EXAMENWERK

Examenplan

Kwalificerend

Servicedocument

DOSSIER	: Bediening
DOSSIERCREBO	: 23081
KWALIFICATIE	: Leidinggevende bediening
KWALIFICATIECREBO	: 25170
NIVEAU	: 4
COHORT	: 2017 - 2018
KERNTAAK	: alle
VERSIE	: 1v2

maart 2017

Inhoudsopgave

Examenplan **3**
Inleiding 3
Beoordelingsmix beroepsgerichte exameninstrumenten 5
Examenmix beroepsgerichte taalexamens 7
Verantwoordingsdocument 10
Kennisonderdelen 12

Examenplan

Inleiding

Vanaf schooljaar 2016-2017 bieden alle mbo onderwijsinstellingen onderwijs aan op basis van de herziene kwalificatiestructuur. Examenwerk heeft nieuwe exameninstrumenten ontwikkeld die aansluiten bij de herziene kwalificatiedossiers voor de sectoren horeca, reizen en recreatie, brood en banket en facilitair. Dit servicedocument Examenplan[1] geeft inzicht in het specifieke aanbod aan beoordelings- en exameninstrumenten dat u vanaf schooljaar 2017-2018 kunt verwachten voor deze kwalificatie. Hiermee kunt u invulling geven aan uw eigen examenplan.

In dit servicedocument Examenplan is voor de beroepsgerichte onderdelen te zien hoe de werkprocessen geëxamineerd worden voor het basisdeel en profieldeel (beoordelingsmix). De beoordelingsmix kan bestaan uit: observatie, bewijs en/of mondeling (panelgesprek).

Beroepsgerichte exameninstrumenten

Bij de ontwikkeling van instrumenten hanteert Examenwerk de volgende uitgangspunten:

- Examenwerk kent één type exameninstrument, namelijk de proeve.
- Een exameninstrument bestaat uit afzonderlijke boekjes; examenopdracht, instructie student, instructie beoordelaar en beoordelingsformulieren.
- De instructieteksten zijn kort, krachtig, in actieve schrijfstijl en op niveau 2F geschreven.
- De beoordelingsmix laat zien hoe de verschillende werkprocessen geëxamineerd worden.
- Alle exameninstrumenten kunnen zowel in de BPV, op school als in simulatie ingezet worden.
- Examenwerk gaat uit van een holistische beoordeling; kijken naar het geheel van de prestatie van de student in plaats van kijken naar de som der delen. Examenopdrachten zijn per kerntaak zo ontwikkeld zodat de onderliggende werkprocessen op elkaar afgestemd zijn.
- Om de voortgang en het leerproces te meten kan de ontwikkelingsgerichte praktijkmap ingezet worden.
- Om specifiek gedrag te meten worden Competentiescans beschikbaar gesteld.

Beroepsgerichte taalexamens

- Taal kan zowel apart als geïntegreerd geëxamineerd worden.
- Voor het examineren van taal kunt u de examenmix uit het Examenplan gebruiken. Hierbij vormen de indicatieve niveaus uit het kwalificatiedossier (verantwoordingsdocument) het uitgangspunt. Voor de ontwikkeling van taalexamens is een representatieve keuze gemaakt uit de werkprocessen.
- Taalexamens worden voor vijf deelvaardigheden aangeboden: lezen, luisteren, spreken, schrijven en gesprekken voeren en in vier talen: Engels, Duits, Frans en Spaans.
- De examens voor lezen en luisteren worden afgenomen via het digitale toetssysteem TeleToets en de examens voor spreken, schrijven en gesprekken voeren via de examenbank in pdf-versie.
- Indien u geen gebruik maakt van de taalexamens en taal geïntegreerd wil examineren heeft Examenwerk een apart beoordelingsformulier beschikbaar gesteld.

[1] *Aan dit servicedocument Examenplan kunnen geen rechten worden ontleend en zijn wijzigingen voorbehouden.*

Verantwoordingsdocument

Het verantwoordingsdocument is een overzicht waarin per kerntaak en werkproces staat hoe deze in de opdrachten geborgd zijn. Op deze manier kan de examencommissie zien of alle onderdelen op de juiste manier zijn geëxamineerd.
In het verantwoordingsdocument zijn per kerntaak alle beschikbare exameninstrumenten opgenomen met het bijbehorende versienummer. Ieder instrument wordt aangeduid met bijvoorbeeld 1v1, het betreft hier versie 1. Als op een instrument 2v1 staat aangegeven, betreft het versie 2.

Keuzedelen

Ook voor de keuzedelen die gekoppeld zijn aan een kwalificatiedossier levert Examenwerk exameninstrumenten. Na een eerste inventarisatie onder de deelnemende scholen wordt het servicedocument Examenplan uitgebreid voor welke keuzedelen examens ontwikkeld worden.

Kennistoetsen

In de kwalificerende examenopdrachten komt het onderdeel kennis voldoende aan bod. Examenwerk gaat ervan uit dat kennis een voorwaarde is om een beroepsgericht examen goed te kunnen maken. Op verzoek van gebruikers leveren we verschillende vormen van (theorie)toetsen. Alle beschikbare toetsitems voldoen aan gestelde kwaliteitseisen. Een school kan de keuze maken deze kennistoetsen ontwikkelingsgericht, voorwaardelijk of kwalificerend in te zetten.

Beoordelingsmix beroepsgerichte exameninstrumenten

Proeve B1-K1 Werkt in de bediening			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit			
W2 Neemt reserveringen aan			
W3 Ontvangt gasten			
W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op			
W5 Maakt dranken serveergereed			
W6 Serveert de bestelling en ruimt af			
W7 Creëert en onderhoudt de sfeer			
W8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid			
W9 Voert afrondende werkzaamheden uit			
W10 Werkt met de kassa			

Proeve B1-K2 Bewaakt de voorraad			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Controleert de voorraad			
W2 Ontvangt en controleert de bestelling			
W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op			

P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Vraagt offertes op en selecteert leveranciers			
W2 Bestelt de voorraad			
W3 Reclameert foute levering bij de leverancier			
W4 Beheert de opslag van de voorraad			

P4-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Verzamelt informatie			
W2 Stelt de menukaart op			
W3 Selecteert dranken			
W4 Levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept en bewaakt deze			
W5 Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen			

P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstatken uit			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid			
W2 Maakt een operationeel plan			
W3 Plant en verdeelt de werkzaamheden			
W4 Begroot financiën			
W5 Bewaakt financiën			
W6 Stuurt medewerkers aan			
W7 Voert intern formele gesprekken			

Examenmix beroepsgerichte taalexamens

		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
B1-K1 Werkt in de bediening		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Voert voorbereidende werkzaamheden uit										
W2	Neemt reserveringen aan										A2
W3	Ontvangt gasten									B1	
W4	Adviseert gasten en neemt de bestelling op						A2			B1	
W5	Maakt dranken serveergereed										
W6	Serveert de bestelling en ruimt af					B1					
W7	Creëert en onderhoudt de sfeer										
W8	Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid										A2
W9	Voert afrondende werkzaamheden uit										
W10	Werkt met de kassa										
		Lezen		**Luisteren**		**Spreken**		**Schrijven**		**Gesprekken**	
B1-K2 Bewaakt de voorraad		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Controleert de voorraad										
W2	Ontvangt en controleert de bestelling										
W3	Pakt de bestelling uit en slaat deze op										

P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Vraagt offertes op en selecteert leveranciers										
W2	Bestelt de voorraad										
W3	Reclameert foute levering bij de leverancier										
W4	Beheert de opslag van de voorraad										

P4-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Verzamelt informatie										
W2	Doet voorstellen voor de menukaart										
W3	Selecteert dranken										
W4	Levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept en bewaakt deze										
W5	Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen										

P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid										
W2	Maakt een operationeel plan										
W3	Plant en verdeelt de werkzaamheden										
W4	Begroot financiën										
W5	Bewaakt financiën										
W6	Stuurt medewerkers aan										
W7	Voert intern formele gesprekken										

Verantwoordingsdocument

B1-K1 Werkt in de bediening	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	Opdracht 1.1, 1.2
W2 Neemt reserveringen aan	Opdracht 1.3
W3 Ontvangt gasten	Opdracht 2.1
W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op	Opdracht 2.1
W5 Maakt dranken serveergereed	Opdracht 2.2
W6 Serveert de bestelling en ruimt af	Opdracht 2.2
W7 Creëert en onderhoudt de sfeer	Opdracht 2.3
W8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid	Opdracht 2.4
W9 Voert afrondende werkzaamheden uit	Opdracht 3.1
W10 Werkt met de kassa	Opdracht 3.2

B1-K2 Bewaakt de voorraad	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Controleert de voorraad	Opdracht 1
W2 Ontvangt en controleert de bestelling	Opdracht 2
W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op	Opdracht 3

P4- K1 Bestelt en beheert de voorraad	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Vraagt offertes op en selecteert leveranciers	Opdracht 1
W2 Bestelt de voorraad	Opdracht 2
W3 Reclameert foute levering bij de leverancier	Opdracht 3
W4 Beheert de opslag van de voorraad	Opdracht 4

P4-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Verzamelt informatie	Opdracht 2, 5
W2 Stelt de menukaart op	Opdracht 2, 5
W3 Selecteert dranken	Opdracht 3, 5
W4 Levert een bijdrage aan de ontwikkeling van het gastvrijheidsconcept en bewaakt deze	Opdracht 4, 5
W5 Signaleert en beoordeelt trends en ontwikkelingen	Opdracht 1, 5

P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	
Werkprocessen	**Proeve**
W1 Bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid	Opdracht 1, 8
W2 Maakt een operationeel plan	Opdracht 2
W3 Plant en verdeelt de werkzaamheden	Opdracht 4
W4 Begroot financiën	Opdracht 3
W5 Bewaakt financiën	Opdracht 5
W6 Stuurt medewerkers aan	Opdracht 6
W7 Voert intern formele gesprekken	Opdracht 7

Kennisonderdelen

Voor de toetsing van kennis biedt Examenwerk verschillende vormen van kennistoetsen aan voor onderstaande kennisonderdelen.

B1-K1 Werkt in de bediening
Kennis van de werkwijze rondom bedrijfshulpverlening
Kennis van diverse horecabedrijfstypes, bedrijfsformules en doelgroepen
Kennis van eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en –materialen
Kennis van sociaal hygiënisch beleid en bijbehorende procedures

P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad
Kennis van gangbare leveringscondities

P4-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart
Specialistische kennis van menuleer, menuopbouw en gastronomie
Specialistische kennis van smaakprofielen

P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit
Brede kennis van arbeidsvoorwaarden
Brede kennis van conflicthantering
Brede kennis van employability
Brede kennis van functieprofielen
Brede kennis van functionerings- en beoordelingsgesprekken
Brede kennis van kenmerken van een operationeel plan
Brede kennis van kostensoorten
Brede kennis van marketinginstrumenten
Kennis van cao-bepalingen van de branche
Kennis van de arbeidsovereenkomst van (lerende) medewerker
Kennis van gedragsregels en toleranties hierin
Kennis van aannamebeleid van de organisatie
Kennis van het beëindigen van een arbeidscontract
Kennis van het ondernemingsplan/bedrijfsdoelstellingen

Kennis van ziekteverzuimbeleid
Kennis van sociale hygiëne
Kennis van werving- en selectie instrumenten