

**Toelichting Kwalificatiedossier Bediening (crebo 25168)**  
**Diploma SVH Gastheer/-vrouw**

Het examen SVH Gastheer/-vrouw is gebaseerd op het kwalificatiedossier Bediening (crebo 25168). Op basis van de eisen die de branche stelt aan een beginnend beroepsbeoefenaar, zijn de werkprocessen uit het kwalificatiedossier in nauwe samenspraak met de branche verder uitgewerkt. Op deze manier worden zowel de arbeidsmarktrelevantie van het diploma als de aansluiting tussen onderwijs en de beroepspraktijk geborgd. De vertaling van de eisen vanuit de branche is verwerkt in deze toelichting op het kwalificatiedossier.

Het examen leidt tot het branchediploma SVH Gastheer/-vrouw. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Gastheer/-vrouw geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 2.

B1-K1	<p>Heeft kennis van de werkwijze rondom <b>bedrijfshulpverlening</b>. doel en uitgangspunten wanneer in te schakelen wanneer te verlenen</p> <p>Heeft kennis van diverse <b>horecatypes, bedrijfsformules</b> en doelgroepen. logiesverstrekkend voedselverstrekkend drankverstrekkend</p> <p>Heeft kennis van <b>eigenschappen en toepassingen van schoonmaakmiddelen en -materialen</b>. betekenis etiketten schoonmaakmiddelen juiste toepassing schoonmaakmiddelen en -materialen</p> <p>Heeft kennis van het <b>sociaal-hygiënisch beleid en bijbehorende procedures</b>. gespreksmodellen en -technieken handhavingsbeleid</p> <p>Kan de <b>werking en effecten van verslavingen</b> beschrijven. alcohol en alcoholmisbruik drugs en drugsmisbruik gokken en gokverslaving tabak</p>
B1-K1-W1	<p>Maakt vlot en accuraat <b>mastiek</b> en <b>mise-en-place</b> en hanteert daarbij de van toepassing zijnde vakkennis en technieken.</p> <p>controleren en aanvullen van voorraden en materialen invullen mise-en-placelijst klaarleggen en bewerken van materialen en producten klaarmaken van de gastenruimte materialen poleren schoonmaken en controleren van werkruimten schoonmaken van materialen serviestafel/commode signaleren en communiceren van defecten tafels opdekken zaalopstelling maken</p> <p><b>Materialen en middelen:</b> bestek bijproducten voor thee en diverse koffies drankenkaart flessenopener glazen karaf/fles voor water kurkentrekker menukaart poleerdoek schoonmaakmiddelen serveerdoek serveerplateau servet servies</p>

B1-K1-W1	Neemt bij het uitvoeren van mastiek en mise-en-place werkzaamheden de voorgeschreven
B1-K1-W5	<b>bedrijfsrichtlijnen</b> in acht.
B1-K1-W6	Werkt bij het bereiden van dranken conform <b>bedrijfsvoorschriften</b> en <b>relevante wet- en</b>
B1-K1-W9	<b>regelgeving</b> . Serveert de bestelling, ruimt de tafel af en maakt deze schoon volgens <b>relevante regelgeving</b> en arbowet bedrijfshygiëne ergonomisch handelen HACCP en de hygiëncode milieubewust handelen milieuzorg persoonlijke hygiëne veilig werken
B1-K1-W3	Werkt volgens de <b>bedrijfsrichtlijnen</b> . staat gasten vriendelijk te woord vraagt of de gasten een aperitief wensen biedt gasten de menukaart en/of drankenkaart aan
B1-K1-W4	Geeft een begrijpelijke en correcte toelichting of een <b>advies over dranken, producten en</b> <b>gerechten</b> , waarbij hij taal en benaderingswijze op de gast afstemt. mocktail en wijn voor-, hoofd- of nagerecht commercieel aantrekkelijke producten
B1-K1-W5	Kiest benodigde materialen en middelen bij het <b>gereedmaken van diverse dranken</b> , gebruikt middelen op effectieve wijze en gaat (kosten)bewust om met materialen en middelen. bier cacao mocktails/long- en shortdrinks frisdranken/sportdranken gedistilleerd koffie melk en melkproducten thee vruchtendranken water (bron en mineraal) wijn  Kiest benodigde <b>materialen en middelen</b> bij het gereedmaken van diverse dranken, gebruikt middelen op effectieve wijze en gaat (kosten)bewust om met materialen en middelen. barspoon canneleermes cocktailstamper/muddler copaglazen ijsemmer ijstang kleine maatbeker (jigger) longdrinkglazen officemes rietjes snijplank
B1-K1-W6	<b>Serveert de bestelling, ruimt de tafel af</b> en maakt deze schoon volgens relevante regelgeving en toepassen van de etiquette in de horeca gasten niet storen vragen of alles naar wens is
B1-K1-W7	<b>Optimaliseert de sfeer</b> in het contact met gasten, straalt enthousiasme uit en weet dit op de de gast zich welkom laten voelen de wensen en verwachtingen van gasten aanvoelen en hiernaar handelen optimaliseren van sfeer en samenwerking met collega's
B1-K1-W8	Rekent vlot en accuraat bestellingen af en reageert gepast op signalen en opmerkingen van maakt de rekening op, controleert deze en handelt deze af geeft bij signalen en opmerkingen van ontevredenheid een passende reactie en schakelt de