

Kwalificatiestructuur Gastheer/gastvrouw – herziening (cohort 2010-2011) in kaart gebracht

Alle werkprocessen van de kwalificatiestructuur Medewerker bediening / café-bar voor het uitstroomprofiel Gastheer/-vrouw komen aan de orde in Tendens Gastheer/gastvrouw niveau 2. Hieronder een kort overzicht van de werkprocessen en de GOE's waarin zij voorkomen. Uitgangspunt is om ieder werkproces en onderliggende prestatieindicatoren in theoretische én (waar mogelijk) in praktische opdrachten in de GOE naar voren te laten komen.

In totaal zijn er 23 GOE's.

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 Ontvangst van gasten Serveren van het aperitief	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	Afrekenen Afscheid nemen	GOE 1 GOE 2
Zalen en partijen	Vorbereidende werkzaamheden Ontvangst van gasten Verkopen gastvrijheid/ adviseren over dranken en gerechten Serveren van dranken Serveren van gerechten Afrondende werkzaamheden	GOE 1 GOE 2 GOE 3 GOE 4 GOE 5 GOE 6
Gastronomie	Oriëntatie op gastronomie Even aan de keuken vragen...?! In vino veritas Tussen neus en lippen	GOE 0 GOE 1 GOE 2 GOE 3

Uitwerking werkprocessen per GOE:

Kerntaak 1: Serveert en bereidt dranken en gerechten								
	WP 1.1 Neemt reserveringen aan	WP 1.2 Ontvangt gasten	WP 1.3 Adviseert de gast en neemt bestellingen op	WP 1.4 Maakt dranken servere gereed	WP 1.6 Serveert de bestelling en ruimt af	WP 1.7 Creëert een passende sfeer	WP 1.8 Bewaakt de sfeer	WP 1.9 Rekent de bestelling (en) af en neemt afscheid
Mastiek en mep* GOE 1						X	X	
Ontvangst GOE 1	X	X				X	X	
GOE 2			X	X			X	
GOE 3			X	X				
Verblijf GOE 1			X	X	X		X	
GOE 2			X	X	X		X	
GOE 3			X		X			
GOE 4					X		X	
Afscheid GOE 1					X			X
GOE 2								X
Zalen en partijen GOE 1	X							
GOE 2		X				X		
GOE 3			X	X			X	
GOE 4			X	X	X		X	
GOE 5			X		X		X	
GOE 6					X			X
Gastronomie GOE 1			X					
GOE 2			X	X				
GOE 3			X	X				

*mise-en-place

Kerntaak 2: Voert voorbereidende en afrondende werkzaamheden uit

	WP 2.1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	WP 2.3 Voert afrondende werkzaamheden uit	WP 2.4 Sluit de kassa af
Mastiek en mep GOE 1	X		
GOE 2		X	
Afscheid GOE 2		X	X
Zalen en partijen GOE 1	X		
GOE 2	X		
GOE 6		X	X
Gastronomie GOE 1	X		

Kerntaak 3: Beheert de voorraad en bestelt

	WP 3.1 Controleert de voorraad en bestelt	WP 3.3 Ontvangt en controleert de bestelling	WP 3.4 Pakt de bestelling uit en slaat deze op
Mastiek en mep GOE 3	X	X	X