



Vakinhoudelijke voorbeelduitwerking keuzevak

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Gastheerspecialisatie

Deze vakinhoudelijke uitwerking is in opdracht van de Stichting Platforms Vmbo en met financiering van het Ministerie van OCW in het kader van het projectprogramma Nieuw VMBO ontwikkeld en gereviseerd door een team van docenten en vakinhoudelijke specialisten.

De voorbeelduitwerking heeft geen officiële status en is alleen bedoeld om docenten een goede indruk te geven van hoe het keuzevak geïnterpreteerd kan worden om tot een zinvolle en werkbare uitwerking ervan te komen in onderwijs en schoolexaminering.

De vakinhoudelijke uitwerking is gebaseerd op het landelijk vastgestelde examenprogramma voor dit keuzevak (o.a. te vinden op www.platformsvmbo.nl). Het examenprogramma is door het ontwikkelteam uitgewerkt in zo toetsbaar en in het onderwijs herkenbaar mogelijke onderdelen.

Aan deze vakinhoudelijke voorbeelduitwerking kunnen geen rechten worden ontleend.

Versie 1.0
5 december 2019

© Stichting Platforms Vmbo

K/HBR/1 Gastheerspecialisatie

Ontwikkelaar	Sjaak Waasdorp
Versie	1.0
Datum	5-12-2019

Taak

In een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.

* meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule Gastheerschap.

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.

K/HBR/1.1 Deeltaak: In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren

Eindtermen

De kandidaat kan:		BB	KB	GL
1	een meergangen-keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren	x	x	x
2	een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen	x	x	x
3	uitserveertechnieken toepassen	x	x	x
4	drankadvies verstrekken	x	x	x
5	koffie bereiden	x	x	x
6	apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	x	x	x

De volgende professionele kennis en vaardigheden uit het Kernprogramma Horeca, Bakkerij en Recreatie zijn op deze deeltaak van toepassing:

- P/HBR/1.2: een bijdrage leveren aan aangenaam verblijf en verzorging van de gasten

Uitwerking

K/HBR/1.1.1 een meergangen-keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Gastenverblijf bedrijfsklaar maken voor de te serveren activiteit: Trefwoorden: Mastiek maken, Mise an place	x	x	x

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
2	handelen naar aanleiding van verschillende gastenontvangsten. Het ontvangen van gasten van bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner. Trefwoorden: Communicatie, Placeren	x		
3	handelen naar aanleiding van verschillende gastenontvangsten. Het ontvangen van gasten van bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner en ook bij verschillende bedrijfsformules. Trefwoorden: Communicatie, Placeren		x	X
4	Handelen naar aanleiding van verschillende verblijfsmogelijkheden voor de gast, Bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner. Trefwoorden: Sociale hygiëne, Veiligheid, Communicatie	x		
5	Handelen naar aanleiding van verschillende verblijfsmogelijkheden voor de gast, Bijvoorbeeld receptie, diner, kerstdiner en ook bij verschillende bedrijfsformules. Trefwoorden: Sociale hygiëne, Veiligheid, Communicatie		x	x

K/HBR/1.1.2 een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Bestelling opnemen en het couvert aanpassen.	x		
2	Bestelling opnemen en het couvert aanpassen. Daarbij proactief adviseren en verkopen op basis van de bedrijfsformule.		x	x

K/HBR/1.1.3 uitserveertechnieken toepassen

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Beheersing van de verschillende draagtechnieken: Boven- en onderhands techniek	x	x	x
2	Juiste manier van inzetten en uithalen.	x	x	x
3	Hanteren van het uitserveerbestedek.		x	X

K/HBR/1.1.4 drankadvies verstrekken

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Kennis hebben van het aanwezig drankenassortiment Trefwoorden: Huishoudelijke dranken (koffie en thee), Alcoholvrije dranken (frisdranken, sappen, water), Zwak alcoholische dranken (bier en wijn)	x		
2	Kennis hebben en adviseren, naar aanleiding van de keuze van de gast, uit het aanwezig drankenassortiment. Trefwoorden: Huishoudelijke dranken (koffie en thee), Alcoholvrije dranken (frisdranken, sappen, water), Zwak alcoholische dranken (bier en wijn), Aperitief, Digestief		x	x
3	Naar aanleiding van de keuze van de gast, het juiste glasservice gebruiken.	x	x	x

K/HBR/1.1.5 koffie bereiden

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Kennis hebben van het koffie-assortiment Trefwoorden: Koffie (cafeïnevrij), Cappuccino, Espresso	x	x	x
2	Bereiden in de juiste volgende van het koffie-assortiment en toepassen van het juiste servies , in overeenstemming met de bedrijfsformule	x	x	x

K/HBR/1.1.6 apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden

In dit verband kan de kandidaat:		BB	KB	GL
1	Onderhoud toepassen op apparatuur en machines. Voorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen en onderhouden van de koffiezetapparatuur. • Reinigen en onderhouden koel en vriesapparatuur. • Reinigen en onderhouden afwasmachine/ glazenspoelmachine. 	x		
2	Proactief periodiek onderhoud toepassen op apparatuur en machines. Voorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> • Op tijd reinigen en onderhouden van de koffiezetapparatuur. • Op tijd reinigen en onderhouden koel en vriesapparatuur. • Op tijd reinigen en onderhouden afwasmachine/ glazenspoelmachine. 		x	x
3	Gereedschap op de juiste manier toepassen, reinigen en eventueel opslaan. Voorbeeld: <ul style="list-style-type: none"> • Buffet en spoelbak • Serveer-en trancheer gereedschap • Sap-pers • Cocktailgereedschap. 	x	x	x

Doorstroom mbo

Dit keuzevak biedt doorstroommogelijkheden naar de volgende kwalificaties binnen het mbo:

- Gastheer/vrouw niveau 2, 3 en 4