

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het
kwalificatiedossier mbo:

Ondernemer horeca/bakkerij

Kwalificaties

- » **Ondernemer bakkerij**
- » **Manager/ondernemer horeca**
- » **Meewerkend horeca ondernemer**

Geldig vanaf

01-08-2015

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 14-01-2016

Inhoudsopgave

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

<u>Verantwoordingsinformatie</u>	4
<u>1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)</u>	4
<u>2. Examenprofielen</u>	4
<u>3. Arbeidsmarktinformatie</u>	4
<u>4. Trends en ontwikkelingen</u>	4
<u>5. Beroepsvereisten</u>	5
<u>6. Bijzondere vereisten</u>	5
<u>7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen</u>	5
<u>8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs</u>	6
<u>9. Onderhoudsagenda</u>	6
<u>10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie</u>	6
<u>11. Betrokkenen</u>	7
<u>12. Verblijfsduur 4 jarig</u>	8
<u>13. Aanvullende informatie</u>	8
<u>14. Certificaten</u>	8

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepscompetentieprofielen (bcp)

Het kwalificatiedossier Ondernemer horeca/bakkerij is gebaseerd op de volgende beroepscompetentieprofielen:

- BCP Manager horeca (2013)
- BCP Ondernemer (2013)
- Ondernemer bakkersbedrijf (2005)

2. Examenprofielen

<http://kwalificaties.s-bb.nl/Handlers/CohortOutputLibrary.ashx?linkcode=7>

3. Arbeidsmarktinformatie

Horeca

De werkgelegenheid in de horeca stijgt licht. Het aantal horecabedrijven neemt toe (CBS, BH&C 2013). Het verloop in horecabedrijven is hoog, jaarlijks stroomt ongeveer een kwart van de medewerkers uit (UWV 2013).

Bakkerij

Het aantal ambachtelijke en industriële bakkerijen groeit licht, het aantal winkels in brood en banket neemt af (CBS). De groei in aantal bakkerijen is met name te verklaren door een toename van het aantal eenmanszaken. Het aantal bedrijven met twee tot tien werknemers neemt al een aantal jaar af.

De arbeidsmarktperspectieven voor ondernemers horeca en bakkerij zijn matig tot voldoende. De kans op een leerplaats loopt per regio sterk uiteen. Over het algemeen kan gezegd worden dat er voldoende leerplaatsen zijn.

4. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De beroepsbeoefenaar dient kennis te nemen van de nieuwe beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in zijn werkzaamheden.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Ontwikkelingen in de horecabranche

In de strijd om behoud of het vergroten van het eigen marktaandeel moet rekening gehouden worden met de volgende omstandigheden. De informatie- en communicatietechnologie ontwikkelt zich door, dit heeft gevolgen voor de bedrijfsvoering in de horeca. ICT wordt ingezet om de organisatie te moderniseren en bedrijfsprocessen te stroomlijnen en efficiënter te maken. Er wordt bijvoorbeeld gebruik gemaakt van geautomatiseerde tapsystemen, computerkassa's en moderne communicatiemediën.

De samenleving wordt steeds meer multicultureel en multi-etnisch. Dit geldt ook voor de arbeidsmarkt. Een gevolg hiervan is dat meer multiculturele teams ontstaan in restaurants en dat er ook met multiculturele consumenten rekening gehouden moet worden.

De consument is, in vergelijking met vroeger, kritischer en mondiger geworden. Dit heeft gevolgen voor de manier waarop gasten benaderd moeten worden.

De consument van nu heeft steeds meer behoefte aan maatwerk en kwalitatief goede producten en diensten. Daarbij komt dat hij steeds bewuster omgaat met zijn veiligheid en gezondheid. Dit alles stelt hoge eisen aan de omgang met gasten.

Tot slot hebben horecabedrijven tegenwoordig veelvuldig te maken met veiligheidsproblemen.

Ontwikkelingen in de bakkerijbranche

Het aantal winkels per ondernemer neemt toe. Het wordt steeds belangrijker voor de ondernemer om zich te onderscheiden. Brood- en banketproducten worden in verschillende winkels verkocht en bakkerijen gaan ook aanverwante artikelen verkopen.

De branche moet steeds meer inspelen op de veranderende wensen van de klant. Consumenten stellen hogere eisen aan het assortiment (meer variatie) en de uitstraling van producten en de winkel. Consumenten willen ook meer afwisseling. Ondernemers binnen de bakkerijbranche vinden het belangrijk dat medewerkers specifieke kennis en ervaring met bepaalde grondstoffen en producten hebben om specialisatie binnen hun bedrijf te kunnen realiseren. De verwachting is dat er steeds meer geautomatiseerd gaat worden om sneller en efficiënter te kunnen werken. Processen worden geautomatiseerd, waardoor het personeel meer kennis moet hebben.

5. Beroepsvereisten

Er is geen wettelijke beroepsvereisten voor het kwalificatiedossier.

6. Bijzondere vereisten

Ondernemer bakkerij

Nee

Manager/ondernemer horeca

Nee

Meewerkend horeca ondernemer

Nee

7. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

Voor de uitvoering van het beroep heeft de Ondernemer bakkerij geen beroepsspecifieke taaleisen.

De Manager/ondernemer horeca werkt in een internationale context, waardoor hij zowel met medewerkers als gasten in het Engels en een 2e moderne vreemde taal moet kunnen communiceren. Voor Engels heeft hij voor mondelinge vaardigheden (spreken en gesprekken voeren) een hoger niveau nodig dan het generieke niveau. Hij moet in alle dagelijkse situaties goed mondeling kunnen communiceren met gasten en medewerkers in het Engels. In een 2e moderne vreemde taal moet hij zowel mondeling als schriftelijk kunnen communiceren met gasten. Daarvoor moet hij kunnen lezen en luisteren op niveau B1 en kunnen spreken, gesprekken voeren en schrijven op niveau A2.

De Meewerkend horeca ondernemer heeft in zijn werkzaamheden contact met internationale gasten. Het generieke niveau voor Engels is voldoende voor het beroep. Daarom zijn er geen hogere beroepsspecifieke eisen voor Engels opgenomen. Bij de kerntaak werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven is aangegeven op welke manier de meewerkend horeca ondernemer de Engelse taalvaardigheden nodig heeft in het beroep. Het is ook essentieel dat de meewerkend horeca ondernemer in standaard situaties zowel mondeling als schriftelijk kan communiceren met gasten in een 2e moderne vreemde taal.

Manager/ondernemer horeca

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

een tweede MVT					
	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1	x	x			
A2	x	x	x	x	x
A1	x	x	x	x	x

Meewerkend horeca ondernemer

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

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

8. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

De Ondernemer bakkerij kan in het beroep doorgroeien naar ondernemer van meerdere bakkerijfilialen (directeur). Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar een hbo-opleiding in food en retail, of naar een docentenopleiding.

De Manager/ondernemer in de horeca kan in het beroep doorgroeien naar ondernemer van meerdere horecabedrijven (directeur). Binnen het onderwijs kan hij doorstromen naar een hbo-opleiding aan een hogere hotelschool of een docentenopleiding.

9. Onderhoudsagenda

Dit kwalificatiedossier wordt voor maximaal zes jaar vastgesteld. In die periode wordt het dossier alleen aangepast als zich wezenlijke veranderingen op de arbeidsmarkt of in het beroep voordoen of als er nieuwe beroepscompetentieprofielen zijn ontwikkeld.

10. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop de Toetsingskamer een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde kwalificaties, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen	x	Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving of de werkprocessen. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.

Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.
-----------------------------	--	--

De profielen voor de horeca zijn opnieuw gestructureerd. Hierdoor is het profiel Manager/ondernemer fastservice niet meer als apart profiel opgenomen. Het profiel Manager/ondernemer horeca is ook geschikt voor de fastservice. Het profiel Manager/ondernemer Café-bar is inhoudelijk en van naam gewijzigd: Meewerkend horeca ondernemer. Er is opnieuw gekeken naar de inhoud van de horeca-profielen. Waar nodig is de inhoud verder aangescherpt op de nieuwste beroepscompetentieprofielen.

Door het nieuwe format is deze op een andere wijze gestructureerd.

11. Betrokkenen

In 2013 en 2014 heeft Kenwerk in afstemming met de BTG HTVF gebruikerspanels georganiseerd om dit kwalificatiedossier te bespreken. Hierbij waren de volgende betrokkenen aanwezig (functionaris en organisatie):

Namens onderwijs

Docent Albada College
 Docent Deltion College
 Docent Friesland College
 Docent Graafschap College
 Docent MBO Amersfoort College
 Docent ROC de Leijgraaf
 Docenten Aventus
 Docenten De Rooi Pannen
 Docenten Koning Willem I College
 Docenten Rijn IJssel/Vakschool Wageningen
 Docenten ROC Leiden
 Hoofd bureau bedrijfscontacten ROC van Amsterdam
 Manager Hotelschool Groningen Noorderpoort
 Onderwijskundige ROC Flevoland
 Opleidingscoördinator Albada College
 Opleidingsmanager Alfa-college
 Opleidingscoördinator Noorderpoort College

Namens bedrijfsleven

Eigenaar Café Jos
 Eigenaar Horecacentrum de Sevewaeg
 Eigenaar Pasta Company Zoetermeer
 Medewerker Albron BV
 Personnel & Training Manager Carlton Beach
 Voorzitter Robo Groningen

Naast de gebruikerspanels is dit kwalificatiedossier in 2013 en 2014 besproken in de Paritaire Commissie Horeca Instellingskeuken en Contract-Catering. De Paritaire Commissie Horeca Instellingskeuken en Contract-Catering bestaat uit de volgende leden (functionaris en organisatie):

Namens werkgeversorganisaties

Afgevaardigden Koninklijke Horeca Nederland
 Afgevaardigde ActiZ Brancheorganisatie voor zorgondernemers
 Secretaris Stichting Opleidingen Contractcatering

Namens Werknemersorganisaties

Afgevaardigde CNV Horecabond
 Afgevaardigde FNV Horecabond

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)

Directeur MBO Horeca De Rooi Pannen
 Directeur MBO College voor Dienstverlening & Gastvrijheid ROC van Twente
 Opleidingsmanager ROC van Amsterdam
 Onderwijsmanager ROC Mondriaan
 Opleidingsmanager Deltion college
 Toehoorder VMBO-platform

Naast de gebruikerspanels is dit kwalificatiedossier in 2013 en 2014 besproken in de Paritaire Commissie Bakkerij. De Paritaire Commissie Bakkerij bestaat uit de volgende leden (functionaris en organisatie):

Namens werkgeversorganisaties

Afgevaardigden NBOV/NVB

Namens Werknemersorganisaties

Afgevaardigde FNV Bondgenoten

Namens Onderwijs (MBO Raad)

Afdelingsmanager Bakkerij, Facilitair, Horeca vakopleidingen Rijn IJssel
 Kerndocent brood en banket en Docent banket Zadkine
 Teamleider opleidingen Brood & Banket Albada College

Docent Brood en Banket ROC van Amsterdam
Toehoorder VMBO-platform

Bestuur Kenwerk

Namens werkgeversorganisaties
Directeur-Eigenaar van Hajé Shops, Hotels & Restaurants (Koninklijke Horeca Nederland)
Directiesecretaris Koninklijke Horeca Nederland
DGA van Bakkerij Van der Wal B.V. (NVB/NBOV)
Manager Sociaal Beleid van de RECRON

Namens Werknemersorganisaties
Voorzitter FNV Horecabond
Sectorbestuurder FNV Recreatie
Vakbondsbestuurder CNV Vakmensen
Bestuurders FNV Bondgenoten

Namens Onderwijs (MBO Raad en NRTO)
Directeur Rijn IJssel Vakschool Wageningen (HTVF)
Eigenaar en directeur van T.T. & P. (NRTO)
Lid college van bestuur Albeda College (HTVF)
Lid raad van bestuur ROC van Amsterdam/ROC Flevoland/Stichting Voortgezet Onderwijs van Amsterdam (HVTF)
Sectordirecteur Economie & Dienstverlening Deltion College (HTVF)

12. Verblijfsduur 4 jarig

Voor de kwalificaties Ondernemer bakkerij en Meewerkend horeca ondernemer geldt geen afwijkende nominale studieduur. Voor de Manager/ondernemer horeca is de studieduur vastgesteld op vier jaar. Gezien de hoeveelheid en complexiteit van de werkzaamheden is een kortere studieduur niet toereikend.

13. Aanvullende informatie

In dit dossier zijn geen certificeerbare eenheden opgenomen.

14. Certificaten

N.v.t.