

Verantwoordingsinformatie, behorend bij de cross-over kwalificatie mbo:

Food specialist

Kwalificatie

» **Food specialist**

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>	6
<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

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.

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 gemaks- 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. Zie ook: <http://fsin.nl/nieuws/455/gemak-beleving-en-online-trekken-miljarden-naar-zich-toe>

3. Bijzondere vereisten

Food specialist

Nee

4. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

De Food specialist 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 ander moderne vreemde taal. In de dagelijkse gang van zaken moet de Food specialist 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

Algemeen

Een deelnemer met het diploma Food specialist kan doorstromen naar een AD-programma, zoals hbo Event management, Retailmanagement en –marketing of Hogere hotelschool. Daarnaast kan de deelnemer een hbo bacheloropleiding volgen gerelateerd aan food: Food & Business, Food Innovation, International Food & Agribusiness, FreshFood & Innovation, Bedrijfskunde en agribusiness of Voedingsmiddelentechnologie.

Ook zijn er opleidingen op hbo-niveau te volgen als Small Business en Retail Management, Advanced Business Creation, Commerciële Economie, International Business and Management Studies of International Business and Languages.

Aanvulling ROC Tilburg:

Een deelnemer met het diploma Food specialist kan in het onderwijs doorstromen naar onder andere AD-trajecten, zoals AD Hogere Hotelschool en AD Facility management, en naar hbo-opleidingen zoals Hogere Hotelschool.

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 Leidinggevende leisure en hospitality (25351)

Domein Economie en administratie (Crebo 79090):

Kwalificatiedossier Commerce (23064)

- Kwalificatie (junior) Accountmanager (25132)

Foodprofessional Deltion college

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

Domein Toerisme en recreatie (Crebo 79130):

Kwalificatiedossier Travel, Leisure & Hospitality (23134)

- Kwalificatie Leidinggevende leisure en hospitality (25351)

Domein Economie en administratie (Crebo 79090):

Kwalificatiedossier Commerce (23064)

- Kwalificatie (Junior) accountmanager (25132)

ROC Tilburg:

Voor de terugvaloptie bij de mbo-4 cross-overkwalificatie Food specialist kan een student overstappen naar de mbo-opleidingen van het kwalificatiedossier Fastservice (23084). ROC Tilburg en NCVB Bedrijfsopleidingen bieden de BBL-opleidingen Medewerker fastservice (25178), 1e Medewerker fastservice (25176) en Manager / bedrijfsleider fastservice (25177) 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 (23134)

Kwalificatie leidinggevende leisure en hospitality (25351):

- 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 Commerce (23064)

Kwalificatie Vestigingsmanager groothandel (25137):

- Werkproces P6-K2-W1 Voert vestigingsbeleid uit

- Werkproces P6-K2-W2 Beheert de goederenstroom

- Werkproces P6-K2-W3 Plant en verdeelt de werkzaamheden

- Werkproces P6-K2-W4 Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden
- Werkproces P6-K2-W5 Adviseert over de personeelsbehoefte

Domein Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebo 79150)

Kwalificatiedossier Agro productie, handel en technologie (23221)

Kwalificatie Vakexpert agrohandel en logistiek (25438):

- Werkproces P11-K2-W3 Analyseert bedrijfsgegevens en vormt visie
- Werkproces P11-K2-W4 Analyseert toeleveranciers en afzetmarkt
- Werkproces P11-K2-W5 Adviseert over innovaties
- Werkproces P11-K2-W6 Vormt netwerken en maakt hier gebruik van

Domein Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebo 79160):

Kwalificatiedossier Vers: Leidinggeven & ambacht (23165)

Kwalificatie ondernemer vers (25420):

- Werkproces B1-K1-W1 Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces
- Werkproces B1-K1-W2 Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid
- Werkproces B1-K1-W3 Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten
- Werkproces B1-K1-W4 Maakt presentatieplan
- Werkproces B1-K1-W5 Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces

8. Betrokkenen

Albron

Appèl

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

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.