

tenders

**Zelfstandig werkend
gastheer/gastvrouw**

De volgende stap in de leerlijn

Tendens Gastheer/gastvrouw (GHV) is een leeromgeving voor de opleiding GHV (niveau 2). De leeromgeving bestaat uit een arrangement/samenspel van middelen. Bronnenboeken, werkmaterialen, films en games op een website en een uitgebreid leermanagementsysteem. 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 de volgende uitstroomdifferentiaties:

Uitstroom	Crebo	Niveau
Gastheer/-vrouw	94140	2
Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw	94153	3
Bartender	94151	3
Leidinggevende bediening	94161	4
Gastronoom/sommelier	94163	4

Dit stuk gaat in op Zelfstandig werkend GHV. Voor Bartender biedt Tendens geen zelfstandig lespakket aan.

Naslagwerk

Er is één bronnenboek voor ZWG en Leidinggevende restaurant. In het bronnenboek wordt wat betreft die twee niveaus geen 'knip' gemaakt. Dat geldt uiteraard wel voor de werkmaterialen.

Ontwikkelingen in het vak

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 kwalificatiedossier Medewerker bediening/café-bar 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.

Indeling van het materiaal

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 dranken (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 zijn vanuit Gastheer/-vrouw niveau 2 doorgenummerd. Gastronomie GOE Adviseren van gasten over gerechten wordt GOE 4.

¹ Ik ga ervan uit dat de begrippen BSS en GOE bekend zijn bij de ontvangers van deze informatiemail. 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

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

Tendens ZWG en het kwalificatiedossier

De methode Tendens ZWG dekt het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier af. Kwalificatiedossiers zijn aan verandering onderhevig. Bijna jaarlijks wijzigen er zaken in de dossiers. Dit betekent dat we ook bijna jaarlijks aanpassingen doen aan de methode. Een aanvulling op het dossier betekent een aanvulling op de methode. Soms leidt dit tot een kleine bijdruk, soms tot een grotere herziening van één van de producten.

SWEN

SWEN staat voor Stichting WijnExamen Nederland. Studenten kunnen gedurende of na hun opleiding een examen afnemen van SWEN, waarmee een betekenisvol diploma kan worden behaald. Het diploma dient als bewijs dat de gediplomeerde een bepaald wijnkennisniveau heeft. Het diploma heeft een officiële status en is vergelijkbaar met buitenlandse vakdiploma's.

SWEN heeft vier niveaueisen voor de wijnexamens vastgesteld:

Niveau	Beschrijving
Niveau 1	De basiskennis van wijn en de vaardigheden die nodig zijn om eenvoudige adviezen te kunnen geven bij een eerste en/ of operationele functie in een winkel of restaurant.
Niveau 2	Bredere theoretische kennis van wijn, de basisvaardigheid van het proeven van wijn en het maken van elementaire proefnotities.
Niveau 3	Uitgebreide kennis van wijn met een zware nadruk op proeftechniek voor wijn, het schrijven van proefnotities en het interpreteren van de proefbevindingen. Voor toelating tot dit examen is een diploma op niveau 2 vereist.
Niveau 4	Gedetailleerde kennis en inzicht in de wijnbranche in de meest brede zin van het woord. Voor toelating tot het examen op niveau 4 is het diploma op niveau 3 vereist. Niveau 4 is bedoeld voor hen die hun kennis en inzicht op het hoogste professionele niveau willen laten toetsen.

Voor de wijnkennis (combinatie van bronnenboek met GOE) die is opgenomen in het lespakket ZWG is de beschrijving **SWEN niveau 1** zoals opgenomen in het document Niveaueisen SWEN als basis gebruikt.

Voor de wijnkennis die is opgenomen in het lespakket voor niveau 4 is de beschrijving **SWEN niveau 2** zoals opgenomen in het document Niveaueisen SWEN als basis gebruikt.

Voor meer informatie over SWEN, zie www.swen.nl.

Auteursteam

Het auteursteam en de specialisten die betrokken zijn geweest bij de ontwikkeling van het lesmateriaal voor Zelfstandig werkend gastheer:

- Arjen Appel (sociale hygiëne en leidinggeven)
- Daniëlle Bennenk (GOE's en bronnenboek)
- Anneke van Rooij (warenkennis wijn)
- Marc Mulder (warenkennis wijn)
- Lieske Vos (gastronomie)
- Gerton Odink (meelezer)
- Hans Veelers (meelezer)

Producten

Voor Tendens ZWG zijn de onderstaande producten ontwikkeld:

- 2 naslagwerken met onder andere warenkennis, serveertechnieken, wijnkennis (SWEN 1), voedingsleer en gastronomie
Dit is een aanvulling op Tendens bronnenboek gastheer/gastvrouw
- werkmateriaal:
Op papier (Instructie-/werkboek) of digitaal
- website www.jerestaurant.nl met films, games, bronnen en interactieve opdrachten
- docentenhandleiding, verantwoordingsdocumenten en antwoordmodellen via www.htv-leermiddelen.nl
- toetsen in Word of voor WinToets 4.0.

Voor Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw worden de volgende varianten aangeboden:

Variant 1: Folio

Bij deze variant schaft de student het bronnenboek en het Instructie-/werkboek Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (met toegang tot de website www.jerestaurant.nl) aan via Edu'Actief, boekhandel of school.

ISBN	Titel	Prijs
978 90 6053 908 8	Tendens Zelfstandig werkend gastheer/leidinggevende restaurant bronnenboek deel 1 en 2	€ 159,00
978 90 3720 133 8	Instructie-/werkboek Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw	€ 150,00

Variant 2: Digitaal

Deze variant bestaat uit de volgende producten:

- Tendens Zelfstandig werkend gastheer/leidinggevende restaurant bronnenboek deel 1 en 2
- Tendens Horeca Digicode leerlingvolgsysteem Examn! 6 of 12 maanden (met toegang tot website www.jerestaurant.nl)
Of
- Content Delivery System (CDS)* licentie voor 1 jaar (met toegang tot website www.jerestaurant.nl).

* Meer informatie over het CDS, zie het artikel Toelichting CDS op www.htv-leermiddelen.nl, onder Docentenmaterialen.

In de volgende tabel staan de ISBN's en de prijzen van deze titels:

ISBN	Titel	Prijs
978 90 6053 908 8	Tendens Zelfstandig werkend gastheer/ leidinggevende restaurant bronnenboek deel 1 en 2	€ 159,00
978 90 6053 825 8	Tendens Horeca Examn! Digicode niv. 2, 3, 4 12 mnd	€ 137,80
978 90 3720 047 8	Tendens Horeca Examn! Digicode niv. 2, 3, 4 6 mnd	€ 75,00
Maatwerk	Content Delivery System (CDS) licentie voor 1 jaar	€ 70,00

Naast bovengenoemde varianten zijn er verschillende maatwerkvarianten mogelijk.

Informatie

Wanneer u vragen heeft of meer informatie wilt ontvangen over Zelfstandig werkend gastheer, neemt u dan contact op met onze marketingafdeling via tel nr. 0522-235235 of via marketing@edu-actief.nl.