

Datum 18 september 2018	Referentie DLR Graduaat in het logies-, restaurant- en cateringmanagement	Dossiernummer 007072
Contact Pieter Soete	+31 70 312 2382	p.soete@nvao.net

DOMEINSPECIFIEK LEERRESULTATENKADER

Kwalificatie : Graduaat in het logies-, restaurant- en cateringmanagement

Datum validatie : 25 juni 2018

Studiegebied : Handelswetenschappen en bedrijfskunde
(ISCED: 10 Services)

Niveau :

- o Vlaamse Kwalificatiestructuur 5
- o Codex Hoger Onderwijs Graduaat
- o Europese Hoger Onderwijs Ruimte (Dublin-descriptoren) HO korte cyclus
- o Europees Kwalificatiekader voor een Leven Lang Leren 5

Domeinspecifieke leerresultaten van de opleiding:

1. De gegradueerde handelt vanuit een actuele kennis van de horecasector en neemt verantwoordelijkheid op voor de correcte dagelijkse werking van de eigen afdeling.
2. De gegradueerde organiseert horeca-activiteiten binnen de eigen afdeling en coördineert en evalueert de uitvoering ervan.
3. De gegradueerde stelt een evenwichtig, kwalitatief en commercieel rendabel aanbod samen binnen de eigen afdeling.
4. De gegradueerde informeert en adviseert de gast/klant, rekening houdend met diens individuele wensen en behoeften en gebruikmakend van de gepaste verkooptechnieken.
5. De gegradueerde brengt de verhuur/verkoop van producten en diensten binnen de eigen afdeling in kaart en stuurt deze bij in overleg met het management. De gegradueerde baseert zich hiervoor op ontwikkelingen in het eigen vakgebied, beperkte marktstudies, een inschatting van de vraag en de wensen van de beoogde gasten/klanten en de vooropgestelde doelstellingen.

6. De gegradueerde voert promotie voor de activiteiten van de eigen afdeling en zet hiervoor adequate informatie- en communicatiemiddelen in.
7. De gegradueerde handelt volgens de hygiëne-, onderhouds-, veiligheids- en overige geldende wetgeving en waakt over de naleving ervan binnen de eigen afdeling.
8. De gegradueerde controleert, registreert en beheert voorraad, bestellingen en leveringen van de eigen afdeling.
9. De gegradueerde voert de administratie en boekhouding van de eigen afdeling uit volgens de wettelijke normen en volgt deze op. De gegradueerde gebruikt daartoe passende software.
10. De gegradueerde draagt bij aan het beheer van personeelszaken en de coaching en vorming van werknemers en stagiairs binnen de eigen afdeling.
11. De gegradueerde werkt teamgericht in een interculturele en/of multidisciplinaire beroepsomgeving. De gegradueerde plant de operationele werkzaamheden van het team en stuurt bij.
12. De gegradueerde communiceert functioneel met gasten, klanten, leveranciers en collega's in een interculturele en meertalige context.

Specifiek voor de afstudeerrichting "Logies":

13. De gegradueerde coördineert het onthaal en de verhuur/verkoop van producten en diensten in afstemming met de verschillende afdelingen.
14. De gegradueerde communiceert in meerdere talen bij de uitvoering van de dagelijkse taken.

Specifiek voor de afstudeerrichting "Restaurant":

13. De gegradueerde voert zaalversnijdingen en -bereidingen uit en past serveertechnieken toe volgens de regels van de etiquette. De gegradueerde superviseert het team bij deze werkzaamheden.
14. De gegradueerde degusteert, herkent en beoordeelt dranken. De gegradueerde bespreekt en verklaart de elementen die de stijl, de kwaliteit en de commerciële waarde beïnvloeden, gebruikmakend van het vakjargon in meerdere talen.

Specifiek voor de afstudeerrichting "Catering":

13. De gegradueerde maakt dranken en gerechten klaar, gebruikmakend van de juiste bereidingstechnieken.
14. De gegradueerde levert of serveert bereidingen met aandacht voor dresseer- en presentatietechnieken.
15. De gegradueerde werkt technische fiches uit voor alle bereidingen in de diverse keukens. De gegradueerde bestudeert hiervoor de optimale bereidingswijze en bepaalt de efficiënte werkmethodes.

Basis

:

- Gelet op artikel 15/1, 15/2 en 15/3 van het decreet van 30/04/2009 betreffende de kwalificatiestructuur;
- Gelet op artikel 21/1 van het decreet van 30/04/2009 betreffende het secundair na secundair onderwijs en het hoger beroepsonderwijs;
- Gelet op de nota van de Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie van 25/09/2017 betreffende de validatie van de gezamenlijke domeinspecifieke leerresultaten van de HBO5-opleidingen in de Vlaamse Gemeenschap;
- Gelet op de VLHORA-handleiding 2017 betreffende de domeinspecifieke leerresultaten voor HBO5-opleidingen.