

PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE)

LEIDINGGEVENDE BEDIENING NIVEAU 4

ZADKINE
HORECA COLLEGE

DOSSIER: Bediening
KWALIFICATIE: Leidinggevende bediening
KWALIFICATIECREBO: 23081
NIVEAU: 4
KERNTAAK: P4
JAAR: 2021/ 2022

LET OP:

- Welkom bij de door jou gekozen opleiding! Deze keuze staat voor eigen verantwoordelijkheid voor het behalen van je diploma.
- Deel deze planner met je leermeester / stagebegeleider.
- Deel deze planner met ouders/ verzorgers.
- Verantwoord en plan jouw studievoortgang continu met jouw mentor en vakdocenten.

Inhoud

VOORWAARDEN PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): LEIDINGGEVENDE BEDIENING NIVEAU 4.....	2
JAARLIJN / PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): LEIDINGGEVENDE BEDIENING NIVEAU 4	3
BOEKENLIJST LEIDINGGEVENDE BEDIENING	4
BELANGRIJKE AANVULLING NIVEAU 4:	5
TOELICHTING KWALIFICATIEDOSSIER	6
TOELICHTING KERNTAKEN KWALIFICATIEDOSSIER	7
TOELICHTING PROFIELDELEN – KWALIFICATIEDOSSIER	8

[Klik hier voor de VOOR STUDENTEN pagina van Zadkine voor al jouw schoolvragen!](#)

VOORWAARDEN PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): LEIDINGGEVENDE BEDIENING NIVEAU 4

- Een **Module** heeft 3 onderdelen: **De bronnen** (Boek en lesmateriaal), **De instructie** (Lessen), en de **Afsluiting**. (Eindopdracht/ Examen)
- De boeken bestel je met de boekenlijst, de lessen volg je op school, de afsluitende opdrachten staan in TEAMS.
- De digitale hulpmiddelen vind je in TEAMS: jouw klassenmap > Vak > Bestanden.
- Elke module heeft een **adviesperiode** waar de instructielessen op worden gespitst, aanwezigheid tijdens de lessen is een voorwaarde.
- Hou je aan de volgorde van de modules.
- Een examenopdracht kan worden afgesloten in een examenweek: elke laatste week van een periode.
- Examens vraag je aan bij de vakdocent.
- Jouw leermeester in het leerbedrijf kan jou ondersteunen in jouw studievoortgang vaktheorie.
- Jouw mentor/vakdocent stelt vast of de eindopdracht naar behoren is gemaakt, als deze voldoende is kun je verder naar de volgende.
- Een voldoende is minimaal een 5.5.
- Bespreek jouw voortgang altijd met je mentor.
- Zie voor de meest actuele boeken de boekenlijst via www.studers.nl
- **Examineren** is mogelijk mits alle BPV is behaald. (BPV / STAGE UREN)
- **Examineren** kan pas na afronden alle generieke vakken.
- **Examineren** kan pas na goedkeuring mentor en examencommissie.

LET OP: Je bent zelf verantwoordelijk voor jouw studievoortgang. Je kunt pas examen doen als jij alle modules van de planner voldoende hebt afgesloten.

JAARLIJN / PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): LEIDINGGEVENDE BEDIENING NIVEAU 4

VSE ↓	NAAM MODULE	BRON:	EINDOPDRACHT/ Afsluiting	Referentie Kwalificatiedossier	ADVIES PERIODE INSTRUCTIE (Lessen en afsluiten)	Afsluitweek (Examens) Week van:
1	Gastgericht serveren	HRP 9	Gastgericht serveren	Beroepsprofiel	Jaar 1 P1	8-11
2	Alg. Drankenkennis	HRP11	Alg. Drankenkennis	P4-K2	Jaar 1 P2	24-1
3	Voorraadbeheer	Digitaal	EXAMEN* Voorraadbeheer	P4-K1 B1-K1-K2	Jaar 1 P3	4-4
4	Menuleer + ECW	HRV 3	EXAMEN Menuleer + ECW	D1-ECW	Jaar 1 P3 + P4	4-4 / 27-6
5	Gastvrijheid verkopen	HRP 14	EXAMEN Eindstuk: P4-K2	P4-K2	Jaar 2 P1	8-11
6	Sociale Hygiëne	HRV 5	EXAMEN Eindstuk: P4-K3-W1	P4-K3-W1	Jaar 2 P2	24-1
7	Bierkennis	KZD-BIER	EXAMEN Bierkennis	D1-Bierkennis	Jaar 2 P3+P4	27-6
8	Tendens Leidinggeven Theorie + Werkboek	Tendens Leid. NIV4. Theorie + werkboek	EXAMEN P4-K3	P4-K3	Jaar 3 P1	27-6
9	Functioneringsgesprek	LHO 2	Panelgesprek	P4-K3-W2	Jaar 3 P1	24-1
10	Wijnkennis 2	SDEN3	Ik weet meer van Wijn	D1- Wijnkennis 2	Jaar 3 P2 + P3	4-1
11	Praktijk Examen	BPV= Afgetekend	Proeve + Voorraadbeheer	B1-K1 B1-K2	Jaar 3 Periode 3+4	4-1 / 27-6

*Let op: Voorraadbeheer zul je maken en examineren in jouw leerbedrijf. (Stage / BBL leerplek) Informeer op tijd bij jouw leermeester en mentor!

LET OP: EXAMENJAAR STUDENTEN: BIERKENNIS INSTRUCTIE + EXAMEN JAAR 3 > PERIODE 1

BOEKENLIJST LEIDINGGEVENDE BEDIENING

LEIDINGGEVENDE BEDIENING NIVEAU 4

LBE LEERJAAR 1:

Gastgericht Serveren HRP 9 ISBN: 9789400227354

Algemene Drankenkennis HRP 11 ISBN: 9789400227231

Menuleer HRV 3 ISBN: 9789400212879

LBE LEERJAAR 2:

Gastvrijheid Verkopen HRP 14 ISBN: 9789400225473

Sociale Hygiëne HRV 5 ISBN: 9789400229921

KZD – BIER (keuzedeel Bierkennis) ISBN: 9789400229730

LBE LEERJAAR 3:

Theorieboek leidinggeven TENDENS ISBN 9789037228892

Werkboek leidinggeven TENDENS ISBN 9789037228854

Ik weet MEER van Wijn ISBN 9789082666106

Zie voor de meest actuele boeken de boekenlijst via www.studers.nl

BELANGRIJKE AANVULLING NIVEAU 4:

- Het operationeel plan (OP zie P4-K3) wordt bij voorkeur beoordeeld in het leerbedrijf na goedkeuring van de leermeester en docent en pas uitgevoerd als de student en leermeester een datum hebben bepaald.
- **Let op!** De student heeft zelf de verantwoordelijkheid voor duidelijk plan van aanpak; maak hiervoor een afspraak met je docent en presenteer hier een draaiboek van jouw opdracht.
- Het OP moet een thema – moment/servies/evenement zijn en kan bestaan uit diverse uitvoeringen: wijn en spijs, cocktails, kaas, partij of een ander evenement binnen het gastvrijheidsconcept van jouw leerbedrijf.
- De Proeve van Bekwaamheid wordt uitgevoerd in het restaurant. Dit examen wordt pas aangevraagd en vrijgegeven door de docent als de BPV opdrachten zijn afgetekend door de leermeester.
- Voorwaarde voor het OP is dat de docent rekenen haar of zijn toestemming moet geven voor verdere voortgang dus afnemen van het panelgesprek.

VOORWAARDEN OPERATIONEEL PLAN EN PROEVE VAN BEKWAAMHEID:

- In periode 1, 2 en 3 kunnen de OP 's uitgevoerd worden in het bedrijf en kunnen bestaan uit diverse thema's en is dus flexibel.
- Uitgangspunt is dat het moet aansluiten naar de behoefte van de onderneming: het hoeft niet om een groot evenement te gaan.
- Een PAP (Persoonlijk Activiteiten Plan) is een eis door de student om aan te leveren met daarin het tijdpad en uitvoering.
- Uitsluitend na overleg en ondertekend in de PAP door leermeester kan de uitvoering van het OP plaatsvinden.
- Bij uitzondering kan het OP uitgevoerd worden op school, bijvoorbeeld in het wijnlokaal of restaurant.
- PVB kan worden aangevraagd bij het examen bureau pas als alle BPV opdrachten zijn afgetekend door de leermeester.
- De PVB is op individuele aanvraag en kan worden afgenomen in periode 2,3 en 4 in het derde jaar.
- Wenselijk is het om het Tendens boek in P1 met het theorie boek te starten en in P2 met het opdrachten boek en deze in een tijdpad te plaatsen.

TOELICHTING KWALIFICATIEDOSSIER

Het **kwalificatiedossier** voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het basisdeel (B), dat gevormd wordt door:

a. De **beroeps-specifieke onderdelen**. Dit betreft gemeenschappelijke **kerntaken en werkprocessen** voor het gehele kwalificatie - dossier.

b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd.

Het betreft de onderdelen: Nederlandse taal; rekenen; loopbaan en burgerschap; en voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het profieldeel (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen (KZD)**. Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op www.s-bb.nl/keuzedelen. Op deze website staat ook een overzicht met alle keuzedelen gekoppeld aan kwalificaties.

ZIE VOOR HET KWALIFICATIEDOSSIER VAN JOUW OPLEIDING

SBB: <https://www.s-bb.nl/beroepen/leidinggevende-bediening>

TOELICHTING KERNTAKEN KWALIFICATIEDOSSIER

Basisdeel (B) – Kerntaken (K) – Werkprocessen (W)

B1-K1 Werkt in de bediening

B1-K1-W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit

B1-K1-W2 Neemt reserveringen aan

B1-K1-W3 Ontvangt gasten

B1-K1-W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op

B1-K1-W5 Maakt dranken serveergereed

B1-K1-W6 Serveert de bestelling en ruimt af

B1-K1-W7 Creëert en onderhoudt de sfeer

B1-K1-W8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid

B1-K1-W9 Voert afrondende werkzaamheden uit

B1-K1-W10 Werkt met de kassa

B1-K2 Bewaakt de voorraad

B1-K2-W1 Controleert de voorraad

B1-K2-W2 Ontvangt en controleert de bestelling

B1-K2-W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op

TOELICHTING PROFIELDELEN – KWALIFICATIEDOSSIER

Profieldelen (P) – Kerntaken (K) - Werkprocessen (W)

P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad

P4-K1-W1 Vraagt offertes op en selecteert leveranciers

P4-K1-W2 Bestelt de voorraad

P4-K1-W3 Reclameert foute levering bij de leverancier

P4-K1-W4 Beheert de opslag van de voorraad

P4-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart

P4-K2-W1 Verzamelt informatie

P4-K2-W2 Stelt de menukaart op

P4-K2-W3 Selecteert dranken

P4-K2-W4 Levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept en bewaakt deze

P4-K2-W5 Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen

P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit

P4-K3-W1 Bewaakt het sociaal hygiënisch beleid

P4-K3-W2 Maakt een operationeel plan

P4-K3-W3 Plant en verdeelt de werkzaamheden

P4-K3-W4 Begroot financiën

P4-K3-W5 Bewaakt financiën

P4-K3-W6 Stuurt medewerkers aan

P4-K3-W7 Voert intern formele gesprekken