

Docentenhandleiding Tendens ZWG

Inhoud

- Doorlopende leerlijn
- Materiaal op maat
- Herhaling en uitbouwen
- Invloed van het bedrijfsleven
- Verantwoordingsdocument
- Indeling van het materiaal
- Leerroute/uitgangspunt voor de jaarlijn
- www.jerestaurant.nl

Doorlopende leerlijn

Tendens GHV is een leeromgeving voor de opleiding gastheer/gastvrouw (GHV) (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 GHV is er ook een serie voor de opleiding Kok.

De volgende stap in deze leerlijn GHV is de uitbouw naar niveau 3: Zelfstandig werkend GHV: een gastheer met een gezicht.

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).

Het materiaal voor ZWG is gereed voor leerlingen die starten in het schooljaar 2009-2010. Of we ook materiaal gaan ontwikkelen voor de Bartender wordt in de loop van 2010 duidelijk.

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.

Herhaling en uitbouwen

Je mag niet zeggen dat Tendens voor ZWG en Leidinggevende restaurant 'gestapeld' is op niveau 2. Het is eerder een concentrische benadering. In niveau 3 gaat de leerling deels aan de slag met producten, bereidingen en technieken die hij in niveau 2 ook al heeft geleerd. Ze dienen nu vaak een ander doel.

In de opbouw van de stof is dat herkenbaar aangegeven. Bij de paragrafen in het bronnenboek wordt verwezen naar vereiste voorkennis uit bronnenboek deel 1. In de verschillende GOE's wordt door een aantal vragen en opdrachten veronderstelde voorkennis geactiveerd. Daarom ook het advies aan docenten om de leerlingen die doorstromen naar niveau 3 te wijzen op het belang van de bronnenboeken van niveau 2. Er vinden verwijzingen plaats naar die boeken om de voorkennis te activeren. Maar ook om de daar aangereikte kennis en technieken in een andere context te plaatsen.

Naast doorborden op al behandelde onderwerpen komt er een groot scala aan nieuwe onderwerpen aan bod.

Invloed van het bedrijfsleven

Er zijn vele discussies gaande in de sector: klachten over kennis en vaardigheden van de gastheren en -vrouwen. Juist 'aan de voorkant' valt veel verbetering te behalen. Het imago van de bediening moet omhoog en moet af van het beeld dat ze 'transporteurs' zijn. De slowfood-beweging heeft Nederland in haar greep. Er is een terugkeer van ambachtelijk koken. Gasten weten veel van lekker eten en drinken en van koken in het algemeen. Deze kenners zijn in de horeca vaak kritische gasten.

Vaak komen zij in contact met niet goed opgeleide bedieningsmedewerkers. Alleen al vanwege deze kritische consument moet het niveau van de toetreders op de arbeidsmarkt omhoog. Tendens gaat daar een belangrijke bijdrage aan leveren.

Het materiaal dat we ontwikkelen, heeft een zeer hoog specialistisch gehalte: de nieuwste technieken, kennis over bijvoorbeeld moleculair koken en 'de nieuwe horeca' en nieuwe gastronomie. Daartoe krijgen we medewerking van specialisten, vakmensen en talenten.

Mede hierdoor wordt invulling gegeven aan de centrale gedachte achter Tendens voor niveau 3: 'een aanval tegen de inhoudelijke uitholling van het vak'.

Op basis van gesprekken met mensen uit het bedrijfsleven, het onderwijs en verschillende brancheorganisaties zijn we tot een tamelijk gedetailleerde profielschets van de ZWG gekomen. We hebben daarbij de beschrijving zoals opgenomen in het nieuwste kwalificatiedossier 2008-2009 als basis genomen. Een ander belangrijk brondocument is het beroepscompetentieprofiel (BCP) dat door de branche zelf is vastgesteld.

De gesprekken hebben geleid tot de volgende typering van de moderne zelfstandig werkend gastheer: De zelfstandig werkend gastheer is een gastronom die zijn gasten kan lezen, sfeer kan maken en bewaken en op een zinvolle wijze bijdraagt aan een positief bedrijfsresultaat. Dat laatste houdt in dat de ZWG ook bepaalde leidinggevende capaciteiten moet hebben, maar ook (basale) kennis van bedrijfsprocessen.

Hij is competent binnen die rol op verschillende gebieden: management en leidinggeven, dagelijkse bedrijfsvoering, de nieuwste kooktechnieken en gastronomie, gastvrijheid verkopen.

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.

Indeling van het materiaal

Niveau 2 is de basis voor Tendens ZWG. In dat pakket is het materiaal ingedeeld op basis van de drie fases van het gastencontact en op basis van bedrijfsformules. Tendens ZWG trekt deze lijn deels door, maar voor het grootste deel komen er nieuwe onderwerpen en GOE's naar voren. Onder deze GOE's hangen de Beroepsspecifieke situaties (BSS'en) die gelden voor een GHV op niveau 3 en 4. De BSS'en zijn de basis voor de GOE's.

Op basis van de gesprekken, het BCP en het kwalificatiedossier zijn we gekomen tot een indeling in vier werkvelden. Deze werkvelden of thema's komen ook op deze manier naar voren in het werkmateriaal van Tendens ZWG.

We onderscheiden de volgende werkvelden:

- Gastvrijheid
- Gastronomie
- Dagelijkse bedrijfsvoering
- Leidinggeven.

Deze werkvelden worden onderverdeeld in Beroepsspecifieke situaties (BSS'en) die gelden voor een GHV op niveau 3 en 4. De BSS'en zijn de basis voor de GOE's.¹ 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.

Onder elk thema staat een advies over de volgorde van de BSS'en.

Gastvrijheid

- BSS 1: Gastvrijheidsmodellen
- BSS 2: Hospitality-zones afstemmen op ontvangst van verschillende gasten en doelgroepen
- BSS 3: Communiceren met gasten en collega's
- BSS 4: Inspelen op trends en imago

Advies: BSS 2 na BSS 1

*Gastronomie**

- BSS 1: Adviseren van gasten over gerechten
- BSS 2: Adviseren van gasten over wijn
- BSS 3: Adviseren van gasten met specifieke voedingswensen
- BSS 4: Uitleggen van de gevolgen van bereidingstechnieken voor gerechten
- BSS 5: Adviseren van gasten over huishoudelijke, alcoholvrije en sterke dranken en cocktails
- BSS 6: Adviseren van en suggesties geven aan gasten over wijn-spijscombinaties

Advies: BSS 3 na BSS en 1 en 2, BSS 6 na BSS 1-5.

*De GOE's Gastronomie worden vanuit Gastheer/gastvrouw niveau 2 doorgenummerd. Gastronomie GOE Adviseren van gasten over gerechten wordt GOE 4.

Gastronomie wordt als los onderdeel geplaatst naast de andere beroepssituaties. Dit thema vraagt zoveel specifieke kennis en organisatie door school en (leer)bedrijf dat hiermee vanaf dag 1 van de opleiding moet worden gestart.

¹ We gaan ervan uit dat de begrippen BSS en GOE bekend zijn. Wanneer deze begrippen onverhoopt niet bekend zijn, kijk dan op <http://www.htv-leermiddelen.nl/ghv/content.jsp?objectid=26379>.

Dagelijkse bedrijfsvoering

- BSS 1: Begeleiden van personeel op de werkvloer
- BSS 2: Plannen en organiseren
- BSS 3: Richtlijnen voor logistiek en kwaliteitszorg invullen
- BSS 4: Gastenverblijf voorbereiden en omgaan met gasten (verdieping niveau 2)

Advies: BSS 4 na BSS 3, BSS 1 en 2 voor 3

Leidinggeven

- BSS 1: Begeleiden, aansturen, motiveren en stimuleren van medewerkers binnen een team
- BSS 2: Maken van een SWOT-analyse vanuit de zes P's, bewaken van budgetten en realiseren van upselling
- BSS 3: Wet- en regelgeving toepassen

Advies: vrije volgorde

Leerroute/uitgangspunt voor de jaarlijn

Op het moment dat een leerling start met zijn opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw, dan start hij met de Oriëntatiemodule Zelfstandig werkend gastheer. Deze Oriëntatie laat de leerling opnieuw kijken naar het vak van GHV en ZWG. Door middel van deze oriëntatie verruimt de leerling zijn blikveld binnen de horecabranche. Daarna kan er op verschillende manieren gewerkt worden.

Variant 1:

Per thema alle GOE's doorwerken.

Voordeel: afgebakende gehelen en herkenbare periodes.

Nadeel: veel van hetzelfde gedurende een periode: weinig afwisseling.

Variant 2:

Per thema starten met de eerste GOE en deze parallel op laten lopen in de tijd.

Voordeel: veel afwisseling en variatie in onderwerpen.

Nadeel: veel onderwerpen door elkaar kan leiden tot organisatorische problemen.

www.jerestaurant.nl

Op de website www.jerestaurant.nl is de digitale ondersteuning behorend bij Tendens Zelfstandig werken kok te vinden. Op de website staan onder andere films, interactieve opdrachten, bronnen en formulieren.

Leerlingen die met Examn! werken hebben via de DigiCode automatisch toegang tot www.onzekeuken.nl.

Leerlingen die met het ParTie-werkboek werken vinden hun DigiCode voor in hun map. Een leerling die voor het eerst wil inloggen op www.jerestaurant.nl, moet zijn DigiCode eerst activeren.

Hoe activeert een leerling zijn DigiCode?

- Hij opent de browser en gaat naar digicode.edu-actief.nl.
- Hij komt in het scherm waar hij kan inloggen. Hier vult hij zijn gebruikersnaam en wachtwoord in. Heeft hij nog geen gebruikersnaam bij Edu'Actief, dan kan hij hier ook een gebruikersnaam aanvragen. Hij klikt hiervoor op 'Registeren'.



- Zodra hij is ingelogd, komt hij in het overzicht van alle door hem geregistreerde DigiCodes. Als hij nog nooit een code heeft geregistreerd bij Edu'Actief, is dit scherm leeg.
- Om de DigiCode te activeren, klikt hij in de menubalk boven aan de pagina op 'Activeer DigiCode'.
- Nu volgt hij de instructies op de website.
- Als de code is geactiveerd, kan hij met zijn gebruikersnaam en wachtwoord 24 maanden lang inloggen op www.jerestaurant.nl.

Is de DigiCode ongeldig of is de DigiCode niet goed meer te 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.