|  |  |
| --- | --- |
| Cursist(e):  Contractnummer: | Bedrijf:  Contactpersoon: |

## Beroep: Barman (m/v) (G180101-1) Indicatieve duur tijd: xxxxxx weken

# Staat in voor de bediening aan de toog, in de zaal, op het terras, van warme of koude dranken. Houdt zich daarbij aan de wetgeving. Onderhoudt de glazen, de baruitrusting en de ruimtes volgens de regels van de hygiëne en de regelgeving die geldt voor horecazaken. Bijkomende activiteiten kunnen zijn: de verkoop van bijkomende producten (tabak, loterijbiljetten, ...) en het uitbaten van een bar, een café of een bar-brasserie.

1. **De competenties: Inhoudstafel**

[De klant ontvangen en de bestelling van drankjes opnemen 2](#_Toc427315278)

[De drankjes klaarmaken en aan de toog, in de zaal, op het terras aan de klant serveren 3](#_Toc427315279)

[De betaling voor de consumpties innen 5](#_Toc427315280)

[De tafels, toog afruimen en de bar- en zaaluitrusting onderhouden en schoonmaken 6](#_Toc427315281)

[De glazen afwassen 8](#_Toc427315282)

[De ruimtes en de bar inrichten en opnieuw op orde zetten 8](#_Toc427315283)

[De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen Bestellingen plaatsen 11](#_Toc427315284)

[De producten (biervaten, flessenrekken,…) ontvangen en ze opbergen 12](#_Toc427315285)

[Eenvoudige gerechten bereiden (salades, rauwkostschotel, kaasschotel, nagerechten,…) 13](#_Toc427315286)

[Cocktailrecepten met of zonder alcohol uitwerken 14](#_Toc427315287)

[Cocktails samenstellen op vraag van de klant 15](#_Toc427315288)

[De kassa bij het begin van de werkdag controleren. De kassa-inhoud bij sluiting tellen 16](#_Toc427315289)

**2. Geplande opleidingsacties**

**A.** **Jobgerelateerde competenties: basis**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De klant ontvangen en de bestelling van drankjes opnemen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Groet klanten die binnen komen en buiten gaan en reageert op signalen van een klant  Beantwoordt vragen van de klant | De begeleider; legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn  Leert de gebruikelijke formules bij klantencontact, aan de cursist(e) aan.  Brengt de principes van klantvriendelijkheid aan bij de cursist(e)  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e); verzorgt zijn/haar taal, houding en gedrag in contact met klanten en gebruikt de geijkte formules bij het klantencontact.  Hij/zij past de richtlijnen toe onder toezicht van de begeleider  Past de principes van klantvriendelijkheid[[1]](#footnote-1) toe.  Vraagt bij twijfel (klacht) raad aan de begeleider. | …/…./…....  …/…./…...  …/…./….... |  |
| Speelt bij het adviseren over dranken in op de behoefte van de klant  Vestigt de aandacht op promoties of speciale aanbiedingen | De begeleider stelt de drankenkaart ter beschikking van de cursist(e) en geeft de nodige bijkomende informatie.  Oefent het aanbieden van de drankenkaart en informatie geven in met de cursist(e) door middel van simulatieoefeningen.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) bestudeert de drankenkaart, hij/zij vraagt bijkomende uitleg aan de begeleider.  Biedt de drankenkaart aan de gasten aan, onder toezicht van de begeleider.  Kan na verloop van **tijd** zelfstandig de drankenkaart aanbieden | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |
| Onthoudt of noteert de bestellingen (gerechten, drank) en geeft ze in de kassa in | De begeleider toont de werking van de kassa, en laat de cursist(e) oefenen in het registreren van bestellingen in de kassa. | De cursist(e) kan de werking, registreren van bestellingen, aanleren.  Hij/zij past de richtlijnen toe onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) zelfstandig de bestelling registreren in de kassa. | …/…./…...  …/…./….... |  |
| Gaat diplomatisch om met moeilijke klanten  Stuurt klanten weg die andere klanten tot last kunnen zijn | De begeleider; beoogt het nodige respect voor de cursist(e) en stelt geen onoverkoombare eisen of verwachtingen aan de cursist(e).  Legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn.  Oefent het diplomatisch omgaan met de gasten, door middel van een rollenspel met de cursist(e) en collega’s.  Toont het goede voorbeeld in het diplomatisch omgaan met moeilijke gasten | De cursist(e) beoogt het nodige respect voor zijn collega’s, zijn/haar begeleider, de verantwoordelijke van de zaak en de gasten  Voert de instructies nauwgezet uit.  Zal bij twijfel of onvoorziene omstandigheden zijn begeleider of de verantwoordelijke van de zal contacteren. | …/…./…....  …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De drankjes klaarmaken en aan de toog, in de zaal, op het terras aan de klant serveren | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bedient toestellen en hulpmiddelen voor het bereiden en schenken van koude en warme dranken (koffiemachine, tapkraan,….) | De begeleider; legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn.  Toont de handelingen voor die nodig zijn om de verschillende koude en warme dranken te bereiden en te schenken  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e;) na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan de verschillende koude en warme dranken te bereiden en te schenken.  Zal deze opdrachten uitvoeren onder toezicht van de begeleider. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Kiest geschikte glazen of koppen | Hij/zij toont de plaats aan van de barbenodigdheden en legt de werking van het barmateriaal uit. | De cursist(e) na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan het barmateriaal te gebruiken. | …/…./….... |  |
| Voorziet een hoeveelheid ijs en garnering volgens de richtlijnen | De dagelijkse voorbereidingen worden door de begeleider getoond.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) zet na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan de voorgeschreven hoeveelheid ijs en garnering klaar te zetten | …/…./….... |  |
| Tapt of schenkt de voorgeschreven hoeveelheid van dranken en een glas volgens de richtlijnen  Serveert dranken volgens de richtlijnen | De begeleider legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn, toont tappen, schenken en serveren voor aan de cursist(e)  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan de voorgeschreven hoeveelheid drank te tappen of uit te schenken, vraagt bij twijfel raadt aan de begeleider. | …/…./….... |  |
| Houdt bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken de voorgeschreven volgorde aan | De begeleider toont aan de cursist(e) de juiste volgorde bij het klaarmaken en uitschenken van meerdere dranken.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) leert de juiste volgorde van bereiden en schenken en zelfstandig uit te voeren.  Indien nodig neemt de cursist(e) **persoonlijke nota’s,** **zal deze nota’s ook buiten de diensturen bijhouden[[2]](#footnote-2)** | …/…./…...  …/…./….... |  |
| Heeft de kennis van technieken om dienborden/borden te dragen | De begeleider laat de cursist vooraf de techniek voor het dragen van dienborden en borden inoefenen.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) oefent de techniek voor het dragen van dienborden en borden.  Kan dit ook **buiten de diensturen thuis** inoefenen. (motivatie)  De oefeningen moeten de cursist(e) de nodige techniek en kracht bijbrengen.  Voert na verloop van **tijd** de opdrachten zelfstandig uit. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Heeft kennis over de regelgeving inzake wijnen en sterke drank  Past de reglementering op drankverkoop toe | De begeleider informeert de cursist(e) over de geldende regelgeving inzake de verkoop van drank, wijn en sterke drank | De cursist(e) neemt indien nodig **persoonlijke nota’s** (to-do lijst) **zal deze nota’s ook buiten de diensturen bijhouden** (motivatie) | …/…./….... |  |
| Past de hygiëne- en veiligheidsregels strikt toe | De begeleider geeft de nodige richtlijnen van hygiëne- en veiligheidsregels aan de cursist(e) en volgt dit op.  Bij het gebruik van machine zal de begeleider, bij het eerste gebruik van de machines, de nodige veiligheidsrichtlijnen uitleggen en de cursist(e) opvolgen bij het juiste gebruik van de machines.  Bij voorkeur zijn er veiligheidsinstructiekaarten aanwezig. | De cursist past de regels inzake veiligheid en hygiëne strikt toe.  Zal na verloop van **tijd** de machines zelfstandig moeten kunnen gebruiken, bij twijfel vraagt de cursist(e) raad. | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De betaling voor de consumpties innen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Voorziet voldoende wisselgeld in de kassa | De begeleider informeert de cursist(e) over de aanwezigheid van wisselgeld in de kassa.  De begeleider geeft informatie voor het beheer van de ter beschikking gestelde fondsen.  De zaalverantwoordelijke kan/mag een fond de caisse ter beschikking stellen van de cursist(e). | De cursist(e) is verantwoordelijk voor de het beheer van de fond de caisse, hij/zij zal het verschil met de kas moeten kunnen verantwoorden bij het afrekenen.  De fond de caisse blijft in het bedrijf.  Moet zelf niet instaan voor de aanwezigheid van wisselgeld. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Maakt de rekening voor de gasten | De cursist(e) krijgt de nodige instructie en kan bij voorbaat via de oefenmodule van de computer of kassasysteem simulaties uitvoeren.  Stuurt bij waar nodig. | De rekeningen worden onder toezicht van de begeleider opgesteld, de cursist rekent na verloop van **tijd** zelfstandig af met de klant. | …/…./….... |  |
| Controleert de geldigheid van het betaalmiddel  Volgt de voorgeschreven procedure voor betaling met een bankkaart  Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug  Kent de inningsprocedure | De begeleider toont de werking van de kassa, en laat de cursist(e) oefenen in het gebruik van de kassa.  Legt de inningsprocedure, de toegelaten betaalmiddelen en de controle op de geldigheid van de betaalmiddelen uit..  Controleert de gegeven opdrachten en is eindverantwoordelijke bij de eerste afrekeningen. | De cursist(e) leert de werking van de kassa en de inningsprocedures aan  Verrekend kortingen, verwerkt betalingen, controleert de geldigheid van de betaalmiddelen en levert een betaalbewijs af.  Hij/zij past de richtlijnen toe onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) zelfstandig de bestelling registreren in de kassa. | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De tafels, toog afruimen en de bar- en zaaluitrusting onderhouden en schoonmaken | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Kent de regels voor voedselhygiëne en -veiligheid  Maakt de toog en apparatuur schoon  Reinigt de tapinstallatie | Zie rubriek E: gestelde verwachtingen  De begeleider informeert de cursist en stelt productfiches ter beschikking van de cursist(e) en toont de reinigingsprocedure voor.  Informeert de cursist(e) over de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen en stelt de nodige beschermingsmiddelen ter beschikking van de cursist(e)  Volgt de werkzaamheden van de cursist(e) op en stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren.  Past de juiste techniek toe en gebruikt hiervoor een aangepast product in een juiste dosering, afhankelijk van de aard van de vervuiling.  Gebruikt de ter beschikking gestelde beschermingsmiddelen op gepaste wijze.  Werkt volgens de omschreven werkmethodes en richtlijnen, bij gebrek aan een onderhoudsplan neemt de cursist(e) nota’s, hij/zij houd deze nota’s bij | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |
| Voert lege flessen af en sorteert afval | De begeleider legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn en toont het sorteren voor.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) de bedrijfscultuur op te nemen en na verloop van **tijd** de lege flessen af te voeren, het afval te sorteren, de volle vuilzakken zelfstandig en spontaan te verwijderen en nieuwe te plaatsen na reiniging van de vuilzakhouders | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ruimt tafels af en reinigt ze | De begeleider legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn, toont hoe tafels worden afgeruimd en proper gemaakt.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) na verloop van **tijd** de tafels en gebruikte benodigdheden zelfstandig en spontaan af te ruimen en naar de spoelkeuken te brengen om te worden afgewassen. | …/…./….... |  |
| Signaleert defecten, gebreken of storingen aan de apparatuur | De begeleider informeert de cursist wie hij/zij moet verwittigen voor het melden van technische defecten. | De cursist(e) verwittigt de begeleider of de zaalverantwoordelijke bij het niet of onvoldoende functioneren van toestellen en apparatuur. | …/…./….... |  |
| Creëert een aangename sfeer in de bar | De begeleider informeert de cursist(e) over de gebruikelijke, temperatuur, verlichting en achtergrondmuziek  Toont de bedieningspanelen aan de cursist(e) en de werking ervan. | De cursist(e) creëert sfeer en kan deze aanpassen voor specifieke gelegen- of omstandigheden  Hij/zij is in staat zelfstandig te zorgen voor de juiste sfeer. | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De glazen afwassen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Verzamelt en sorteert de vuile glazen  Wast glazen/koppen manueel af  Bedient een afwasmachine  Bergt glazen en koppen op de voorziene plaats op | De begeleider legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen zijn.  Toont de manier van werken en het bedienen van de vaatwasmachine voor.  Hij/zij geeft het voorbeeld bij het opbergen van glazen en koppen.  Productfiches van de te gebruiken producten worden ter beschikking gesteld aan de cursist(e)  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) zal na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan:  Het af te wassen materiaal verzamelen en sorteren.  De manuele en machinale vaatwas uit te voeren en de netheid van de vaat te controleren.  Het afgewassen materiaal op te bergen op de voorziene plaats | …/…./…....  …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De ruimtes en de bar inrichten en opnieuw op orde zetten | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Verzorgt de mise-en-place alvorens de dienst te starten | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e)  De dagelijkse voorbereidingen, worden door de begeleider getoond.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) zal deze opdrachten uitvoeren onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Controleert de temperatuur van de dranken | De temperatuurvereisten van de dranken worden uitgelegd aan de cursist(e). | De cursist(e) stelt alles in het werk om de temperatuurvereisten te respecteren, bij onvoorziene omstandigheden vraagt hij advies aan de begeleider. | …/…./….... |  |
| Schat benodigde hoeveelheden in op basis van de aanwezige voorraden en de verwachte drukte | De begeleider laat de cursist(e) een inschatting maken van de verwachte verkoop, hij/zij corrigeert waar nodig. | De cursist(e) maakt een schatting van de verkoop op onder toezicht van de begeleider.  Houd rekening met uitzonderlijke omstandigheden (braderie, feestdag, …,) bij het opstellen van de schatting.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Vult koelkasten en rekken aan met dranken volgens het ‘first in first out’ principe | De begeleider legt het FIFO-systeem uit aan de cursist(e)  Toont de werkwijze bij het aanvullen van de dranken.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) zal na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan de mise-en-place uit te voeren en de dranken aan te vullen volgens het FIFO-systeem. | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Stelt de dranken op een ordelijke en aantrekkelijke manier op aan de toog | De dagelijkse voorbereidingen, worden door de begeleider getoond.  De begeleider stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) zal deze opdrachten uitvoeren onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Schilt en snijdt fruit en perst sappen  Maakt ijs  Zet de ingrediënten, benodigdheden en decoratie (rietjes, servetten, roerstokjes,…) voor het bereiden en garneren van dranken klaar binnen handbereik | De begeleider legt de werkvolgorde uit en toont de gebruikelijke mise-en-place aan de cursist. | De cursist(e) neemt persoonlijke nota’s indien nodig, **zal deze nota’s ook buiten de diensturen bijhouden** (motivatie)  Onder begeleiding de mise-en-place verzorgen.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) spontaan beginnen met de mise-en-place. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Maakt toestellen gebruiksklaar (koffiemachine, tapkraan, afwasmachine,…) | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e),  De dagelijkse voorbereidingen, worden door de begeleider getoond.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) neemt indien nodig **persoonlijke nota’s** (to-do lijst).  Hij/zij zal de werkvolgorde opmaken tijdens het verloop van de opleiding, aangepast aan de werkomstandigheden.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren onder toezicht van de begeleider | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |
| Bewaart dranken en afgedekte ingrediënten koel | De begeleider informeert en toont de cursist(e) hoe ingrediënten en dranken koel bewaard moeten worden  De begeleider stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) doet de mise-en-place onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) spontaan beginnen met de mise-en-place.  Informeert bij de begeleider naar de te voorziene hoeveelheid te maken mise-en-place, dit kan afhankelijk zijn van het aantal reservaties. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Controleert de netheid van de glazen en koelt een aantal glazen voor | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e)  Toont hoe de netheid van de glazen wordt gecontroleerd en toont de techniek van glazen koelen voor.  De dagelijkse voorbereidingen worden door de begeleider getoond.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) doet de mise-en-place onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) spontaan beginnen met de controle van de glazen en koelt voldoende glazen voor.  Informeert bij de begeleider naar de te voorziene hoeveelheid te maken mise-en-place.  Bij onvoorziene omstandigheden vraagt hij advies aan de begeleider of zaalverantwoordelijke | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Zet het meubilair in de zaal netjes en voorziet de tafels van drankkaarten, kaarsen,… | De begeleider stelt het zaalplan ter beschikking van de cursist(e) geeft de nodige uitleg en toont de te volgen werkwijze  De begeleider stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) plaats onder toezicht van de begeleider de tafels en stoelen volgens het zaalplan van de dag.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) spontaan beginnen met de zaalschikking. | …/…./…....  …/…./….... |  |

# B. Jobgerelateerde competenties: specifiek

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De voorraad opvolgen, tekorten vaststellen Bestellingen plaatsen | | | | |
| **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |  |  |
| Controleert de hoeveelheid gebruikte dranken en grondstoffen | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e), en voert de eerste controles samen uit met de cursist(e) | De cursist(e) zal deze opdrachten uitvoeren onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van tijd zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Vult voorraadlijsten in  Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling  Vult de bestelbon in  Plaats bestellingen | De begeleider leert aan de cursist(e) door middel van fictieve opdrachten of oefeningen hoe de hoeveelheid te bestellen product moet worden berekend.  Controleert de uitgerekende bestelling, stuurt bij waar nodig.  Verifieert de bestelling en blijft eindverantwoordelijke van de bestelling. | De cursist(e) werkt de gegeven opdrachten uit en legt deze voor aan de begeleider.  Na verloop van tijd en onder toezicht van de begeleider berekent de cursist (e) een effectieve bestelling uit.  Stelt alles in het werk om de berekening van de bestelling zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Gebruikt software voor voorraadbeheer (indien aanwezig) | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e), over de te gebruiken software en toont het gebruik ervan.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De producten (biervaten, flessenrekken,…) ontvangen en ze opbergen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Controleert de geleverde goederen op aantallen en kwaliteit | De begeleider; stelt alles in het werk om de cursist(e) opmerkzaam te maken op de kwaliteit en aantal van de geleverde goederen, dit door de vergelijking van bestel- en leveringsbonnen of factuur.  Informeert de cursist(e) over de te volgen procedure.  Volgt de cursist(e) op stuurt bij waar nodig en is de eindverantwoordelijke. | De cursist(e); respecteert de voorgeschreven werkmetho*de,* verwittigt onmiddellijk de verantwoordelijke bij het vaststellen van afwijkingen en neemt de nodige voorzorgen indien nodig.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren.  Vraagt raad aan de begeleider of de verantwoordelijke bij twijfel of onvoorziene omstandigheden. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Controleert de bewaring en de opslag van goederen en voedingswaren | Zie rubriek E: gestelde verwachtingen  De begeleider wordt informeert de cursist(e) over het FIFO-systeem, bewaarvoorschriften en –termijnen die toegepast worden.  Controleert de gegeven opdrachten en is eindverantwoordelijke bij de eerste controles. | De cursist(e) respecteert de richtlijnen rond de bewaarvoorschriften en termijnen  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./….... |  |
| Kent de ergonomische hef- en tiltechnieken | De begeleider maakt de cursist(e) opmerkzaam voor de ergonomische hef- en tiltechnieken teneinde overbelasting en/of ongevallen te voorkomen | De cursist(e) voert de juiste handelingen uit, onder toezicht van de begeleider, om blessures en/of ongevallen te vermijden. | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Eenvoudige gerechten bereiden (salades, rauwkostschotel, kaasschotel, nagerechten,…) | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Wast, schilt en snijdt groenten en fruit | De begeleider doet de volgorde van bewerken van ingrediënten voor.  Geeft de nodige richtlijnen aan de cursist(e) doet de handelingen voor, volgt de cursist(e) op en stuurt bij waar nodig.  De richtlijnen rond economisch werken wordt door de begeleider uitgelegd en opgevolgd. | De cursist (e); doet de nodige inspanningen om onder begeleiding de groenten en fruit schoon te maken, te wassen en te versnijden volgens de richtlijnen van de begeleider.  Voert een visuele controle uit tijdens het wassen van groenten en fruit. Hij/zij past de richtlijnen toe eigen aan het bedrijf.  Na verloop van **tijd** zal de cursist(e) spontaan beginnen met de bewerking van de ingrediënten.  Schilt en pelt met zo weinig mogelijk verlies | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |
| Schikt de gerechten aan de hand van een technische fiche  Maakt gerechten op | De begeleider toont het gewenste resultaat.  Het voorbeeld kan effectief getoond worden, maar kan ook aan de hand van tekening of foto voorgesteld worden (technische fiche) | De cursist(e) geeft oog voor details, hij/zij schikt en presenteert de maaltijden naar een voorbeeld.  Stelt alles in het werk om de opdrachten na korte **tijd** zelfstandig uit te voeren  Werk naar voorbeeld aan de hand van technische fiches en/of effectieve voorbeelden.  Werkt hygiënisch onder toezicht van de begeleider. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Respecteert de juiste proporties | Het portioneren wordt door de begeleider aangeleerd en verder opgevolgd bij het uitvoeren van de opdrachten.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) neemt indien nodig nota van de opdrachten.  Stelt alles in het werk om de richtlijnen van de begeleider, zelfstandig en naar behoren uit te voeren. | …/…./….... |  |
| Dient gerechten op een bord op | De begeleider; legt aan de cursist(e) uit wat de verwachtingen  Corrigeert de cursist(e) en stuurt bij waar nodig. | Na verloop van **tijd** zelfstandig en spontaan de gerechten op bord op te dienen volgens de regels van het huis. | …/…./….... |  |
| Werkt de volgorde van de gerechten af volgens de bestelling | De begeleider; doet het afwerken van de gerechten volgens de bestelling voor aan de cursist(e)  Geeft het goede voorbeeld bij het afwerken van de gerechten volgens de bestelling.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) bereidt onder toezicht van de begeleider de volgorde van de bestellingen uit.  Stelt alles in het werk om het werktempo te kunnen volgen, hij/zij volgt daarom de richtlijnen van de begeleider en het eigen werkschema.  De snelheid en correct uitvoeren van opdrachten zijn essentieel.  Bij problemen zal de cursist(e) de hulp inroepen van zijn/haar begeleider.  Na verloop van **tijd** bereidt de cursist(e) zelfstandig de gerechten in de volgorde van de bestelling. | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cocktailrecepten met of zonder alcohol uitwerken | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Serveren van samengestelde dranken  Maakt cocktails | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e)  Stelt recepturen (technische fiche) ter beschikking van de cursist(e) en toont de samenstelling en opbouw van samengestelde dranken, longdrinks en cocktails  De dagelijkse mise-en-place wordt door de begeleider getoond.  Begeleidt de cursist(e) bij het maken van de cocktails, geeft tips voor garnituren en presentatie  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) zal de opdrachten uitvoeren onder toezicht van de begeleider.  Maakt de dagelijkse mise-en-place  Maakt de cocktails volgens de aangegeven receptuur.  Na verloop van tijd zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Probeert nieuwe combinaties van dranken en ingrediënten uit | De begeleider laat de cursist nieuwe cocktails uitwerken voor speciale gelegenheden, seizoenen, enz. | De cursist(e) probeert nieuwe combinaties onder toezicht van de begeleider | …/…./….... |  |
| Doet ideeën op via vakbladen, internet[[3]](#footnote-3), beurzen, …  Kennis vaktermen, apparatuur en materialen |  |  | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Cocktails samenstellen op vraag van de klant | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Koelt glazen voor | De begeleider geeft duidelijke richtlijnen aan de cursist(e),  De dagelijkse voorbereidingen, worden door de begeleider getoond.  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) voert de opdrachten uit onder toezicht van de begeleider.  Na verloop van tijd zal de cursist(e) de dagelijkse taken **spontaan** uitvoeren. | …/…./…....  …/…./….... |  |
| Gebruikt een maatglas om hoeveelheden af te meten | De begeleider stelt het benodigde materiaal ter beschikking van de cursist(e) en toont de gebruikelijke maatinhoud voor samengestelde dranken | De cursist(e) gebruikt het maatglas zoals aangegeven. | …/…./….... |  |
| Bereidt dranken door het mengen van de aangegeven hoeveelheid van de ingrediënten volgens het recept | De begeleider stuurt bij waar nodig | Let op de juiste samenstelling van de cocktails. | …/…./….... |  |
| Kiest het geschikte glas | De begeleider toont de cursist(e) de gepaste glazen voor de diverse cocktails | De cursist(e) leert de geschikte glazen gebruiken, vraagt raad bij twijfel. | …/…./….... |  |
| Werkt de cocktail af met fruit en garnituur | De begeleider toont de afwerking van de diverse cocktails | De cursist(e) werkt de cocktails af zoals getoond, neemt indien nodig persoonlijke nota’s, vraagt raad bij twijfel | …/…./….... |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De kassa bij het begin van de werkdag controleren. De kassa-inhoud bij sluiting tellen | | | | |
| **Onderliggende kennis en vaardigheden** | **Opleidingsacties**  **taken van de begeleider** | **Opleidingsacties**  **taken van de cursist** | **Voorziene einddatum** | **Afgewerkt op** |
| Bedient de kassa  Registreert de verkoop  Lost storingen aan de kassa op  Maakt een dagrapport van de kassa  Bergt het geld op en/of stort het op voorgeschreven wijze | De begeleider geeft de cursist(e) de nodige instructie voor het bedienen, registreren en het opmaken van een dagrapport, hij/zij kan bij voorbaat via de oefenmodule van de computer of kassasysteem simulaties uitvoeren.  Informeert de cursist(e) over de aanwezigheid van wisselgeld in de kassa.  Geeft informatie voor het beheer van de ter beschikking gestelde fondsen.  De zaalverantwoordelijke stelt een fond de caisse ter beschikking van de cursist(e).  Stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) bedient de kassa onder toezicht van de begeleider.  Is verantwoordelijk voor de het beheer van de fond de caisse, hij/zij zal het verschil met de kas moeten kunnen verantwoorden bij het afrekenen.  De fond de caisse blijft in het bedrijf.  Moet zelf niet instaan voor de aanwezigheid van wisselgeld.  Na verloop van **tijd** zelfstandig de kassa te beheren. | …/…./…....  …/…./…....  …/…./….... |  |
| Berekent de verkoopsprijs en bijkomende kosten | De begeleider; beoogt het nodige respect voor de cursist(e) en stelt geen onoverkoombare eisen of verwachtingen aan de cursist(e).  Legt uit wat de verwachtingen zijn en stelt de nodige gegevens ter beschikking van de cursist (e)  Assisteert de cursist (e) bij het berekenen van bijkomende kosten en verkoopprijs, stuurt bij waar nodig. | De cursist(e) voert de instructies nauwgezet uit.  De cursist(e) doet de nodige inspanning om binnen de gestelde tijdslijn (werkdruk) de opdrachten zelfstandig uit te voeren.  Bij twijfel vraagt de cursist(e) advies aan de begeleider of aan de zaalverantwoordelijke. | …/…./….... |  |

# C. Persoonsgebonden competenties

|  |  |
| --- | --- |
| **Competentie** | **Omschrijving** |
| **Efficiënt werken** | De cursist leert geleidelijk om meer initiatief zelf te nemen met minder instructies van de begeleider. Cursist en begeleider bespreken de geleidelijkheid in functie van de bedrijfscontext (moeilijkheidsgraad) en haalbaarheid (competentieniveau) van de cursist. |
| **Kunnen doorwerken** | De cursist kan geleidelijk aan taken opnemen met een grotere complexiteit en tijdsdruk en brengt deze tot een goed einde |
| **Kunnen omgaan met regels** | Cursist en begeleider maken werkafspraken over veiligheidsregels en werkplanning. De cursist volgt de afgesproken werkwijze. |
| **Kunnen omgaan met stress** | De begeleider bewaakt en helpt de cursist omgaan met tijdsdruk, werkdruk, kritiek of teleurstelling. De begeleider waakt er over dat kritiek enkel werk gerelateerd is en treedt op bij persoon gerelateerde kritiek. |
| **Kunnen plannen en organiseren** | Cursist en begeleider maken afspraken over een werkplanning en resultaat. De cursist leert belangrijke dingen van minder belangrijke onderscheiden. |
| **Resultaat nastreven** | Cursist en begeleider bespreken resultaten en leerpunten van de cursist in verband met het werk op tijd gedaan hebben binnen de beoogde kwaliteit. De cursist leert verantwoordelijkheid nemen voor het resultaat van het werk. |
| **Taalvaardig zijn in het Nederlands** | Ik kan op de werkplek functioneren in het Nederlands. Dat wil zeggen:   * Ik geef aan dat ik de opdrachten van de begeleider begrijp. De begeleider praat duidelijk en niet te snel en geeft de opdracht op de plaats waar de taak moet gebeuren. * Ik geef aan wat ik niet begrijp en ik vraag extra informatie als het nodig is. * Tijdens het werkplekleren onderneem ik concrete acties om taal bij te leren. * Mondelingen of schriftelijke instructies/uitleg begrijpen en uitvoeren (bv. veiligheid, gebruik van machines, barmateriaal en barbenodigdheden, producten, tafelschikking en werkorganisatie, reglementering, afvalverwerking, ergonomie, hygiëne,…) * De werkdocumenten en werkinstrumenten in het bedrijf gebruiken (bv. kassa en voorraadbeheer, bedieningspanelen, bankkaartautomaat, instructiekaarten en productfiches, betaalbewijzen, bestelformulieren,…) * Problemen melden aan de verantwoordelijke en het probleem beschrijven: veiligheid, defecten, voorraad,… * Communicatie met klanten. De cursist   + Gebruikt formules voor: begroeting, bestellingen, opdienen van dranken en gerechten, afrekenen,…   + Geeft informatie en advies, en beantwoordt vragen over dranken, gerechten, infrastructuur, promoties,…   + Kan een informeel gesprek gaande houden   + Kan met de klant communiceren over het vak   + Kan het woordgebruik aanpassen al naargelang de situatie (bv. behandeling van klachten, diplomatisch met moeilijke klanten omgaan,…) |
| **Veilig werken en respect voor materialen hebben** | De cursist wordt geïnformeerd over de geldende veiligheidsregels en leeft deze na een tijd spontaan na. |
| **Verzorgen van persoonlijke presentatie** | De cursist wordt geïnformeerd over de gebruikelijke regels inzake dresscode en leeft deze na een tijd spontaan na |
| **Zorgvuldig en hygiënisch werken** | De cursist krijgt aanvankelijk nauwkeurige aanwijzingen in verband met de hygiëne en weet geleidelijk zelf welke regels hij in welke situatie moet naleven |

1. **Bedrijfsspecifieke competenties**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Competenties** | **Opleidingsacties** | **Voorziene einddatum** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. Aanbevolen website: <http://passie.horeca.nl> (bartender) [↑](#footnote-ref-3)