



Docentenhandleiding Tendens Gastheer/gastvrouw

Hoe werkt u met Tendens GHV?

Inhoud

| | |
|----------------------------------|---|
| Doorlopende leerlijn | 1 |
| Materiaal op maat | 1 |
| Verantwoordingsdocument | 1 |
| Indeling van het materiaal | 2 |
| Beschikbare materialen..... | 3 |
| www.jerestaurant.nl | 4 |
| Praktijkopdrachten | 4 |
| Rekenen en taal..... | 4 |

Doorlopende leerlijn

Tendens Gastheer/gastvrouw is een leeromgeving voor de opleiding Gastheer/gastvrouw (niveau 2). De leeromgeving bestaat uit een arrangement/samenspel van middelen: bronnenboeken, werkmaterialen, films en games op een website en een (optioneel) leermanagementsysteem Examn!. Tendens is volledig toegerust voor competentiegericht opleiden en leren.

Tendens is een serie voor horecaopleidingen vmbo en mbo en faciliteert een doorloop in de leerlijn. Behalve voor Gastheer/gastvrouw is er ook een serie voor de opleiding Kok. Voor niveau 3 is er een pakket Zelfstandig werkend gastheer, voor een gastheer met een gezicht. De volgende stap in deze leerlijn Gastheer/gastvrouw is de uitbouw naar niveau 4: Leidinggevende restaurant. Gereed: schooljaar 2011-2012.

Het kwalificatiedossier GHV (Medewerker bediening/café-bar) bestaat uit vier differentiaties:

- Gastheer/gastvrouw (niveau 2)
- Zelfstandig werkend GHV (ZWG) (niveau 3)
- Bartender (niveau 3)
- Leidinggevende restaurant (niveau 4).

Materiaal op maat

De middelen in de leerlijn zijn afgestemd op het niveau.

Het pakket voor niveau 2 bestaat uit een naslagwerk en een leer- en ontwikkellijn. Voor niveau 3 en 4 is een gemeenschappelijk naslagwerk, maar zijn wel de leer- en ontwikkellijnen op de niveaus afgestemd.

Verantwoordingsdocument

De leer- en ontwikkellijnen zijn opgebouwd uit GOE's: geïntegreerde onderwijseenheden. Per GOE is aangegeven aan welke onderdelen van het kwalificatiedossier een leerling werkt, wanneer hij aan de slag is met een bepaalde GOE. Dit verantwoordingsdocument staat op de website www.htv-leermiddelen.nl: Kwalificatiestructuur Gastheer/-vrouw in kaart.

Indeling van het materiaal

(Let op: de indeling van het materiaal betreft de herziening Gastheer/gastvrouw 2010)

Op het moment dat een leerling start met zijn opleiding Gastheer/gastvrouw, dan start hij met de Oriëntatiemodule. In de Oriëntatiemodule leert de leerling hoe hij de opdrachten uit Tendens GHV moet aanpakken en uitvoeren. Deze opdrachten voert hij grotendeels uit in de functie van gastheer. Alles waar hij mee te maken krijgt, staat het teken van zijn toekomstige beroep. Praktische zaken werkt hij uit op de werkplekken van de gastheer.

Het materiaal is daarna ingedeeld in de modules: Mastiek en mise-en-place waarin alle voorbereidende en afrondende werkzaamheden aan bod komen. De drie fases van het gastencontact komen aan bod in de modules Ontvangst, Verblijf en Afscheid. En dan is er nog een module Zalen en partijen en een module Gastronomie.

Deze modules worden onderverdeeld in Beroepsspecifieke situaties (BSS'en) die gelden voor een GHV op niveau 2. De BSS'en zijn de basis voor de GOE's. De BSS'en worden uitgewerkt tot GOE's. Deze GOE's kunnen eventueel een andere titel krijgen, maar de hieronder genoemde BSS'en zijn de kern van de GOE's.

Gastronomie wordt als los onderdeel geplaatst naast de andere beroepssituaties. Dit thema vraagt meer specifieke kennis en organisatie door school en (leer)bedrijf dat wordt geadviseerd om deze module verdeeld over twee jaar parallel te laten lopen aan de overige modules.

In schema:

| Module | BSS | GOE |
|--------------------------|---|--|
| Oriëntatiemodule | Oriëntatie op branche en beroep | GOE 0 |
| Mastiek en mise-en-place | Vorbereidende werkzaamheden Afrondende werkzaamheden Voorraadbeheer | GOE 1 GOE 2 GOE 3 |
| Ontvangst | Aannemen van reserveringen en omgaan met verschillende soorten gasten Serveren van alcoholvrije dranken Omgaan met barapparatuur | GOE 1 GOE 2 GOE 3 |
| Verblijf | Serveren van zwak alcoholhoudende dranken Serveren van sterk alcoholhoudende dranken Adviseren, verkopen en serveren van gerechten Serveren en debarrasseren van gerechten | GOE 1 GOE 2 GOE 3 GOE 4 |
| Afscheid | Afscheid nemen van gasten Meten van de gasttevredenheid en de afrondende werkzaamheden | GOE 1 GOE 2 |
| Zalen en partijen | Uitvoeren van beheerstaken en het verrichten van full-service werkzaamheden Zaalruimte gereedmaken voor gastenontvangst Verkopen van gastvrijheid en adviseren over dranken en gerechten Serveren van dranken en gerechten Assortimentsbeheersing Uitvoeren van afrondende werkzaamheden | GOE 1 GOE 2 GOE 3 GOE 4 GOE 5 GOE 6 |

| | | |
|-------------|--------------------------------|-------|
| Gastronomie | Oriëntatie op gastronomie | GOE 0 |
| | Even aan de keuken vragen...?! | GOE 1 |
| | In vino veritas | GOE 2 |
| | Tussen neus en lippen | GOE 3 |

Beschikbare materialen

- Instructie-/werkboeken

In elk instructie-/werkboek (IWB) staan opdrachten die te maken hebben met het werk van de gastheer.

Er zijn voor de gastheer zeven verschillende IWB's:

- Oriëntatie op branche en beroep
- Mastiek en mise-en-place maken
- Ontvangst
- Verblijf
- Afscheid
- Zalen en partijen
- Gastronomie

- Bronnenboek Gastheer/gastvrouw deel 1 en 2

Hierin staat informatie over onder andere drankenkennis, serveertechnieken, menuleer, gastronomie en (basis)wijnkennis.

- Toetsen

Bij de GOE's van Tendens Gastheer/gastvrouw zijn toetsen beschikbaar.

Er zijn verschillende mogelijkheden voor het afnemen van de toetsen:

- Examn!

De toetsen zijn opgenomen in Examn!. Een docent kan via de Opdrachtenplanner toetsen klaarzetten. Wanneer een toets is gemaakt, wordt het resultaat automatisch weggeschreven in het resultatenoverzicht.

- WinToets

Wanneer u de toetsen wilt afnemen in het programma WinToets, neemt u dan contact op met onze marketingafdeling via marketing@edu-actief.nl of via telefoonnummer 0522-235235. U krijgt dan een cd met WinToetsbestanden (tst) toegestuurd. Deze kunt u gebruiken voor WinToets.

Het programma WinToets is van Uitgeverij De Rode Planeet. Voor vragen over het programma WinToets verwijzen wij u door naar De Rode Planeet, www.drp.nl.

- Word

Wanneer u de toetsen wilt afnemen in Word of zelf een toets wilt samenstellen in Word, dan kunt u de Word documenten downloaden vanaf de website www.htv-leermiddelen.nl. De toetsen zijn te vinden onder de knop Docentmateriaal → DocentenExtra.

- Antwoordmodellen op www.htv-leermiddelen.nl

- Website www.jerestaurant.nl

Hierop staan films, opdrachten, formulieren en het spel 'Best of the Rest'.

Met Best of the Rest kan de leerling zichzelf toetsen en zo bekijken of hij voldoende van de theorie weet. Het spel kan worden gebruikt ter voorbereiding op een eventuele eindtoets.

www.jerestaurant.nl

Voor leerlingen die werken met Examn!:

Met de aanschaf van een DigiCode voor Examn! heeft een leerling automatisch toegang tot www.jerestaurant.nl. Vanuit Examn! hoeft er niet apart ingelogd te worden op www.jerestaurant.nl. Wanneer een leerling niet in Examn! is ingelogd, kan hij zijn inloggegevens voor Examn! gebruiken om in te loggen op www.jerestaurant.nl.

Voor leerlingen die werken met het Instructie-/werkboek:

Voorin de Oriëntatiemodule van het Instructie-/werkboek is een persoonlijke DigiCode gedrukt. Als een leerling voor het eerst wil inloggen op www.jerestaurant.nl, moet hij eerst de DigiCode activeren. De code is 24 maanden geldig vanaf het moment waarop de code is geactiveerd.

Hoe moet de DigiCode geactiveerd worden?

- Open je browser en ga naar digicode.edu-actief.nl.
- Je bent nu in het scherm waar je kunt inloggen. Vul hier jouw gebruikersnaam en wachtwoord in. Heb je nog geen gebruikersnaam bij Edu'Actief, dan kun je hier ook een gebruikersnaam aanvragen. Klik hiervoor op 'Registeren'.
- Zodra je bent ingelogd, kom je in het overzicht van alle door jouw geregistreerde DigiCodes. Als je nog nooit een code hebt geregistreerd bij Edu'Actief, is dit scherm leeg.
- Om jouw DigiCode te activeren, klik je in de menubalk bovenaan de pagina op 'Activeer DigiCode'.
- Volg nu de instructies op de website.
- Als je de code hebt geactiveerd, kun je met jouw gebruikersnaam en wachtwoord 24 maanden lang inloggen op www.jerestaurant.nl.

Is de DigiCode ongeldig of kun je de DigiCode niet goed meer lezen, neem dan contact op met Edu'Actief. Dit kan via info@edu-actief.nl of telefonisch via 0522 - 235270. Er wordt dan gevraagd naar de DigiCode (voor zover leesbaar) en het serienummer dat bij de DigiCode is gedrukt.

Praktijkopdrachten

Elk werkboek heeft praktijkopdrachten met de praktijkleer die daarbij hoort. De praktijkopdrachten zijn in losse praktijkdocumenten geplaatst. Deze zijn te vinden op de website www.jerestaurant.nl voor de leerling, en op de website www.htv-leermiddelen.nl voor de docent.

* We bekijken of we bij de herziening Gastheer/gastvrouw 2010 een BPV map kunnen maken. Dit is mede afhankelijk van de ontwikkelingen rondom het landelijke praktijkwerkboek. Zodra hier meer informatie over bekend is, zullen wij de scholen hierover informeren.

Rekenen en taal

In de GOE's zijn talige opdrachten en rekenopdrachten opgenomen. De opdrachten hebben te maken met het beroep. Als een leerling moeite heeft met taal of rekenen, dan zal er een aanvullende taal- of rekenmethode ingezet moeten worden.