samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Verantwoordingsinformatie, behorend bij het kwalificatiedossier mbo:

Keuken & foodservice

Kwalificaties

- Kok
- Medewerker foodservice
- Zelfstandig werkend kok
- Allround medewerker foodservice
- Gespecialiseerd kok
- Leidinggevende keuken
- Manager foodservice

Geldig vanaf

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, Groen en Gastvrijheid
Op: 12-09-2024

Inhoudsopgave

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

Verantwoordingsinformatie 4

1. Beroepeninformatie 4
2. Arbeidsmarktinformatie 4
3. Trends en ontwikkelingen 4
4. Wettelijke beroepsvereisten 5
5. Bijzondere vereisten 5
6. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen 6
7. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs 8
8. Onderhoudsagenda 8
9. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie 9
10. Betrokkenen 10
11. Verblijfsduur 4 jarig 10
12. Aanvullende informatie 11
13. Eisen mbo-certificaat 11

Verantwoordingsinformatie

1. Beroepeninformatie

Het kwalificatiedossier Keuken & foodservice is gebaseerd op de volgende beroepeninformatie:

- ontwikkelingen werkgelegenheid, arbeidsmobiliteit, vacatures en opleidingen in de horecasector in opdracht van KHN.
- SBB-Sectoranalyse Horeca - oktober 2023
- BCP 1e medewerker Fastservice (2013, opnieuw gevalideerd 2022)
- BCP Bedrijfsleider Fastservice (2013, opnieuw gevalideerd 2022)
- BCP Zelfstandig werkend kok / Chef de partie (2013, opnieuw gevalideerd 2022)
- BCP Chefkok (2013, opnieuw gevalideerd 2022)
- BCP Kok (2013, opnieuw gevalideerd 2022)
- BCP Medewerker Fastservice (2013, opnieuw gevalideerd 2022)
- Arbeidsmarktonderzoek 'Rollen in de horeca 2020-2021' door SVH
- Trendrapport Gastvrijheid SBB 2021

2. Arbeidsmarktinformatie

In de horeca waren in het eerste kwartaal van 2021 ruim 65.000 bedrijven actief. Een jaar eerder waren dat er bijna 61.800. Zowel in de logiesverstrekking, zoals hotels, als in de branche van eet- en drinkgelegenheden nam het aantal bedrijven in die periode toe. De enige uitzondering daarop zijn cafés. In het eerste kwartaal van 2021 waren er ruim 8.800 cafés, een jaar eerder waren dat er ruim 9.100 (CBS, 2021a).

Na de coronapandemie is de werkgelegenheid in de horeca hersteld. Het aantal banen ligt door de groei zelfs nog iets hoger dan vóór de coronapandemie. In 2023 en 2024 is de banengroei iets afgevlakt, maar de sector heeft nog steeds te maken met personeelstekorten en hogere kosten door inflatie. De arbeidsmarktperspectieven voor de verschillende kwalificaties lopen uiteen per regio. Over het algemeen zijn de perspectieven voor de kok en zelfstandig werkend kok ruim voldoende en voor leidinggevende keuken en gespecialiseerd kok voldoende. Voor medewerker foodservice, zelfstandig medewerker foodservice en de leidinggevende foodservices zijn de arbeidsmarktperspectieven goed (bron: SBB, arbeidsmarktperspectieven en positie, mei 2023).

Zie ook de rapportages:
Arbeidsmarktmonitor - Arbeidsmobiliteit - Nederland (nbtc.nl). Download link pdf: https://digik.s-bb.nl/UserControls/DossierResource.ashx?De2f631fd-133f-4042-a4e3-2bb395763546
Horeca arbeidsmarktrapportage 2023 (khn.nl). Download link pdf: https://digik.s-bb.nl/UserControls/DossierResource.ashx?Da99e8ed4-fcc4-4884-9c33-835e1eadb9e7

3. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De beroepsbeoefenaar in de keuken en foodservice dient kennis te nemen van beroepsrelevante wet- en regelgeving en deze toe te passen in diens beroepsuitoefening. Wet- en regelgeving heeft met name betrekking op voedselveiligheid, arbeidsveiligheid en hygiëne. Hieronder staan de belangrijkste genoemd.

Op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne, gaat het om:
-Voedsel en Warenwet (VWA): deze wet reguleert de veiligheid van voedsel en consumentenproducten. Onder deze wet vallen ook de hygiënevoorschriften voor voedselverwerkende bedrijven.
-HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): een systeem voor risico-inventarisatie en -beheersing in de voedselproductie. Bedrijven in de foodservice zijn verplicht een HACCP-plan te hebben om de voedselveiligheid te waarborgen.
-Hygiënecode voor de Horeca: Dit is een praktische uitwerking van de HACCP-regels speciaal voor de horeca. De code bevat richtlijnen voor onder andere persoonlijke hygiëne, schoonmaak, en opslag van voedsel.

Op het gebied van Arbeidsveiligheid, gaat het met name om de Arbeidsomstandighedenwet (Arbowet). Deze wet stelt regels om de gezondheid, veiligheid en welzijn van werknemers te waarborgen. Voor keuken en foodservice zijn vooral regels over het werken met scherpe voorwerpen, hete oppervlakken en zware lasten van belang.

Wat Milieu en Duurzaamheid betreft, hebben bedrijven met name te maken met de afvalbeheerregeling. Bedrijven in de horeca en foodservice moeten zich houden aan regels voor het scheiden en afvoeren van afval, zoals voedselresten, verpakkingen en gevaarlijk afval.

Het is van cruciaal belang dat medewerkers en management van keukens en foodservicebedrijven zich bewust zijn van deze regels en procedures om te voldoen aan de wettelijke verplichtingen en om de veiligheid en gezondheid van zowel medewerkers als consumenten te waarborgen.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Het trendrapport voedsel, groen en gastvrijheid (SBB, 2021) laat de volgende relevante ontwikkelingen voor de beroepsuitoefening zien.

Smartification
-Thuisbezorging is de laatste jaren erg toegenomen en vraagt om een goede organisatie en verwerking van de data die uit de bestelsystemen komen. Daarnaast is de zogenoemde geconnecteerde keuken in opkomst. Dat is een keuken die in verbinding staat met een pc, laptop of smartphone waardoor een bestelling eerder op een scherm in de keuken binnenkomt. Medewerkers moeten goed om kunnen gaan met digitale (betaal en/of bestel)systemen en informatie/data op schermen kunnen interpreteren.
-Gasten gaan vaker af op de recensies van andere gasten. Gasten hebben immers hoge verwachtingen van service, beleving, gezonde voeding, hygiëne en kwalitatief goede producten. Met kritische gasten omgaan is dan ook steeds belangrijker in de gastvrijheidssector. Medewerkers moeten de meningen op sociale media kunnen filteren en leren om meningen te verifiëren. Ze moeten weten om te gaan met feedback en daarover een gesprek kunnen voeren met een gast om te achterhalen waarom de gast dat vindt. Het hebben van empathisch vermogen en communicatieve vaardigheden wordt in de toekomst steeds belangrijker.
-3D-printen bevindt zich nog in een vroeg stadium, maar er zijn voorbeelden waarbij het wordt ingezet om desserts te bereiden.

Duurzame wereld
-Gasten gaan steeds bewuster consumeren en willen weten waar producten vandaan komen. Werknemers in de keuken en foodservice moeten meer weten over de herkomst van de producten en de impact ervan op de footprint. Daarnaast hebben producten uit eigen land vaker de voorkeur. Ingrediënten van ver raken uit de gratie. We willen minder afhankelijk zijn van producten uit het buitenland. Het initiatief support your locals, dat tijdens de coronacrisis is gestart, groeit.
-Ook is er een grotere vraag naar gezondere en bewustere opties. Meer mensen kiezen voor plantaardig eten (plantbased) of zelfs voor 100 procent plantaardig (vegan). Steeds meer restaurants en de fastfoodindustrie passen het aanbod daarop aan. De menukaart van de toekomst bestaat uit planten, granen, fruit, groenten, zuivel, peulvruchten en noten, met dierlijke eiwitten als bijgerecht. Deze 'eiwittransitie' heeft effect op de benodigde vaardigheden van een keukenmedewerker. Immers, er is sprake van een andere receptuur, waarbij de bindingsprocessen veranderen.
-Een andere ontwikkeling is 'clean cooking': leren welke voedingstoffen in welke voedingsmiddelen zitten en welke combinaties nodig zijn om deze in het menselijk lichaam op te nemen, dus terug naar de basis van voedingsleer.
-Ook is er vanuit de horecasector steeds meer aandacht voor het terugdringen van voedselverspilling, bijvoorbeeld door zo min mogelijk voorraad te hebben. Werknemers van de toekomst moeten nadenken over hun afvalproductie en hoe ze voedselverspilling kunnen tegengaan. Zo zal een kok in opleiding anders moeten leren denken over het gebruik van ingrediënten.
-Tot slot moet de sector zich beter bewust zijn van het energieverbruik om de doelen voor CO2-reductie te halen. De Informatieplicht Energiebesparing verplicht de ondernemer of manager om te rapporteren welke energiebesparende maatregelen er zijn uitgevoerd en welke er gepland staan. De energietransitie vraagt van keukenmedewerkers een omscholing van koken op inductieplaten in plaats van op gas.

Humanisering
-Consumenten verwachten een op maat gemaakte benadering van eten, met technologische vernieuwingen, productinnovaties en zintuiglijke ervaringen. Steeds meer horecagasten hebben dieetwensen of een voedselallergie. Gasten mogen ervan uitgaan dat elke horeca gelegenheid rekening houdt met persoonlijke wensen en diëten en daarop inspeelt. Daarbij is het van belang dat koks veel afweten van de voedingsstoffen in de gerechten.
-Er zal een tweedeling komen tussen (bezorgde) maaltijden waarbij het om gemak gaat en het dineren bij een restaurant waarbij het voor de consument om de beleving, een waardevolle herinnering gaat. Bij de beleving past ook een open keu-ken, waarbij de kok meer naar buiten moet durven treden. Gasten willen zien dat de kok het eten met aandacht en passie bereidt. Ook gaat het veel meer om de presentatie van de gerechten op het bord, dan om het maken van de recepten. Ofte-wel er komt meer focus op de kennis van lokale producten en de presentatie ervan.
-Met de opkomst van dark kitchens en de tweedeling van fastservice versus beleving is er vraag naar twee typen koks: de 'ambachtelijke' kok en de 'systeemkok'. De ambachtelijke kok beschikt over een enorme drive, ondernemerschap en creativiteit in het bedenken van hoe je gerechten met een bepaalde mate van belevenis en presenteerbaarheid naar de gast brengt. De systeemkok vindt het prettig om met kwaliteit te werken, in een systeem of concept mee te draaien en daar een goede mate van voorspelbaarheid in te hebben.

Marktontschotting
-De grens tussen horeca en retailsector vervaagt steeds meer. Spelers in de klassieke horeca krijgen naast gemak en deliveryspecialisten te maken met andere aanbieders. Zo staat in ons land uit eten gaan in supermarkten en warenhuizen nog in de kinderschoenen, maar zal de positie van de supermarkten in het horeca-aandeel snel groter worden. Wat beschouwen we nog als horeca? Door de coronacrisis zijn veel horecaondernemers verschillende manieren gaan bedenken om hun producten en gerechten aan de man te brengen. Van to-go-locaties en supermarkten die producten uit de keuken verkopen tot drive-throughs. Door deze 'blurring' komt de medewerker in een bredere context te werken. Dit vraagt kennis van veranderende concepten, bedrijfsformules en veranderende wensen van gasten.
-Het belang van samenwerking tussen toeleveranciers en horecabedrijven groeit. Dit is enerzijds te zien in leveranciers die als partners de bedrijfsfilosofie ondersteunen en meedenken over productafstemming. Anderzijds leveren leveranciers basisrecepten om koks te ontlasten, zodat zij zich kunnen focussen op creativiteit en presentatie. Vooral voor de kwalificaties op niveau 4 is het van belang om hier kennis van te nemen.
-Keuken en bediening raken in sommige horecaconcepten meer met elkaar vermengd en dit kan taakverbreding betekenen. De bediening doet wat vaker taken die voorheen tot keukenmedewerkers behoorden. Daarnaast zullen koks ook meer in contact met gasten zijn, bijvoorbeeld om een toelichting te geven op de gerechten. In de foodservice is deze taakvermenging al zichtbaar en vervult de medewerker sowieso beide taken.

4. Wettelijke beroepsvereisten

N.v.t.

5. Bijzondere vereisten

Kok
Nee

Medewerker foodservice
Nee

Zelfstandig werkend kok
Nee

Allround medewerker foodservice
Nee

Gespecialiseerd kok
Nee

Leidinggevende keuken
Nee

Manager foodservice
Nee

6. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

Voor de kwalificaties in de keuken en foodservice gelden de volgende beroepsspecifieke eisen voor Engels:

-De Kok/Medewerker foodservice kan samenwerken met collega's in het Engels. Vanwege de internationale samenstelling van het personeel is enige beheersing van mondelinge communicatie in het Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van de werkzaamheden.
-De Zelfstandig werkend kok/Allround medewerker foodservice kan samenwerken met collega's in het Engels. Vanwege de internationale samenstelling van het personeel is enige beheersing van mondelinge communicatie in het Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van de werkzaamheden.
-De Gespecialiseerd kok/Leidinggevende keuken/Manager foodservice kan samenwerken met collega's in het Engels. Vanwege de internationale samenstelling van het personeel is enige beheersing van mondelinge communicatie in het Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van de werkzaamheden. De Gespecialiseerd kok/Leidinggevende keuken/Manager foodservice kan recepten in het Engels lezen en begrijpen.

Kok

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

Medewerker foodservice

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

Zelfstandig werkend kok

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

Allround medewerker foodservice

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

Gespecialiseerd kok

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

Leidinggevende keuken

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

Manager foodservice

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

7. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

De Kok kan doorstromen naar de mbo-3 opleiding Zelfstandig werkend kok. Daarnaast kan die zich binnen het vak verder ontwikkelen door zich te specialiseren, bijvoorbeeld in een specifiek concept en/of type gerechten. Indien gewenst is een horizontale doorstroom naar Medewerker hospitality mogelijk.
De Medewerker foodservice kan doorstromen naar de mbo-3 opleiding Allround medewerker foodservice of horizontaal doorstromen naar de mbo-2 opleiding Medewerker hospitality of Kok.

De Zelfstandig werkend kok kan doorstromen naar de mbo-4 opleidingen Gespecialiseerd kok, Leidinggevende keuken, Leidinggevende hospitality of Ondernemer hospitality. Daarnaast kan die zich binnen het vak verder ontwikkelen door zich te specialiseren, bijvoorbeeld in een specifiek concept en/of type gerechten. Ook kan die met aanvullende praktijkervaring en scholing een eigen onderneming starten of doorgroeien naar souschef/chefkok.
De Allround medewerker foodservice kan doorstromen naar de mbo-4 opleidingen Manager foodservice, Leidinggevende hospitality of Ondernemer hospitality of horizontaal doorstromen naar de opleiding Zelfstandig medewerker hospitality of Zelfstandig werkend kok. Ook kan die met aanvullende praktijkervaring en scholing een eigen onderneming starten of doorgroeien naar zelfstandig werkend kok, bartender, manager of bedrijfsleider.

De Gespecialiseerd kok, Leidinggevende keuken en Manager foodservice kunnen doorstromen naar het hbo, bijvoorbeeld het naar het Hoger Hotelonderwijs, Hospitality Management, Food & Busisness, Instructeur Consumptieve Techniek, Small Business en Retail Management of een associate degree-opleiding.
Daarnaast kan die zich binnen het vak verder ontwikkelen door zich te specialiseren, bijvoorbeeld in een specifiek concept en/of type gerechten. Ook kan die zich met aanvullende praktijkervaring en scholing verder doorgroeien naar chefkok, chef de partie, bedrijfsleider/manager of een eigen onderneming starten.

8. Onderhoudsagenda

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Onderhoud kwalificatiedossier - actualiteit - uitvoerbaarheid	Onderhouden en beheren van het kwalificatiedossier	SBB in samenwerking met onderwijs en bedrijfsleven (Sectorkamer`VGG)	Vanaf het moment van vaststelling door de minister van OCW minimaal eens per vijf jaar. Bij dit nieuwe dossier zal tussentijds een evaluatie worden gedaan.
Doelmatigheid	SBB evalueert ieder jaar de doelmatigheid van alle kwalificaties	SBB signaleert aan bedrijfsleven, onderwijs en OCW	Jaarlijks
keuzedelen	Ontwikkeling van keuzedelen en onderhoud daarvan	SBB in afstemming met onderwijs en bedrijfsleven	Jaarlijks, vanaf moment van vaststelling door OCW

In de horeca is net als in andere sectoren een tekort aan voldoende gekwalificeerd personeel en – mede door corona - een structurele daling van studentenaantallen in het MBO. Specifiek voor het dossier Fastservice is de trend na een daling nu weer een lichte stijging; voor het dossier Keuken is de trend dalend (m.u.v. de kwalificatie Leidinggevende Keuken).
Marktsegment Gastvrijheid heeft geconstateerd dat het huidige opleidingsaanbod onvoldoende aansluit bij de huidige en toe-komstige behoefte van bedrijven. Belangrijk aspect daarin is dat de kern van alle opleidingen en beroepen in de gastvrijheidssec-tor

onvoldoende terugkomt in de opleidingen. Bedrijven herkennen de opleidingen onvoldoende en studenten raken in verwarring door het grote aanbod van kwalificaties.
Het onderwijs spreekt de wens uit voor meer flexibiliteit in de uitvoering en ook het ministerie zet in op wendbaarheid van studenten om aan te sluiten bij de (veranderende/toekomstige) arbeidsmarkt. Beroepen met routinematige taken staan onder druk en het belang van breed toepasbare vaardigheden neemt toe. Breed toepasbare vaardigheden zullen daarom (op uniforme wijze) worden opgenomen in de kwalificatiedossiers. Voor het marktsegment is het van belang dat de kerntaken en werkprocessen ro-buust geformuleerd worden zodat deze niet te snel achterhaald zijn door nieuwe trends en ontwikkelingen. De wens is om zoveel mogelijk gelijk te beschrijven wat gelijk is en (eventueel in een vervolg op dit ontwikkeltraject) ook te kijken naar de opties voor keuzedelen, certificeerbare eenheden en de aansluiting op kopopleidingen - ihkv LLO en om zoveel mogelijk flexibiliteit in de uitvoering te bieden. Tot slot vraagt het marktsegment de inhoudsdeskundigen om te overwegen in hoeverre beheersing van moderne vreemde talen van belang is.

Onderhoudsopdracht
De aanvankelijke onderhoudsopdracht (2022) was:
De kwalificatiedossiers “Keuken”, “Bediening”, “Fastservice” , “Ondernemer Horeca/Bakkerij” en “Travel, Leisure en Hospitality” samenvoegen in één kwalificatiedossier, met een brede basis in gastvrijheidsvaardigheden. In deze ontwikkeling worden ook de inzichten en achtergronden meegenomen vanuit de drie cross-overs “Medewerker Marketing, Sales en Hospitality”, All-round hospitality medewerker” en “Leidinggevende international hospitality”.

Tijdens het ontwikkeltraject (juni 2023) is de onderhoudsopdracht als volgt aangepast:
Ontwikkeling van twee kwalificatiedossiers:
- één dossier met de focus op keuken/food en indirect gastcontact (Keuken & foodservice);
- één dossier met de focus op direct gastcontact (Hospitality, tourism & leisure);
- beide dossiers met een basiskerntaak rondom het ‘verlenen van gastvrijheid’

Eerstgenoemde dossier is uitgewerkt met een zevental profielen.

9. Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier	x	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, beroepeninformatie, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen		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.

Vanwege de verwantschap zijn de oorspronkelijke kwalificatiedossiers ‘Keuken’ en ‘Fastservice’ samengevoegd tot één kwalificatiedossier. Het aantal profielen is gelijk gebleven. De term ‘fast’service is aangepast naar ‘food’service omdat dit de bredere context van beroepen waarvoor wordt opgeleid beter weergeeft.

Zie voor een overzicht van de verschillen tussen de oude en de nieuwe situatie in de kwalificaties de afbeelding in deze link:
https://digik.s-bb.nl/UserControls/DossierResource.ashx?Dd72ade28-c677-4620-9385-50e99ba40b00

De grootste verwantschap tussen de profielen is te vinden op het gebied van het bereiden van (onderdelen van) gerechten, het beheren van de voorraad en het verlenen van gastvrijheid. De taken op dit gebied zijn dan ook in een basisdeel verwerkt. Daarnaast hebben de kwalificaties op niveau 4 verwante werkprocessen op het gebied van leidinggeven en managen van processen.
Het verlenen van gastvrijheid is essentieel voor deze kwalificaties en is daarom sterk aangezet in dit nieuwe kwalificatiedossier. De kerntaak ‘Verleent gastvrijheid’ komt ook voor in het kwalificatiedossier Hospitality, tourism & leisure. De kerntaak- en werkprocestitels voor deze kerntaak zijn in beide dossiers gelijk, maar de onderliggende handelingen zijn in de context van het betreffende dossier beschreven.
De structuur van de kerntaken en werkprocessen is sterk gewijzigd.

Voor een overzicht van de wijzigingen in het basisdeel kunt u de link hierna klikken: https://digik.s-bb.nl/UserControls/DossierResource.ashx?Df384fdda-f891-4396-99a4-a02b38feb90e

Voor een overzicht van de wijzigingen in het profieldeel kunt u de link hierna klikken: https://digik.s-bb.nl/UserControls/DossierResource.ashx?D4aec4a80-c3b9-44f4-b592-6f008d21bec6

De belangrijkste structuurwijzigingen in het basisdeel zijn:
-De oorspronkelijke kerntaken ‘B1-K1 Bereidt gerechten’ van KD Keuken en ‘B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastservice producten samen’ van KD Fastservice vertonen verwantschap en zijn in het nieuwe kwalificatiedossier toegeschreven naar een gemeenschappelijke kerntaak ‘B1-K1 Bereidt (componenten van) gerechten’. Deze kerntaak kent wel aanvullende eisen omdat de kwalificaties in de keuken zich voornamelijk richten op gastronomie en de kwalificaties in de

foodservice op systeemgastronomie. Dit vraagt soms andere handelingen, kennis en vaardigheden. Ook is er verschil tussen de kwalificatieniveaus (2, 3 en 4).
-De oorspronkelijke kerntaken 'B1-K2 Beheert keukenvoorraden' van KD Keuken en 'B1-K3 Beheert de voorraad' van KD Fastservice vertonen verwantschap en zijn in het nieuwe kwalificatiedossier toegeschreven naar de kerntaak 'B1-K2 Beheert voorraden'. Deze kerntaak kent ook aanvullende eisen per profiel omdat tussen de kwalificaties andere accenten worden gelegd. Dit vraagt soms andere handelingen, kennis en vaardigheden. Ook is er verschil tussen de kwalificatieniveaus (2, 3 en 4).
-Het aspect verkopen uit de oorspronkelijke kerntaak 'B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten' is verplaatst naar de profielen van foodservice omdat verkoop niet geldt voor de profielen Kok, Zelfstandig werkend kok, Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken.
-Kerntaak 'B1-K3 Verleent gastvrijheid' is in het nieuwe KD een aparte kerntaak geworden in de basis. De inhoudsdeskundigen vinden dit aspect van wezenlijk belang voor alle beroepen in de gastvrijheidssector en willen dit graag op eenzelfde wijze terug zien. Accentverschillen tussen kwalificaties zijn wel in de aanvullende eisen opgenomen.

Andere wijzigingen in het basisdeel:
-Het aspect keukenadministratie is zowel in kerntaak B1-K1 'Bereidt (componenten) van gerechten' als in kerntaak 'B1-K2 Beheert keukenvoorraden' verwerkt. Niet als apart werkproces (zoals in het oorspronkelijke dossier keuken) maar geïntegreerd in de handelingen van de werkprocessen, daar waar het nodig is. Aangezien de dag-administratie voor de foodservice erg belangrijk is, komt dat aspect in de profielen terug.
-Bij het oorspronkelijke werkproces 'B1-K2-W3 Bedient en beheert de kassa' voor de foodservice, lag de focus op contant afrekenen. Dit moet verlegd worden naar (de controle van) digitale betalingen. Dit aspect is verwerkt in het werkproces 'Verkoopt bestellingen' in de profielen van foodservice.
-In de kennisitems van de verschillende kerntaken komt duurzaamheid sterker terug. Kennis over duurzaamheidsaspecten is er met voorbeelden ingeschreven om meer concrete handvatten te geven.

De belangrijkste (structuur)wijzigingen in de profieldelen zijn:
-Er is meer verschil aangebracht tussen de profielen Gespecialiseerd kok en Leidinggevende keuken. Deze beroepen hebben andere accenten en dat komt nu meer in de werkprocessen naar voren. Zo richt de Gespecialiseerd kok zich meer op het gastronomisch, creatief en vernieuwend koken en de Leidinggevende keuken meer op het beheer en de optimalisatie van keukenproces-sen.
-Het werkproces P5-K2-W4 'Evalueert en verbetert het gastronomisch aanbod' voor de Gespecialiseerd kok gaat over het totaalbeeld en niet alleen over het menu, zoals in het vorige kwalificatiedossier keuken. Het is de bedoeling dat de Gespecialiseerd kok ook leert nadenken over het (gastronomische) concept van bedrijf en of dat past bij het aanbod. Vervolgens kan het menu worden opgebouwd.
-De kerntaak P2/P4-K1 'Verkoopt en distribueert bestellingen' voor de (Allround) medewerker foodservice is vanuit de basis in het dossier Fastservice verplaatst naar de profielen in het nieuwe dossier, omdat de keukenprofielen geen verkoopactiviteiten uitvoeren.
-De activiteiten leidinggeven en beheerstaken uitvoeren zijn in alle niveau 4 profielen als twee aparte kerntaken opgenomen omdat de focus op verschillende aspecten ligt. Leidinggeven is mensgericht en beheerstaken procesgericht.
-In de systeemgastronomie spelen data een grote rol in de aansturing en operatie van bedrijfsprocessen. Dit komt in P7-K2-W4 voor de Manager foodservice duidelijk terug. Ook in gastronomische keukens gaan data een steeds grotere rol spelen, maar wordt data-analyse vaak nog handmatig uitgevoerd zonder gebruik van geavanceerde technologieën of analytische tools.

Onderdeel	Was	Wordt

Was - wordt

Dossier oud	Dossier nieuw

10. Betrokkenen

Het kwalificatiedossier Keuken & foodservice is ontwikkeld in opdracht van de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid. De Sectorkamer heeft in afstemming met het marktsegment Gastvrijheid inhoudsdeskundigen voorgedragen uit onderwijs en bedrijfsleven, die input leverden tijdens het ontwikkelproces.
Het kwalificatiedossier Keuken & foodservice (gewijzigd 2024) is gevalideerd door de sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid op advies van het marktsegment Gastvrijheid. De samenstelling van zowel marktsegment en de sectorkamer is te vinden op www.s-bb.nl.

Namens het onderwijs waren de volgende instellingen betrokken bij totstandkoming van dit kwalificatiedossier:
ROC Albeda, De Rooi Pannen, Deltion College, Noorderpoort, Firda, ROC Midden Nederland, ROC van Amsterdam, Vistacollege, ROC van Twente, SVO, Graafschap College.

Vanuit bedrijfsleven waren betrokken: Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en Stichting Vakopleiding Horeca (SVH).

11. Verblijfsduur 4 jarig

N.v.t.

12. Aanvullende informatie

N.v.t.

13. Eisen mbo-certificaat

N.v.t.