**niveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | Kok1. Orientatie op branche en beroep**

‘Welkom in de horeca ...’ Met deze woorden ontvangen horecabedrijven niet alleen gasten, maar ook nieuwe medewerkers. In deze oriëntatie op branche en beroep leer je wat ‘de horeca’ is en wat werken in de horeca inhoudt. Pas als dat je duidelijk is, kun je een goede beroepskeuze maken. Daarom ga je leren over de horeca en opdrachten maken die met horeca te maken hebben.



Je oriënteert je op het werken als kok.

* [Inhoud van deze leereenheid](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--28960-00-IL-Orientatie-op-branche-en-beroep-00.docm#sec4-1)
* [Leerdoelen](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--28960-00-IL-Orientatie-op-branche-en-beroep-00.docm#sec4-2)

**Inhoud van deze leereenheid**

Oriëntatieopdracht | Nulmeting en planning | Kennismaken met de horecabranche | Beroepskleding | Mise-en-place | Handgereedschappen | Basisvaardigheden: schoonmaaktechnieken | Basisvaardigheden: verklein- of opdeeltechnieken | Controleren en bewaren van grondstoffen | Afwegen van grondstoffen | Materialen en gereedschappen | Koude voorbewerkingen (zonder kachel) | Warme voorbewerkingen | Inleiding op bouillons | Inleiding op het binden | Presentatie: het opmaken en doorgeven van gerechten | Warme bereidingstechnieken | Vaktermenlijst | Eindopdracht | Evaluatie en reflectie

**Leerdoelen**

In de opdrachten van deze leereenheid werk je aan leerdoelen over de horecabranche en het beroep van kok.

**niveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | KokOpdracht 1. Eigen ervaring**

1. Wat zijn jouw overwegingen om voor deze opleiding te kiezen?
2. Wanneer je wilt gaan werken als kok, is het belangrijk dat jij de juiste capaciteiten en eigenschappen hebt. Hierna vind je een schema met persoonlijke eigenschappen.

In die lijst ga je eerst de betekenis van de woorden invullen. Vervolgens geef je aan in welke mate je die eigenschap hebt. (1 = heb ik niet, 2 = ik heb dit een klein beetje, 3 = meestal wel, vaak, 4 = ja, heb ik in alle situaties)

| **Persoonlijke eigenschappen** | **Betekenis** | **Eigen score** | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Communicatief |  |  |  |  |  |  |  |
| Doorzettingsvermogen |  |  |  |  |  |  |  |
| Flexibel |  |  |  |  |  |  |  |
| Gastvrij |  |  |  |  |  |  |  |
| Kostenbewust |  |  |  |  |  |  |  |
| Representatief |  |  |  |  |  |  |  |
| Sociaal vaardig |  |  |  |  |  |  |  |
| Stressbestendig |  |  |  |  |  |  |  |

1. Waar moet je je nog in ontwikkelen?
2. Welke eigenschappen zijn volgens jou het belangrijkst in jouw baan?

**niveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | Kok4. Kennismaken met de horecabranche**

Je gaat de horecabranche onderzoeken: de branche waarin jij als kok aan de slag gaat. Welke bedrijven kom je tegen en wat voor producten bieden ze aan? En wat kun je bij zo’n bedrijf doen als kok?



Je gaat aan de slag als kok in de horeca.

**Leerdoelen**

1. Je kunt de indeling van horecabedrijven benoemen.
2. Je kunt uitleggen wat horecaproducten zijn.

**niveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | KokOpdracht 4. Horecabedrijven**

[Werken in de horeca](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--45165-05-BR-Orientatie-op-de-horecabranche_01_Werken-in-de-horeca" \o "Werken in de horeca" \t "_blank)

1. Het woord ‘horeca’ is een afkorting. Waar staan de letters voor?
2. Hoe noem je een groep bedrijven die bijna dezelfde producten maken en verkopen?
3. Noem de drie hoofdgroepen waarin je horecabedrijven kunt indelen.
4. Noem twee groepen bedrijven die bij de bedrijfstak horeca horen.

# niveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | KokOpdracht 5. Horeca in de buurt

Zoek de gevraagde bedrijven uit jouw omgeving op en vul deze in. Gebruik hiervoor bijvoorbeeld Google of De Telefoongids.

1. Drie voorbeelden van hotelbedrijven uit mijn omgeving zijn:
2. Vier voorbeelden van restaurantbedrijven uit mijn omgeving zijn:
3. Zes voorbeelden van cafébedrijven uit mijn omgeving zijn:

**niveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | KokOpdracht 6. Horecaproducten**

Beantwoord de volgende vragen.

1. Waaruit bestaat het horecaproduct?
2. Wat is het hoofdproduct van restaurantbedrijven?
3. Voorbeelden van horecaproducten zijn:

| **Goederen** | **Diensten** |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

1. Noem vier voorbeelden van bijproducten die in de horeca worden verkocht.

**Theorie bijhorende opdrachten**

Oriëntatie op branche en beroep

**Leerdoelen**

* Je kunt de indeling van horecabedrijven benoemen.
* Je kunt uitleggen wat horecaproducten zijn.
* Je kunt de functies van beroepskleding benoemen.
* Je kunt het belang van een goede mise-en-place aangeven.
* Je kunt de benodigde keukenapparatuur benoemen.
* Je kunt de (wettelijke) eisen met betrekking tot het gebruik van keukenmaterialen en -apparatuur benoemen.
* Je kunt de benodigde keukenapparatuur inventariseren op bruikbaarheid.
* Je kunt de meest gebruikte schoonmaaktechnieken benoemen.
* Je kunt aangeven welke keukenapparatuur en -gereedschap nodig is voor het schoonmaken van producten.
* Je past de juiste schoonmaaktechnieken toe op een ingrediënt.
* Je kunt per snijtechniek de te gebruiken keukenapparatuur en het -gereedschap benoemen.
* Je kunt de meest voorkomende opdeel- en voorbereidingstechnieken benoemen.
* Je kunt producten met behulp van controle- of ontvangstlijsten op aantal, gewicht en opslagspecificaties controleren.
* Je kunt van diverse producten de standaard bewaarcondities benoemen.
* Je kent het fifo-principe en de HACCP-richtlijnen.
* Je slaat producten op in de daarvoor bestemde ruimtes volgens HACCP-richtlijnen.
* Je kunt op grond van gerechten weergeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.
* Je kunt op basis van de te bereiden gerechten producten en middelen klaarzetten.
* Je kent de gebruiksmogelijkheden van de keukenmaterialen.
* Je kunt de meest voorkomende voorbewerkingstechnieken benoemen.
* Je kunt de meest gangbare producten en ingrediënten noemen die bij het afwerken van diverse gerechten nodig zijn.
* Je kunt aangeven welke materialen en keukengereedschap geschikt zijn voor het afwerken van gerechten.

**iveau 2 | Oriëntatie op branche en beroep Kok - Oriëntatie op branche en beroep | Kok22. Werken in de horeca**

Werken in de horeca. Waar kom je dan terecht? Horeca is een woord waar je heel veel mee zegt. Het is de afkorting van Hotel, Restaurant, Café. Horeca gaat dan over heel veel verschillende soorten bedrijven die vaak erg veel van elkaar verschillen. Een hotel ziet er heel anders uit dan een café. In een hotel kun je als gast overnachten, in een café is dat niet de bedoeling. In de meeste hotels kun je eten, net als in een restaurant. Wat je in een restaurant kunt eten, verschilt weer per restaurant. Zo zijn er heel erg veel verschillen op te noemen tussen bedrijven in de horeca.

Je kunt bijvoorbeeld aan de slag bij een restaurant in een hotel.

* [Gastvrij werken](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--45165-05-BR-Orientatie-op-de-horecabranche_01_Werken-in-de-horeca#sec3-1)
* [Horecaproduct](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--45165-05-BR-Orientatie-op-de-horecabranche_01_Werken-in-de-horeca#sec3-2)
* [Opleiding](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--45165-05-BR-Orientatie-op-de-horecabranche_01_Werken-in-de-horeca#sec3-3)
* [Beroepen in de horeca en andere gastvrijheidssectoren](https://digitaal.boomonderwijs.nl/bbo/books/56485/2018-e42c82af-97ba-4d4b-b86b-a72c4a9253fb--45165-05-BR-Orientatie-op-de-horecabranche_01_Werken-in-de-horeca#sec3-4)

**Gastvrij werken**

Er is één belangrijke overeenkomst tussen al deze verschillende bedrijven in de horeca: ze zijn allemaal bezig om een gast tevreden te stellen. Een gast is iemand die een bezoek brengt aan een horecabedrijf. Vergelijk het maar met een klant in een winkel. Een klant komt iets kopen en gaat weer weg. Een gast blijft een tijd in het horecabedrijf, omdat hij daar wil eten, drinken of overnachten. Om een gast tevreden te stellen, moet je in het bedrijf gastvrij werken. Dat betekent dat je een gast het gevoel geeft dat hij welkom is en dat je als bedrijf (dus de medewerkers) je best doet om het de gast zo naar de zin te maken dat hij heel graag weer terugkomt.

**Horecaproduct**

Horecabedrijven bieden goederen en diensten aan.

**Goederen**

**Voorbeelden van goederen**

* spijzen en dranken in een luxe restaurant of in een eetcafé
* een bed in een hotel met één ster of met vijf sterren
* alle andere goederen die aangeboden worden.

De gastvrijheid wordt bij de goederen vooral bepaald door de kwaliteit en het assortiment. Bij de kwaliteit van de aangeboden goederen kun je denken aan:

* kant-en-klare producten (convenience) of vers en zelfgemaakt
* goedkope of duurdere wijnen
* flesjes bier of tapbier, gewone bieren of speciale bieren.

Bij het assortiment van de aangeboden goederen kun je denken aan:

* enkele borrelhapjes of een ruime keus uit fingerfoods, kleine hapjes en snacks
* een kleine wijnkaart of een uitgebreide wijnkaart
* een kleine menukaart of een uitgebreide menukaart.

**Diensten**

Naast goederen gaat het bij de gastvrijheid ook om de diensten, bijvoorbeeld:

* mogelijkheid om via internet of app te boeken en reserveren
* valet parking (de auto wordt voor je weggezet) bij een chic restaurant
* gratis wifi.

**Bijproducten**

Naast goederen en diensten kan een horecabedrijf bijproducten aanbieden.

**Voorbeelden van bijproducten**

* lokale lekkernijen
* kookboeken
* souvenirs
* een paraplu.

Lokale of zelfs eigen lekkernijen kunnen een bijproduct zijn van een horecabedrijf.

**Opleiding**

Door de steeds veranderende maatschappij en verdergaande automatisering moet je in een beroep je blijven ontwikkelen. Dit betekent dat je steeds weer moet (bij)leren. Nieuwe ontwikkelingen moet je bijhouden en je eigen maken. Je moet leren werken met moderne apparatuur. Je moet bereid zijn vervolgopleidingen te doen. De term ‘levenslang leren’ is hierop van toepassing. Je blijft je leven lang leren! Hoe je leert en wat je leert, bepaal je zelf. Vanuit een boek, digitaal of via de praktijk.

**Mobiliteit**

Het is waarschijnlijk dat je in je toekomstige beroep van functie verandert. Van kok naar zelfstandig werkend kok, naar misschien wel souschef en chef-kok of uiteindelijk leidinggevend keuken en gespecialiseerd restaurant kok. Soms moet je bereid zijn om te verhuizen naar een andere streek of provincie, omdat daar net die functie is dat jij leuk vindt. Met een mooi begrip noemen ze dit: mobiliteit.

**Welke opleiding …?**

Als je klaar bent met het vmbo of de havo, dan ben je er nog niet. Je moet een vervolgopleiding kiezen. Met een vmbo-diploma ligt het voor de hand dat je kiest voor een vervolgopleiding bij een Mbo-opleiding, bijvoorbeeld een roc (regionaal opleidingscentrum). Mbo-opleidingen bieden een ruime mogelijkheid aan opleidingen aan. Zij verzorgen opleidingen die afgestemd zijn op het bedrijfsleven. In alle opleidingen wordt samengewerkt met het bedrijfsleven in de vorm van stages of leer-/werkplaatsen.

Met een vmbo- of havo-diploma kun je terecht in alle sectoren waarin het roc opleidingen verzorgt. Met een vooropleiding vmbo Consumptief ligt het voor de hand dat je kiest uit een van de sectoren die met gastvrijheid, voeding en evenementen te maken hebben.

**Voorbeelden van sectoren gastvrijheid, voeding en evenementen**

* horeca
* reizen en leisure
* bakkerij
* slagerij
* evenementenorganisatie.

**Leerwegen**

Er zijn twee leerwegen in het middelbaar beroepsonderwijs: BOL en BBL.

**BOL, de Beroeps Opleidende Leerweg**

Wanneer je deze leerweg (BOL) volgt, volg je dagonderwijs op school. Dit noem je ook wel voltijdopleidingen. Je krijgt daar theorie- en praktijkles. Tijdens je opleiding volg je beroepsgerichte stages in het bedrijfsleven.

**BBL, de Beroeps Begeleidende Leerweg**

Deze leerweg is een combinatie van werken en leren. Je volgt een dag per week theorieles. Daarnaast heb je een betaalde leerwerkplek bij een leerbedrijf.

Als je de opleiding in de BOL volgt, ontvang je (meestal) geen stagevergoeding. Als je ervoor in aanmerking komt, krijg je studiefinanciering. Volg je de opleiding in de BBL, dan heb je naast je school ook een arbeidsovereenkomst en ontvang je een salaris.

Niet elk roc heeft alle opleidingen in de beroepsopleidende en/of beroepsbegeleidende leerweg. Er zijn roc’s die speciale opleidingen verzorgen. Het gaat hierbij om opleidingen voor beroepen waar in de regio van de school vraag naar is. Dit noemen we ‘opleidingen op maat’.

**Kwalificatiestructuur**

Kwalificatiestructuur is een moeilijke naam voor het stelsel van beroepsopleidingen. In deze structuur zijn de opleidingen in vier niveaus ingedeeld:

1. Assistent (dit is ook het niveau als je van het vmbo afkomt)
2. Kok
3. Zelfstandig werkend kok
4. Gespecialiseerd kok/Leidinggevende keuken (basis voor HBO).

Niveau 1 en 2 vormen het funderend beroepsonderwijs. Je legt het fundament (de basis) voor een vervolg op school of in een baan. Niveau 3 en 4 vormen het middelbaar beroepsonderwijs, je wordt een echte specialist.

**Beroepen in de horeca en andere gastvrijheidssectoren**

Als je slaagt voor het vmbo, heb je niveau 1 afgerond. Je zit dan op het niveau van assistent. Als assistent voer je onder leiding werkzaamheden uit. Je maakt bijvoorbeeld werkruimtes bedrijfsklaar. Ook kun je afsluitende werkzaamheden verrichten.

Hierbij moet je denken aan opruimen, schoonmaken, reinigen en desinfecteren. Daarnaast kun je eenvoudige productievaardigheden uitvoeren, zoals het snijden van producten. Al met al heb je daarmee een prima basis om op niveau 2 verder te gaan.

**Kok in vele vormen**

Het woord ‘kok’ is een verzamelnaam voor vele koks. Je kunt kok zijn op het niveau van medewerker, maar ook als leidinggevende. Je kunt kok zijn in een van de vele soorten restaurants, maar ook in een ziekenhuis of andere instelling.

**Beroepshouding**

De beroepshouding voor het beroep van Kok, Zelfstandige werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken kun je als volgt samenvatten:

* Je moet goed in een team kunnen werken, een goede werkplanning kunnen maken, dienstverlenend te werk gaan en je moet kostenbewust zijn.
* Je moet de trends en ontwikkelingen in de horeca blijven volgen.
* Je moet commercieel zijn, omdat er tenslotte geld verdiend moet worden.

**Kok**

Als kok doe je de voorbereidende werkzaamheden en bereid je gerechten. Je plant deze werkzaamheden in overleg of met instructie van een leidingevende. Je zorgt voor een schone en opgeruimde werkomgeving. Je werkt volgens de regels van de Hygiënecode voor de horeca. Als kok zorg je er ook voor dat de ingredienten aanwezig zijn. Je kunt die goederen ontvangen en opslaan. Je moet flexibel zijn en op wisselende dagen en uren willen werken. Je werkt meestal in teamverband.

**Zelfstandig werkend kok**

Als zelfstandig werkend kok is je taak het plannen, organiseren, leiden en uitvoeren van werkzaamheden in de keuken. Je staat onder verantwoordelijkheid van een leidinggevende. Als zelfstandig werkend kok bereid je alle gerechten zelfstandig. Ook kom je met initiatieven voor aanpassing en variatie van de menukaart. Daarbij moet je rekening houden met de formule van het bedrijf waar je werkt.

Als zelfstandig werkend kok bereid je alle gerechten zelfstandig.

Als zelfstandig werkend kok ben je meestal werkzaam in ambachtelijke bedrijven. Dat zijn bedrijven waar veel gerechten à la minute worden bereid. Maar je kunt ook werken in procesmatige bedrijven. Dat zijn bedrijven in de zorgsector. Daar wordt meer gebruikmaakt van voorbewerkte producten.

**Gespecialiseerde kok**

De Gespecialiseerde kok kan op alle afdelingen in de keuken functioneren. Naast de dagelijkse werkzaamheden kan hij ook medewerkers aansturen en begeleiden. De gespecialiseerde kok ontwikkelt nieuwe recepturen en helpt mee met het ontwikkelen van de menukaart. Hij werkt efficiënt en let op de kosten. En geeft advies bij het aannemen van keukenpersoneel.

**Leidinggevende keuken**

De Leidinggevende keuken geeft leiding aan de keuken van een (hotel/)restaurant, vergader-/congrescentrum en instellingen. Hij is verantwoordelijk voor de uitvoering van werkzaamheden in de keuken. Hij is de schakel tussen de medewerkers van de keuken en de manager/ondernemer. Hij staat in voor de kwaliteit en de voortgang van werkzaamheden in de keuken. Hij is verantwoordelijk voor onder meer de tevredenheid van de gasten/klanten, voor het behalen van de beleidsdoelen, voor het naleven van de wettelijke en bedrijfsvoorschriften en voor een goede werksfeer. De Leidinggevende keuken zorgt voor de samenstelling van menukaarten en menuplanningen.

Er zijn nog vele andere beroepen binnen de horeca- en toeristische branche.

**Andere beroepen op niveau 2 in de gastvrijheidssectoren**

**Gastheer/-vrouw**

In het verleden sprak je meestal van serveerster, kelner of ober. De naam gastheer/-vrouw zegt meer over de inhoud van je werk. Je moet je gasten vooral gastvrij en vakbekwaam van dienst zijn.

Gastheren en gastvrouwen begeleiden en adviseren gasten

Gastheren en gastvrouwen werken met name in restaurants. Je taak is het begeleiden en adviseren van gasten. Vaktechniek is daarbij belangrijk, maar vooral het beheersen van sociale en commerciële vaardigheden. Daarnaast zorg je voor het verwerken van gegevens in de administratie. Bij het bedienen heb je tevens te maken met voorbereidende en afsluitende werkzaamheden.

**Medewerker fastservice**

Je werkt in horecabedrijven waar gasten snel een maaltijd kunnen gebruiken. Je zorgt zowel voor het bereiden van gerechten als voor het serveren van dranken en maaltijden. In dit type bedrijf wordt veel gebruikgemaakt van voorbewerkte producten.

De bedrijven waarin de medewerker fastservice zijn werkzaamheden uitvoert, hebben verschillende formules. Denk hierbij aan fastfoodrestaurants, buffetrestaurants, bedrijfskantines, cafetaria’s en strandpaviljoens, ijssalons, koffiezaken en tearooms, bake-off bedrijven, broodjeszaken, lunchrooms, pizza-afhaal- en bezorgbedrijven en pannenkoekenrestaurants.

**Leisure & hospitality assistent**

Bij deze werkzaamheden ben je werkzaam in een recreatiebedrijf. Je voert onder leiding taken uit zoals:

* ontvangen en begeleiden van gasten
* onderhouden van terreinen, gebouwen en groenvoorziening
* eenvoudige horecawerkzaamheden.

**Beroepen op niveau 3**

Op niveau 3 onderscheiden we de volgende beroepen:

1. Zelfstandig werkend kok
2. Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw
3. Bartender
4. Eerste medewerker fastservice.

**Zelfstandig werkend kok**

Is hiervoor al behandeld.

**Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw**

Je taken zijn voor een deel uitvoerend en voor een deel controlerend. Het gaat om voorbereidende werkzaamheden, het begeleiden en adviseren van gasten. Daarnaast verwerk je gegevens in de administratie en doe je afsluitende werkzaamheden. Als zelfstandig werkend gastheer/-vrouw zul je deze taken met name verrichten in luxe hotels en restaurants.

Het gedrag van gasten is in dergelijke bedrijven moeilijker te voorspellen dan in andere bedrijven. Daarom zijn goede sociale vaardigheden van groot belang.

**Bartender**

Als bartender bestaat je taak uit het begeleiden, adviseren en vermaken van gasten. Ook zorg je voor de veiligheid en het welzijn van gasten tijdens hun verblijf. Je bereidt en serveert dranken en kleine eetwaren. Als bartender verricht je ook eenvoudige administratieve handelingen. De handelingen en technieken zijn in veel verschillende beroepssituaties in de horeca toepasbaar.

**Eerste medewerker fastservice**

De Eerste medewerker fastservice heeft een leidinggevende rol. Hij regelt de werkzaamheden van medewerkers, stuurt medewerkers aan, controleert en corrigeert medewerkers bij de uitvoering van taken als het nodig is. Daarnaast ondersteunt hij de Bedrijfsleider fastservice en/of Manager/ondernemer fastservice. Hij neemt de coaching en begeleiding op zich van lerende medewerkers op de werkplek. Hij legt verantwoording af aan de echte leidinggevende, de bedrijfsleider of de ondernemer/manager.

**Beroepen op niveau 4**

Het hoogste niveau in het middelbaar beroepsonderwijs is niveau 4. Via dit niveau kun je doorstromen naar het hoger beroepsonderwijs (hbo).

Op niveau 4 word je opgeleid tot middenkaderfunctionaris of specialist.

Binnen het middenkader onderscheiden we drie beroepen:

* Manager/ondernemer horeca
* Meewerkend horeca ondernemer
* Afdelingsmanager.

**Manager/ondernemer horeca**

Hierbij ben je werkzaam in (middel)grote hotels en restaurants. Jouw werkzaamheden bestaan hoofdzakelijk uit toezichthoudende managementtaken. Tevens werk je als bedrijfsleider en bewaak je de (financiële) situatie van het bedrijf. Als manager/ondernemer horeca zorg je voor het ondernemingsplan, de bedrijfsvoering en het bedrijfsbeheer. Met andere woorden: het hele bedrijf rust op jouw schouders.

**Meewerkend horeca ondernemer**

Als middenkaderfunctionaris ben je werkzaam in het kleine drankverstrekkende en fast-foodbedrijf (snackbar, cafetaria). Je hoofdtaak is de gehele bedrijfsuitvoering met al haar facetten. Je verricht alle taken in het bedrijf zelf, inclusief de administratie. Deze ondernemer heeft vaak weinig en soms zelf geen personeel.

**Afdelingsmanager**

Tot de taken van een afdelingsmanager behoren het organiseren, plannen en controleren van werkzaamheden op jouw afdeling. Je bent verantwoordelijk voor het commerciële, financiële, operationele en personeelsbeleid van de afdeling.

Je bent werkzaam in (middel)grote logies- en maaltijdverstrekkende bedrijven, de zorgsector of de contractcatering.

Afdelingsmanagers zijn bijvoorbeeld:

* keukenmanager
* restaurantmanager
* housekeepingmanager (vroeger heette dit huishoudelijke dienst)
* frontofficemanager (receptiewerkzaamheden)
* cateringmanager.

**Stichting Samenwerking Beroepsonderwijs Bedrijfsleven (SBB)**

De Stichting Samenwerking Beroepsonderwijs Bedrijfsleven (Bureau SBB) verbetert de aansluiting van onderwijs op de arbeidsmarkt. Zij willen hiermee voldoende en deskundige vakmensen opleiden. Bureau SBB ondersteunt het bedrijfsleven en beroepsonderwijs bij problemen op het gebied van kwalificatiestructuur, examens, beroepspraktijkvorming en opleidingsaanbod. Daarnaast coördineert en ondersteunt Bureau SBB de samenwerkingsprojecten van de kenniscentra beroepsonderwijs bedrijfsleven.

[Weblink SBB](https://lrmr.nl/hyperlinks/18d466a9-3172-4fda-ade1-9ebc1b6ea38b" \o "" \t "_blank)

**Ontwikkelen van competenties**

Competentie is een moeilijk woord. Als gezegd wordt dat je competent bent, dan ben je deskundig en vakbekwaam en heb je veel capaciteiten. Elke functie vraagt om deskundigheid en vakbekwaamheid, of je nu kok bent of kraanmachinist. De eisen die aan je gesteld worden in een functie staan beschreven in het kwalificatiedossier.

Tijdens je opleiding werk je aan competenties, bijvoorbeeld vakdeskundigheid toepassen, materialen en middelen inzetten of samenwerken en overleggen. Tijdens je werk in de praktijk (stage, BPV, het leerbedrijf) laat je zien dat je competent bent. Je bent competent wanneer je in de praktijk het vereiste gedrag laat zien.

Competent word je pas in een beroepssituatie. Bijvoorbeeld in het bereiden van gerechten volgens de regels van de menuleer en volgens de bedrijfsformule. Ook de theorie goed toepassen in de praktijk maakt je competent.

Voorbeeld van een praktijkopdracht:

**Praktijkopdracht   
koude voorgerechten**

**Opdracht: cocktails, voorgerechten en sauzen**

De praktijkonderdelen die je bij dit onderdeel moet uitwerken, maken en moet doorgeven zijn:

• een enkelvoudige cocktail

• twee verschillende samengesteld cocktails

• twee verschillende samengesteld voorgerechten van vis, gegarneerd naar eigen inzicht

• twee verschillende samengestelde voorgerechten van vlees of vleesproducten, gegarneerd naar eigen inzicht

• bijpassende koude sauzen met eventueel toast/brood en boter.

**Praktijkopdracht   
salades, dressings, marinades en koude sauzen**

**Opdracht: gemengde en samengestelde salades**

De praktijkonderdelen die je bij dit onderdeel moet uitwerken, maken en moet doorgeven zijn:

• drie verschillende gemengde salades, met bijpassende dressings, koude sauzen of azijnsauzen

• vier verschillende samengestelde salades, gegarneerd naar eigen inzicht.

Deze samengestelde salades worden begeleid door bijpassende koude sauzen, toast en boter.

Werk de recepten uit van de salades die je in de praktijk hebt gemaakt.

**Praktijkopdracht koude nagerechten**

**Opdracht: kaasplank, fruitsalade, bavarois, pudding, mousse, parfait en ijs**

Laat zien dat je de hierna genoemde gerechten kunt klaarmaken. Kan dit niet in je leerbedrijf, maak ze dan op school:

• één kaasplankje van minimaal drie verschillende Nederlandse en drie verschillende buitenlandse kaassoorten met bijpassend garnituur

• één fruitsalade

• twee verschillende soorten kookpuddingen, bijvoorbeeld op basis van custard, rijst of griesmeel

• twee verschillende bavarois/puddingen op melkbasis

• twee verschillende bavarois/puddingen op vruchtenbasis

• één mousse

• één parfait

• één ijssoort op melkbasis

• één ijssoort op vruchtenbasis.