeca en bakkerij (crebo 79120)
Kwalificatiedossier: Keuken (crebo 23085)
Kwalificatie: Kok (crebo 25180)

Domein: Horeca en bakkerij (crebo 79120)
Kwalificatiedossier: Fastservice (crebo 23084)
Kwalificatie: medewerker fastservice (crebo 25178)

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (crebo 79160)
Kwalificatiedossier: Vers: Vakmanschap & ambacht (23166)
Kwalificaties: medewerker vers (crebo 25423)

7. Samenstelling cross-over kwalificatie

Domein: Horeca en Bakkerij (Crebo 79120)
Kwalificatiedossier: Fastservice (Crebo 23084)
Kwalificatie: medewerker Fastservice (crebo 25178)
Kerntaak B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen
Werkprocessen:
B1-K1-W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces
B1-K1-W4 Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit
B1-K1-W5 Onderhoudt apparatuur en gereedschap

Kerntaak B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten
B1-K2-W1 Verleent gastvrijheid
B1-K2-W2 Verkoopt producten
B1-K2-W4 Distribueert bestellingen
B1-K2-W5 Gaat om met normafwijkend gedrag
B1-K2-W6 Vangt klachten van gasten op

Kerntaak B1-K3 Beheert de voorraad
B1-K3-W1 Controleert de voorraad
B1-K3-W3 Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebo 79160)
Kwalificatiedossier: Vers: Vakmanschap & ambacht (Crebo 23166)

Kwalificatie: Medewerker vers (crebo 25423)

Kerntaak B1-K1 Voert verswerkzaamheden uit

Werkprocessen:

B1-K1-W1 Be- en/of verwerkt versproducten

B1-K1-W2 Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten

Kerntaak B1-K2 Verleent service aan de klant

B1-K2-W2 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten

B1-K2-W4 Verzorgt de uitstraling van de locatie

Kerntaak B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten

B1-K3-W1 Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit

B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten

Enkele kennis en vaardigheden items zijn aangepast. Het item "heeft basiskennis van de klachtenprocedure" is veranderd in "kan de klachtenprocedure toepassen". Het item "Heeft productkennis van het versassortiment" is aangepast naar "basisproductkennis van het versassortiment".

Daarnaast is de context "fastservice" gewijzigd op een aantal plaatsen gewijzigd in "foodsector" of "food en hospitality branche".

De kerntaaktitel "Verkoopt fastserviceproducten en verleen gastvrijheid" is gewijzigd in : "Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid".

In het werkproces "Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten" is het "klanten" gewijzigd in "gasten". Ook op andere plekken is het woord "klanten" gewijzigd in "gasten".

In complexiteit en verantwoordelijkheid en in beschrijvingen van werkprocessen is de context aangepast in "food en hospitality branche".

8. Betrokkenen

SVO Houten:

- Albron
- Van Doormalen
- Van Der Valk

Huidige stagebedrijven die hierop aansluiten:

- Vis bij Kim, Veldhoven
- Keurslagerij Laureijs en Laureijs Culinaire, Veldhoven
- Landwaart Culinaire
- Slagerij van Linschoten
- Verspaleis Poleij
- Van Heemskerk
- Makro
- Sligro
- Bakkerij Bart
- Marqt

9. Verblijfsduur 4 jaarig

N.v.t.

10. Aanvullende informatie

N.v.t.

11. Certificaten

N.v.t.