PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE)
ZELFSTANDIG GASTHEER-VROUW NIVEAU 3

DOSSIER: Bediening
KWALIFICATIE: Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw
KWALIFICATIECREBO: 23081
NIVEAU: 3
KERNTAAK: P2
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): ZELFSTANDIGWERKENDGASTHEER-VROUW NIVEAU 3 2
JAARLIJN / PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): ZELFSTANDIG GASTHEER-VROUW NIVEAU 3 3
BOEKENLIJST ZELFSTANDIG GASTHEER-VROUW....4
TOELICHTING KWALIFICATIEDOSSIER....5
TOELICHTING KERNTAKEN KWALIFICATIEDOSSIER 6
TOELICHTING PROFIELDELEN – KWALIFICATIEDOSSIER 7

Klik hier voor de VOOR STUDENTEN pagina van Zadkine voor al jouw schoolvragen!

VOORWAARDEN PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): ZELFSTANDIGWERKENDGASTHEER-VROUW NIVEAU 3

- **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.

Als een module/ eindopdracht is goedgekeurd door jouw docent kun je het examen aanvragen.

JAARLIJN / PLANNER VAKTHEORIE SERVEREN (VSE): ZELFSTANDIG GASTHEER-VROUW NIVEAU 3

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	P2-K2	*Jaar 1 P2*	24-1
3	Voorraadbeheer	Digitaal	**EXAMEN*** Voorraadbeheer	P2-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: P2-K2	P2-K2-W1+W2	*Jaar 2 P1*	8-11
6	Sociale Hygiëne	HRV 5	**EXAMEN** Eindstuk: P2-K3-W1	P2-K3-W1	*Jaar 2 P2*	24-1
7	Bierkennis	KZD-BIER	**EXAMEN** Bierkennis	D1-Bierkennis	*Jaar 2 P3+P4*	27-6
8	Personeelsplanning en communicatie	LHO 2	**EXAMEN** P2-K3-W2	P2-K3-W2	*Jaar 3 P1*	8-11
9	Functioneringsgesprek	LHO 2	**EXAMEN**: Panelgesprek	P2-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 ZELFSTANDIG GASTHEER-VROUW

ZELFSTANDIG GASTHEER/VROUW NIVEAU 3

LET OP: BIJ BBL BOEKEN LEERJAAR 1 EN 2 SAMENVOEGEN IVM OPLEIDING IN 2 JAAR

ZGH LEERJAAR 1:
Gastgericht Serveren HRP 9 ISBN: 9789400227354
Algemene Drankenkennis HRP 11 ISBN: 9789400227231
Menuleer HRV 3 ISBN: 9789400212879

ZGH LEERJAAR 2:
Gastvrijheid Verkopen HRP 14 ISBN: 9789400225473
Sociale Hygiëne HRV 5 ISBN: 9789400229921
KZD – BIER (keuzedeel Bierkennis) ISBN: 9789400229730

ZGH LEERJAAR 3:
Personeelsplanning en communicatie LHO2 ISBN: 9789400228672
Ik weet MEER van Wijn ISBN 9789082666106

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

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

P2-K1 Bestelt en beheert de voorraad
P2-K1-W1 Bestelt de voorraad
P2-K1-W2 Reclameert foute levering bij de leverancier
P2-K1-W3 Beheert de opslag van de voorraad

P2-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart
P2-K2-W1 Verzamelt informatie
P2-K2-W2 Doet voorstellen voor de menukaart

P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit
P2-K3-W1 Bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid
P2-K3-W2 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
P2-K3-W3 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers