

BEROEPSKWALIFICATIEDOSSIER

Barman

////////////////////////////////////

BK-0075-2

1. Globaal

1.1 TITEL

Barman

Deze benaming wordt gebruikt in de Competent-fiche G180101 Barman (m/v)

1.2 DEFINITIE

De barman ontvangt de gasten, stelt dranken voor, neemt bestellingen op, bereidt en serveert de dranken en/of kleine gerechten, maakt de rekening op en rekt af teneinde de gast optimaal te bedienen.

1.3 EXTRA INFORMATIE

Het beroep eist verder een goede lichamelijke geschiktheid, een prima voorkomen, sociale vaardigheden en een vlotte communicatie. Barmannen zijn het uithangbord van de zaak; présence en uitstraling zijn essentieel. In de toeristische centra is meertaligheid belangrijk.

1.4 SECTOREN

- Horeca, sport & ontspanning (PC302 Hotelbedrijf)

1.5 BETROKKEN (ARBEIDSMARKT)ACTOREN

Hoofdindieners

Horeca Vorming Vlaanderen

Mede-indieners

VDAB-Studiedienst

1.6 REFERENTIEKADER

Gehanteerde referentiekaders

- Competent-fiche (SERV): G180101 Barman (m/v), 15 november 2012
- Beroeps(competentie)profiel: onderzoek naar de kwalificatiebehoeften voor zaal- en keukenmedewerker, in samenwerking met Horeca Vlaanderen (december 1997)
- Andere: Beroepenstructuur voor de Horecasector, in samenwerking met het Centrum voor Vorming en Vervolmaking in de Horecasector (april 2000)

Relatie tot het referentiekader

De basisactiviteiten van de Competent-fiche G180101 Barman (m/v) werden behouden. De specifieke activiteiten omtrent boekhoudkundig en administratief beheer, personeelsbeheer en producten bestellen werden niet opgenomen vermits deze niet tot het takenpakket van de barman (m/v) behoren.

De competenties en de onderliggende vaardigheden werden aangevuld met gegevens uit het beroepscompetentieprofiel van SERV en de bevindingen van arbeidsmarktactoren en op basis hiervan aangepast waar nodig.

In de activiteiten/bij de vaardigheden wordt soms 'indien van toepassing' opgenomen, vermits de uitvoering van deze activiteit gekoppeld is aan bepaalde situaties die zich niet steeds voordoen.

Bovenstaande activiteiten werden aangevuld met nieuwe activiteiten en generieke activiteiten uit andere horecadossiers:

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Handelt integer

2. Competenties

2.1 OPSOMMING COMPETENTIES

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

	Cognitieve	Probleemoplossende	Motorische	
1. Werkt in teamverband				
• Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van communicatietechnieken • Basiskennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans • Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans
• Rapporteert aan de eindverantwoordelijke	✓			
• Werkt efficiënt samen met collega's	✓			
• Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)		✓		
• Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende		✓		
• Deelt vakkennis	✓			
• Vraagt zelf hulp of advies indien nodig	✓			
• Toont respect voor elke collega, functie of taak	✓			
• Draagt bij tot een aangename sfeer in het team	✓			
• Verplaatst zich in de positie van een collega	✓			
• Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativieren...)		✓		
2. Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn				
• Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van ergonomie • Kennis van beveragecost en wastecost • Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van ordening van materialen en benodigdheden • Kennis van HACCP-normen • Kennis van rekvaardigheid in functie van economisch werken
• Werkt economisch en vermijdt verspilling	✓			
• Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in	✓			
• Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe	✓			
• Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen	✓			
• Past nieuwe technieken toe en leert ze aan	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok	
--------------	--------------	--------------------------------------	--

• Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken	✓		
• Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning	✓		
• Werkt zorgvuldig en met oog voor detail	✓		
• Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde	✓		
• Controleert het eigen werk en voorkomen	✓		
• Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering	✓		
• Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...	✓		
• Sorteert afval volgens de richtlijnen			✓
• Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten	✓		

3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid

• Respecteert de persoonlijke hygiëne	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) • Kennis van HACCP-normen • Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken • Kennis van allergenen • Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur • Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken • Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten • Kennis van persoonlijke hygiëne
• Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen			✓	
• Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen			✓	
• Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen			✓	
• Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone	✓			
• Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken	✓			
• Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid	✓			
• Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik	✓			
• Is zich bewust van mogelijke gevaren en	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok	
--------------	--------------	--------------------------------------	--

allergenen				
4. Handelt integer				
• Respekteert de privacy van de gast	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van interculturele gebruiken • Kennis van principes van gastvriendelijkheid • Kennis van correcte omgangsvormen
• Voert de werkzaamheden uit zonder te storen	✓			
• Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast	✓			
• Respekteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast	✓			
• Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen		✓		
5. Maakt bestellingen				
• Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen • Kennis van functionele rekenvaardigheden
• Vult een bestelbon in	✓			
• Plaatst bestellingen	✓			
6. Ontvangt de producten (biervaten, flessenrekken...) en bergt ze op				
• Controleert de geleverde goederen op aantallen en kwaliteit	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van ergonomie • Kennis van HACCP-normen • Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen • Kennis van FIFO/FEFO-principe
• Controleert de bewaring en de opslag van goederen en voedingswaren	✓			
• Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe			✓	
• Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke of aan de leverancier		✓		
7. Slaat de goederen op in een koelkamer of voorraadkamer				
• Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van ergonomie • Kennis van FIFO/FEFO-principe • Kennis van voorraadbeheer

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok	
--------------	--------------	--------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> • Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe 				✓
8. Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast				
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de hoeveelheid gebruikte dranken en grondstoffen 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van voorraadbeheer
<ul style="list-style-type: none"> • Vult de voorraadlijsten in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt software voor voorraadbeheer (indien van toepassing) 	✓			
9. Richt de ruimtes en de bar in en zet deze opnieuw op orde				
<ul style="list-style-type: none"> • Organiseert de eigen werkzaamheden 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van functionele rekenvaardigheden • Kennis van FIFO/FEFO-principe • Kennis van voorraadbeheer • Kennis van werkorganisatie • Kennis van snijtechnieken • Kennis van gebruik van een zaalplan • Kennis van mise-en-place van de zaal • Grondige kennis van openingsprocedure van de bar • Grondige kennis van de werking en organisatie van de bar
<ul style="list-style-type: none"> • Verzorgt de mise-en-place alvorens de dienst te starten 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de temperatuur van de dranken 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Schat benodigde hoeveelheden in op basis van de aanwezige voorraden en de verwachte drukte 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vult koelkasten en rekken aan met dranken volgens het FIFO/FEFO-principe 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Stelt de dranken op een ordelijke en aantrekkelijke manier aan de toog op 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Schilt en snijdt fruit en perst sappen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zorgt voor een voorraad ijs 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Bewaart afgedekte dranken en ingrediënten koel 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Zet de ingrediënten, benodigdheden en decoratie (rietjes, servetten, roerstokjes...) 			✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

voor het bereiden en garneren van drank binnen handbereik				
• Maakt toestellen gebruiksklaar (koffiemachine, tapkraan, afwasmachine...)				✓
• Controleert de netheid van de glazen en koelt een aantal glazen voor				✓
• Zet het meubilair in de zaal netjes en voorziet de tafels van drankkaarten, kaarsen...				✓
• Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)	✓			

10. Maakt het terras klaar voor de dienst (indien van toepassing)

• Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair				✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van werkorganisatie • Kennis van mise-en-place van het terras • Kennis van reinigingstechnieken • Kennis van tafelschikking • Kennis van technieken om tafels op te maken • Kennis van mastikeren • Kennis van gebruik van een terrasplan
• Reinigt de terrasvloer				✓	
• Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken				✓	
• Leest het terrasplan	✓				
• Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken...)				✓	
• Schikt tafels en stoelen en zorgt voor de algehele netheid van het terras (opruimen van bloembakken, speelgoed, papertjes, peuken...)				✓	
• Reageert gepast op wisselende weersomstandigheden (regen, zon...)		✓			
• Ruimt het terras op en beveiligd het na de dienst				✓	

11. Ontvangt de gast

• Groet de gasten die binnenkomen en buitengaan	✓				<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van principes van gastvriendelijkheid • Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels,
---	---	--	--	--	--

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Onthaalt de gast, indien gewenst, in een andere taal (Engels, Frans, Duits...) 	✓			<p>Duits...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de regels van het onthaal • Kennis van lichaamstaal • Kennis van verschillende types van gasten • Kennis van etiquette
<ul style="list-style-type: none"> • Herkent trouwe en nieuwe gasten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Herkent de gewoonten van de verschillende types van gasten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Reageert op signalen van de gast 	✓			
12. Neemt de bestelling op				
<ul style="list-style-type: none"> • Speelt bij het adviseren over dranken in op de behoefte van de gast 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten • Kennis van principes van gastvriendelijkheid • Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast • Kennis van lichaamstaal • Kennis van verschillende types van gasten • Kennis van etiquette • Kennis van verkooptechnieken • Kennis van manuele en elektronische kassasystemen • Kennis van samenstelling van dranken • Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken • Kennis van receptfiches • Grondige kennis van de regelgeving inzake wijnen en sterke drank (en verantwoord
<ul style="list-style-type: none"> • Beantwoordt de vragen van de gast 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Past de reglementering op alcohol- en tabaksverkoop toe 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Vestigt de aandacht op promoties of speciale aanbiedingen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, drank) en geeft ze in de kassa in 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Reageert alert op de signalen van de gast 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

			alcoholgebruik)	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen
13. Maakt de dranken klaar en serveert de gast aan de toog, in de zaal, op het terras				
<ul style="list-style-type: none"> • Leest de bestellingen en voert ze uit 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten • Kennis van beveragecost en wastecost • Kennis van rekenvaardigheid in functie van economisch werken • Kennis van principes van gastvriendelijkheid • Kennis van FIFO/FEFO-principe • Kennis van werkorganisatie • Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast • Kennis van lichaamstaal • Kennis van etiquette • Kennis van barmateriaal en machines • Kennis van serveertechnieken • Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen • Grondige kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle
<ul style="list-style-type: none"> • Bedient toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van koude en warme dranken (koffiemachine, tapkraan...) 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Kiest geschikte glazen of koppen 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Voorziet een hoeveelheid ijs en de garnering volgens de richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Tapt of schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van de dranken in een glas volgens de richtlijnen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Houdt bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken de voorgeschreven volgorde aan 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen 			✓	
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert en serveert de dranken volgens de richtlijnen 			✓	
14. Bereidt kleine koude en warme snacks, ijsbereidingen				
<ul style="list-style-type: none"> • Wast, schilt en snijdt groenten en fruit 			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

• Schikt de ingrediënten aan de hand van een technische fiche	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van samenstelling van gerechten • Basiskennis van technische fiches • Basiskennis van portioneren • Basiskennis van dresseertechnieken • Kennis van werkorganisatie • Kennis van snijtechnieken • Kennis van serveertechnieken
• Respecteert de juiste proporties	✓			
• Werkt de gerechten af			✓	
• Dient de gerechten op aan de toog, in de zaal of op het terras			✓	
• Werkt de volgorde van de gerechten af volgens de bestellingen			✓	

15. Gaat gepast om met gasten

• Gaat diplomatisch om met moeilijke gasten		✓		<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van streekgebonden toeristische informatie • Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast • Kennis van lichaamstaal • Kennis van omgang met lastige klanten • Kennis van reglementering op kansspelen
• Reageert correct bij normoverschrijdend gedrag van gasten		✓		
• Zorgt voor een aangename sfeer in de bar	✓			
• Geeft beperkte toeristische informatie op vraag van de gast	✓			
• Respecteert de reglementering op kansspelen	✓			

16. Stelt cocktails samen op vraag van de gast

• Koelt glazen voor			✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van barmateriaal en machines • Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen • Grondige kennis van soorten cocktails
• Gebruikt cocktailgerei			✓	
• Gebruikt een maatglas om hoeveelheden af te meten			✓	
• Bereidt dranken door het mengen van de aangegeven hoeveelheid van de ingrediënten volgens het recept	✓			
• Kiest het geschikte glas	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Werkt de cocktail af met fruit en garnituur 			✓	
17. Werkt cocktailrecepten met of zonder alcohol uit en adviseert bij de samenstelling van de drankenkaart				
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt cocktails 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de ontwikkelingen en trends binnen de eigen specialisatie • Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen • Grondige kennis van soorten cocktails
<ul style="list-style-type: none"> • Probeert nieuwe combinaties van dranken en ingrediënten uit 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Doet ideeën op via vakbladen, internet, beurzen... 	✓			
18. Bereidt de betaling van de consumptie voor				
<ul style="list-style-type: none"> • Voorziet voldoende wisselgeld in de kassa 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van manuele en elektronische kassasystemen
<ul style="list-style-type: none"> • Maakt de rekening voor de gast(en) 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Brengt de rekening bij de gast 			✓	
19. Int de betaling voor de consumptie				
<ul style="list-style-type: none"> • Controleert de geldigheid van het betaalmiddel 	✓			<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van geldige betaalmiddelen • Kennis van principes van gastvriendelijkheid • Kennis van functionele rekenvaardigheden • Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast • Kennis van lichaamstaal • Kennis van manuele en elektronische kassasystemen
<ul style="list-style-type: none"> • Volgt de voorgeschreven procedure voor betalingen met een bankkaart 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> • Neemt gepast afscheid van de gast 	✓			

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok
--------------	--------------	--------------------------------------

20. Ruimt de tafels en de toog af en maakt de bar- en zaaluitrusting schoon			
• Maakt de toog en de apparatuur schoon		✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van reinigingstechnieken • Kennis van reinigingsplannen • Grondige kennis van producten voor het reinigen van de bar en de apparatuur
• Reinigt de tapinstallatie		✓	
• Voert de lege flessen af en sorteert afval		✓	
• Ruimt de tafels af en reinigt ze		✓	
• Signaleert defecten, gebreken of storingen aan de apparatuur	✓		
• Anticipeert op mogelijke onveilige omgevingsfactoren	✓		
• Schakelt, indien nodig, machines of installaties uit		✓	
21. Reinigt glazen en koppen en bergt het vaatwerk op			
• Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal		✓	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van werking van machines of materieel • Kennis van werkorganisatie • Kennis van reinigingsplannen • Kennis van reinigingsproducten
• Wast de glazen/koppen manueel af of bedient de afwasmachine		✓	
• Droogt glazen af en blinkt ze op		✓	
• Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op		✓	
22. Controleert de kassa bij het begin van de werkdag en telt bij de sluiting			
• Bedient de kassa	✓		<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van manuele en elektronische kassasystemen • Kennis van het controleren van de kassa • Kennis van inningsprocedures
• Registreert de verkoop	✓		
• Maakt een dagrapport van de kassa	✓		
• Telt de kassa na en verklaart kasverschillen	✓		
• Controleert ontvangsten en kassaverrichtingen	✓		
• Lost storingen aan de kassa op		✓	

Activiteiten	Vaardigheden	Kenniselementen per activiteitenblok	
--------------	--------------	--------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> Bergt het geld op en/of stort het op voorgeschreven wijze 	✓			
23. Stuurt het bedienend personeel operationeel aan				
<ul style="list-style-type: none"> Stelt de werkplanning voor het eigen team op en stuurt bij indien nodig 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van communicatietechnieken Kennis van werkorganisatie Kennis van opvolging van een team
<ul style="list-style-type: none"> Ziet toe op de uitvoering van de opdrachten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Grijpt in bij verkeerd werk of gedrag van medewerkers 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Lost conflicten tussen medewerkers op 		✓		
<ul style="list-style-type: none"> Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Geeft medewerkers een nieuwe opdracht zodra de vorige is afgewerkt 	✓			
24. Leert medewerkers de richtlijnen van het bedrijf aan				
<ul style="list-style-type: none"> Leert praktische vaardigheden voor de uitvoering van de opdrachten aan 	✓			<ul style="list-style-type: none"> Basiskennis van communicatietechnieken Kennis van ergonomie Kennis van werkorganisatie Kennis van opvolging van een team
<ul style="list-style-type: none"> Geeft uitleg bij de uitvoering van de opdrachten 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Leert ergonomische hef- en tiltechnieken aan 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Volgt de vaardigheden van de medewerkers op 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers 	✓			
<ul style="list-style-type: none"> Integreert nieuwe medewerkers 	✓			

2.2 BESCHRIJVING COMPETENTIES ADHV DE DESCRIPTORELEMENTEN

Kennis

- Basiskennis van communicatietechnieken

- Basiskennis van functionele communicatie met collega's in het Engels en het Frans
- Basiskennis van interculturele gebruiken
- Basiskennis van streekgebonden toeristische informatie
- Basiskennis van ingrediënten en voedingsproducten
- Basiskennis van bereidingswijzen en -tijden van gerechten
- Basiskennis van samenstelling van gerechten
- Basiskennis van technische fiches
- Basiskennis van portioneren
- Basiskennis van dresseertechnieken
- Basiskennis van geldige betaalmiddelen
- Basiskennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)

- Kennis van vakjargon in het Engels en het Frans
- Kennis van ergonomie
- Kennis van beveragecost en wastecost
- Kennis van veiligheidsregels bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen
- Kennis van werking van machines of materieel
- Kennis van ordening van materialen en benodigdheden
- Kennis van HACCP-normen
- Kennis van rekendraagzaamheid in functie van economisch werken
- Kennis van kantoorsoftware en eenvoudige registratietechnieken
- Kennis van allergenen
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van opslag- en bewaarstechnieken van voedingswaren en dranken
- Kennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van principes van gastvriendelijkheid
- Kennis van correcte omgangsvormen
- Kennis van manuele en elektronische bestelsystemen
- Kennis van functionele rekendraagzaamheden
- Kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen
- Kennis van FIFO/FEFO-principe
- Kennis van voorraadbeheer
- Kennis van werkorganisatie
- Kennis van snijstechnieken
- Kennis van gebruik van een zaalplan
- Kennis van mise-en-place van de zaal
- Kennis van mise-en-place van het terras
- Kennis van reinigingstechnieken
- Kennis van tafelschikking
- Kennis van technieken om tafels op te maken
- Kennis van mastikeren
- Kennis van gebruik van een terrasplan
- Kennis van mondeling taalgebruik van een andere taal (Frans, Engels, Duits...). De barman kan de gasten begrijpen en in zinnen, met inbegrip van kennis van basisvaktechnologie, antwoorden, informatie en advies verschaffen aan de gast
- Kennis van de regels van het onthaal
- Kennis van lichaamstaal

- Kennis van verschillende types van gasten
- Kennis van etiquette
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van omgang met lastige klanten
- Kennis van manuele en elektronische kassasystemen
- Kennis van samenstelling van dranken
- Kennis van bereidingswijzen en -tijden van dranken
- Kennis van receptfiches
- Kennis van barmateriaal en machines
- Kennis van serveertechnieken
- Kennis van de ontwikkelingen en trends binnen de eigen specialisatie
- Kennis van reinigingsplannen
- Kennis van reinigingsproducten
- Kennis van het controleren van de kassa
- Kennis van inningsprocedures
- Kennis van opvolging van een team
- Kennis van reglementering op kansspelen

- Grondige kennis van openingsprocedure van de bar
- Grondige kennis van de werking en organisatie van de bar
- Grondige kennis van de regelgeving inzake wijnen en sterke drank (en verantwoord alcoholgebruik)
- Grondige kennis van de soorten warme en koude, alcoholische en niet-alcoholische dranken, recepten en bereidingswijzen
- Grondige kennis van versheid van producten door zintuiglijke controle
- Grondige kennis van soorten cocktails
- Grondige kennis van producten voor het reinigen van de bar en de apparatuur

Cognitieve vaardigheden

- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke
- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke
- Werkt efficiënt samen met collega's
- Deelt vakkennis
- Vraagt zelf hulp of advies indien nodig
- Toont respect voor elke collega, functie of taak
- Draagt bij tot een aangename sfeer in het team
- Verplaatst zich in de positie van een collega
- Werkt economisch en vermijdt verspilling
- Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in
- Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe
- Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- Past nieuwe technieken toe en leert ze aan
- Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken
- Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning
- Werkt zorgvuldig en met oog voor detail
- Organiseert de eigen taken binnen de opgelegde werkvolgorde
- Controleert het eigen werk en voorkomen

- Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering
- Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen...
- Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten
- Respecteert de persoonlijke hygiëne
- Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone
- Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken
- Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid
- Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik
- Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen
- Respecteert de privacy van de gast
- Voert de werkzaamheden uit zonder te storen
- Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast
- Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Vult een bestelbon in
- Plaatst bestellingen
- Controleert de geleverde goederen op aantallen en kwaliteit
- Controleert de bewaring en de opslag van goederen en voedingswaren
- Controleert de hoeveelheid gebruikte dranken en grondstoffen
- Vult de voorraadlijsten in
- Gebruikt software voor voorraadbeheer (indien van toepassing)
- Organiseert de eigen werkzaamheden
- Schat benodigde hoeveelheden in op basis van de aanwezige voorraden en de verwachte drukte
- Leest het terrasplan
- Groet de gasten die binnenkomen en buitengaan
- Onthaalt de gast, indien gewenst, in een andere taal (Engels, Frans, Duits...)
- Herkent trouwe en nieuwe gasten
- Herkent de gewoonten van de verschillende types van gasten
- Reageert op signalen van de gast
- Speelt bij het adviseren over dranken in op de behoefte van de gast
- Beantwoordt de vragen van de gast
- Past de reglementering op alcohol- en tabaksverkoop toe
- Vestigt de aandacht op promoties of speciale aanbiedingen
- Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, drank) en geeft ze in de kassa in
- Reageert alert op de signalen van de gast
- Leest de bestellingen en voert ze uit
- Kiest geschikte glazen of koppen
- Schikt de ingrediënten aan de hand van een technische fiche
- Respecteert de juiste proporties
- Bereidt dranken door het mengen van de aangegeven hoeveelheid van de ingrediënten volgens het recept
- Kiest het geschikte glas
- Maakt cocktails
- Probeert nieuwe combinaties van dranken en ingrediënten uit
- Doet ideeën op via vakbladen, internet, beurzen...
- Voorziet voldoende wisselgeld in de kassa
- Maakt de rekening voor de gast(en)
- Controleert de geldigheid van het betaalmiddel
- Volgt de voorgeschreven procedure voor betalingen met een bankkaart

- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug
- Neemt gepast afscheid van de gast
- Bedient de kassa
- Registreert de verkoop
- Maakt een dagrapport van de kassa
- Telt de kassa na en verklaart kasverschillen
- Controleert ontvangsten en kassaverrichtingen
- Bergt het geld op en/of stort het op voorgeschreven wijze
- Stelt de werkplanning voor het eigen team op en stuurt bij indien nodig
- Ziet toe op de uitvoering van de opdrachten
- Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers
- Geeft medewerkers een nieuwe opdracht zodra de vorige is afgewerkt
- Leert praktische vaardigheden voor de uitvoering van de opdrachten aan
- Geeft uitleg bij de uitvoering van de opdrachten
- Leert ergonomische hef- en tiltechnieken aan
- Volgt de vaardigheden van de medewerkers op
- Bespreekt de uitvoering van de opdrachten met de medewerkers
- Integreert nieuwe medewerkers
- Houdt rekening met de voorwaarden waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Slaat goederen op in de koeling, diepvries of magazijn volgens het FIFO/FEFO-principe
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze volgens regelgeving
- Heeft aandacht voor de juiste atmosfeer (verlichting, geluid, temperatuur)
- Zorgt voor een aangename sfeer in de bar
- Geeft beperkte toeristische informatie op vraag van de gast
- Respekteert de reglementering op kansspelen

Probleemoplossende vaardigheden

- Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema...)
- Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende
- Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren...)
- Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen
- Reageert gepast op wisselende weersomstandigheden (regen, zon...)
- Signaleert defecten, gebreken of storingen aan de apparatuur
- Anticipeert op mogelijke onveilige omgevingsfactoren
- Lost storingen aan de kassa op
- Grijpt in bij verkeerd werk of gedrag van medewerkers
- Lost conflicten tussen medewerkers op
- Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke of aan de leverancier
- Gaat diplomatisch om met moeilijke gasten
- Reageert correct bij normoverschrijdend gedrag van gasten

Motorische vaardigheden

- Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe)
- Sorteert afval volgens de richtlijnen
- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen

- Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen
- Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe
- Verzorgt de mise-en-place alvorens de dienst te starten
- Controleert de temperatuur van de dranken
- Vult koelkasten en rekken aan met dranken volgens het FIFO/FEFO-principe
- Stelt de dranken op een ordelijke en aantrekkelijke manier aan de toog op
- Schilt en snijdt fruit en perst sappen
- Zorgt voor een voorraad ijs
- Bewaart afgedekte dranken en ingrediënten koel
- Zet de ingrediënten, benodigdheden en decoratie (rietjes, servetten, roerstokjes...) voor het bereiden en garneren van drank binnen handbereik
- Maakt toestellen gebruiksklaar (koffiemachine, tapkraan, afwasmachine...)
- Controleert de netheid van de glazen en koelt een aantal glazen voor
- Zet het meubilair in de zaal netjes en voorziet de tafels van drankkaarten, kaarsen...
- Reinigt tafels, stoelen en ander terrasmeubilair
- Reinigt de terrasvloer
- Reinigt de asbakken en de vuilnisbakken
- Staat in voor de mise-en-place van het terras (asbakken, kaarten, voorraad bestek en servetten, vuilniszakken...)
- Schikt tafels en stoelen en zorgt voor de algehele netheid van het terras (opruimen van bloembakken, speelgoed, papiertjes, peuken...)
- Ruimt het terras op en beveiligt het na de dienst
- Bedient toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van koude en warme dranken (koffiemachine, tapkraan...)
- Voorziet een hoeveelheid ijs en de garnering volgens de richtlijnen
- Tapt of schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van de dranken in een glas volgens de richtlijnen
- Houdt bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken de voorgeschreven volgorde aan
- Beweegt zich in een beperkte ruimte zonder de gast(en) of collega's te hinderen
- Controleert en serveert de dranken volgens de richtlijnen
- Wast, schilt en snijdt groenten en fruit
- Werkt de gerechten af
- Dient de gerechten op aan de toog, in de zaal of op het terras
- Werkt de volgorde van de gerechten af volgens de bestellingen
- Koelt glazen voor
- Gebruikt cocktailgerei
- Gebruikt een maatglas om hoeveelheden af te meten
- Werkt de cocktail af met fruit en garnituur
- Brengt de rekening bij de gast
- Maakt de toog en de apparatuur schoon
- Reinigt de tapinstallatie
- Voert de lege flessen af en sorteert afval
- Ruimt de tafels af en reinigt ze
- Schakelt, indien nodig, machines of installaties uit
- Verzamelt en sorteert het af te wassen materiaal
- Wast de glazen/koppen manueel af of bedient de afwasmachine
- Droogt glazen af en blinkt ze op
- Bergt schoon materiaal op de daarvoor voorziene plaats op

- Past ergonomische hef- en tiltechnieken toe

Omgevingscontext

- Het beroep wordt uitgeoefend in restaurants, dancings, bars, hotels of feestzalen
- Het houdt functioneren in wisselende omgevingen in: restaurants, banketzalen, roomservice, buitenterras, mobiele restauratie (cruiseschip, trein, ...). Dit kan variëren van bedrijf tot bedrijf of binnen het bedrijf zelf
- Het functioneren in een hiërarchisch team is vereist
- Het beroep wordt uitgeoefend met flexibele uren : overdag, 's nachts , tijdens wekdagen, in het weekend en/of tijdens feestdagen, via onderbroken dienst (service-coupé) en met variabele roosters
- Het dragen van bedrijfskledij is meestal verplicht
- Het uitvoeren van de instructies en handelingen met respect voor het tijdschema is belangrijk
- De uitoefening van het beroep vereist een flexibele houding bij wisselende factoren: plotselinge ziekte van collega', piekmomenten m.b.t. het aantal gasten, problemen met gasten, ...
- De beroepsuitoefening staat in functie van het naleven van bedrijfsprocedures
- De beroepsbeoefenaar komt in contact met verschillende voedingsproducten, dranken en materialen
- Het beroep vereist aandacht voor het opmerken en wegnemen van storende achtergrondgeluiden ter bevordering van het comfort van de gasten

Handelingscontext

- De barman wordt tijdens zijn beroepsuitoefening geconfronteerd met een diversiteit aan werkzaamheden: de hele bar in het oog houden, het geven van informatie en adviezen, technische handelingen bij het verlenen van gastvrijheid, gelijktijdig uitvoeren en voeren van verkoopgesprekken
- De beroepsuitoefening vraagt een bijzondere aandacht voor het gelijktijdig interpreteren en opmerken van de inhoud van glazen, signalen van gasten, signalen van de bar, signalen vanuit de keuken en de algemene situatie in de zaal
- Uiterste precisie en oplettendheid bij het uitvoeren van de beroepsactiviteiten zijn noodzakelijk
- De beroepsbeoefenaar moet dienst- en tijdschema's naleven
- Het beroep vereist het toepassen van principes van klantvriendelijkheid, etiquette, persoonlijk voorkomen en hygiëne
- Permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne op de werkplek is nodig
- Het beroep houdt het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan en rondlopen in
- De uitoefening van het beroep vraagt een respectvolle houding en een correcte, duidelijke en doelgerichte communicatie met de gasten, de collega's en de hiërarchische meerderen en het bedienen van de gasten (Frans, Engels, Duits, ...)
- Het vertrouwelijk omgaan met informatie en gegevens van de gasten is vereist
- De barman moet alert zijn wanneer de gasten normafwijkend gedrag vertonen en gepast reageren
- Het beroep vereist het afstemmen van de dienstverlening op de wensen en noden van de gasten

- Het kunnen omgaan met moeilijke gasten en hun klachten/specifieke verwachtingen en vragen is noodzakelijk
- Permanente aandacht voor de kwaliteit van de dienstverlening is noodzakelijk
- Het economisch omgaan met voedingsproducten is noodzakelijk
- De beroepsbeoefenaar kan op piekmomenten goed en efficiënt functioneren
- De beroepsbeoefenaar moet alert zijn voor de eigen veiligheid bij het hanteren van warme en koude borden/dienstmateriaal/machines/materiaal
- De barman is sociaal-communicatief en beschikt over een goed ontwikkeld empathisch vermogen

Autonomie

Is zelfstandig in

- het uitvoeren van zijn eigen taken: de mise-en-place van de bar, de bediening van de gast(en) , het samenstellen van cocktails, het afruimen van de tafels, het opruimen en hygiënisch houden van de bar, het openen en sluiten van de bar, het afrekenen, controleren van het wisselgeld en input in de kassa.

Is gebonden aan

- de instructies van de verantwoordelijke, het respecteren van bedrijfsprocedures en -afspraken, regels met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne, veiligheidsvoorschriften, principes van klantvriendelijkheid en etiquette en persoonlijk voorkomen

Doet beroep op

- de verantwoordelijke voor afrekening met de gast, beantwoorden van vragen van de gast en oplossen van problemen met de gasten

Verantwoordelijkheid

- Werkt in teamverband
- Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
- Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Handelt integer
- Maakt bestellingen
- Ontvangt de producten (biervaten, flessenrekken...) en bergt ze op
- Slaat de goederen op in een koelkamer of voorraadkamer
- Volgt de voorraad op en stelt tekorten vast
- Richt de ruimtes en de bar in en zet deze opnieuw op orde
- Maakt het terras klaar voor de dienst (indien van toepassing)
- Ontvangt de gast
- Neemt de bestelling op
- Maakt de dranken klaar en serveert de gast aan de toog, in de zaal, op het terras
- Bereidt kleine koude en warme snacks, ijsbereidingen
- Gaat gepast om met gasten
- Stelt cocktails samen op vraag van de gast
- Werkt cocktailrecepten met of zonder alcohol uit en adviseert bij de samenstelling van de drankenkaart

- Bereidt de betaling van de consumptie voor
- Int de betaling voor de consumptie
- Ruimt de tafels en de toeg af en maakt de bar- en zaaluitrusting schoon
- Reinigt glazen en koppen en bergt het vaatwerk op
- Controleert de kassa bij het begin van de werkdag en telt bij de sluiting
- Stuurt het bedienend personeel operationeel aan
- Leert medewerkers de richtlijnen van het bedrijf aan

2.3 ATTESTEN EN VOORWAARDEN

Wettelijke attesten en voorwaarden

Voor de beroepsuitoefening van 'Barman' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht:

- Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

3. Arbeidsmarktrelevantie / maatschappelijke relevantie

3.1 ARBEIDSMARKTRELEVANTIE

Tewerkstelling

Onderstaande tabel geeft de RSZ-gegevens weer voor de sector in de periode 2012-2016. Er zijn geen exacte cijfers per beroep ter beschikking.

Aantal werknemers (arbeidsplaatsen) in de horecasector per subsector in Vlaanderen 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	8 611	8 569	8 312	8 486	8 361	-1%
Vakantieverblijven	2 388	2 236	2 395	2 413	2 428	+1%
Kampeertreinen	310	347	310	346	389	+12%
Overige accommodatie	130	129	147	161	154	-4%
Restaurants	38 810	38 942	40 191	42 615	44 317	+4%
Catering	7 743	7 439	7 130	7 288	7 661	+5%
Drinkgelegenheden	8 714	8 438	7 475	7 115	7 386	+4%
Totaal	66 706	66 100	65 960	68 424	70 696	+3%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	12,9%	13,0%	12,6%	12,4%	11,8%	
Vakantieverblijven	3,6%	3,4%	3,6%	3,5%	3,4%	
Kampeertreinen	0,5%	0,5%	0,5%	0,5%	0,6%	
Overige accommodatie	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	0,2%	
Restaurants	58,2%	58,9%	60,9%	62,3%	62,7%	
Catering	11,6%	11,3%	10,8%	10,7%	10,8%	
Drinkgelegenheden	13,1%	12,8%	11,3%	10,4%	10,4%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: RSZ, toestand 30/06

Vacatures

Onderstaande tabel geeft de vacaturegegevens weer voor de horeca per subsector (periode 2012 - 2016)

Aantal ontvangen (vdab-)vacatures in het normaal economisch circuit in de horecasector per subsector 2012-2016

	2012	2013	2014	2015	2016	2015-2016
Hotels	1 941	1 659	1 567	1 743	1 928	+11%
Overige logies	678	496	372	1 173	918	-22%
Restaurants	5 484	5 531	5 046	5 411	6 142	+14%
Drankgelegenheden	756	839	812	854	1 062	+24%
Kantines & catering	1 489	1 353	984	1 138	1 157	+2%
Totaal	10 348	9 878	8 781	10 319	11 207	+9%
	2012	2013	2014	2015	2016	
Hotels	18,8%	16,8%	17,8%	16,9%	17,2%	
Overige logies	6,6%	5,0%	4,2%	11,4%	8,2%	
Restaurants	53,0%	56,0%	57,5%	52,4%	54,8%	
Drankgelegenheden	7,3%	8,5%	9,2%	8,3%	9,5%	
Kantines & catering	14,4%	13,7%	11,2%	11,0%	10,3%	
Totaal	100%	100%	100%	100%	100%	

Bron: VDAB

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren (2018)

Ontvangen vacatures HA5820 Barman		Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL	Openstaande vacatures	
NEC zonder uitzendopdr.	02. Dranken, voeding en tabak		1								1						2	1
	07. Metaal	15							1								16	
	10. Hout- en meubelindustrie	1															1	
	14. Groot- en kleinhandel	1					1					2					4	
	16. Horeca en toerisme	81	44	23	13	18	44	6	65	12	27	18	23	17	4		395	70
	19. Zakelijke dienstverlening	2	4			1	1				1						8	4
	21. Diensten aan personen	1				1											2	
	22. Ontspanning, cultuur en sport		2	1	2	9	4	1	3	4	4	0		1			31	7
	23. Openbare besturen					1					2						3	
	24. Onderwijs								2								2	
	26. Maatschappelijke dienstverlening							0			2		1				3	
	27. Overige dienstverlening	3											1				4	
	Totaal	104	51	24	15	30	50	7	71	16	37	20	25	18	4	472	82	
	Uitzendopdrachten																	
	16. Horeca en toerisme	4			1							0					5	
	20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	28	16	59	5	17	93	124	75	17	50	16	7	57	41	605	69	
	Totaal	32	16	59	6	17	93	124	75	17	50	16	7	57	41	610	69	
TOTAAL		136	67	83	21	47	143	131	146	33	87	36	32	75	45	1082	151	

ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)

- Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	Jan 2018	Eebr 2018	Maa 2018	Apr 2018	Mei 2018	Juni 2018	Juli 2018	Aug 2018	Sept 2018	Okt 2018	Nov 2018	Dec 2018
NEC zonder uitzendopdr.	73	83	109	196	190	198	187	93	103	85	66	66
Uitzendopdr.	38	44	59	59	62	59	86	54	64	49	52	57
TOTAAL	111	127	168	255	252	257	273	147	167	134	118	123

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.	11	17	3	5	3	6	2	7	3	11	10	4			82
Uitzendopdrachten	11	4	10	1	1	6	7	7		5	2	1	9	5	69
TOTAAL	22	21	13	6	4	12	9	14	3	16	12	5	9	5	151

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2013	2014	2015	2016	2017	2018
NEC zonder uitzendopdr.	473	693	518	547	465	487
Uitzendopdr.	353	388	528	501	697	637
TOTAAL	826	1081	1036	1048	1162	1124

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Niklaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	Buiten Vlaanderen	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	104	51	24	15	30	50	7	71	16	37	20	25	18	4	482
Uitzendopdr.	32	16	59	6	17	93	124	75	17	50	16	7	57	41	610
TOTAAL	136	67	83	21	47	143	313	146	33	87	36	32	75	45	1092

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen-Boom	Mechelen	Turnhout	Leuven	Vilvoorde	Brugge	Kortrijk-Roeselare	Oostende-Ieper	Aalst-Oudenaarde	Gent	St. Mikkaas-Dendermonde	Limburg Oost	Limburg West	TOTAAL
TOTAAL	498	150	95	158	145	179	104	206	107	298	116	97	96	2249

V. Knelpuntberoep i. Zo ja, duiding oorzaak (kwantitatief/kwalitatief)

Barman is een knelpuntberoep omwille van kwalitatieve redenen en specifieke arbeidsomstandigheden

4. Samenhang

