

**Toelichting Kwalificatiedossier Entree, kwalificatie Assistent dienstverlening en zorg (crebo 25251)
Diploma SVH Bedieningsassistent**

Het examen SVH Bedieningsassistent is gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree Assistent dienstverlening en zorg (crebo 25251). 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 Bedieningsassistent. Dit diploma dekt minimaal de eisen van de beroepsspecifieke onderdelen van het kwalificatiedossier. Voor het diploma SVH Bedieningsassistent geldt bovendien dat de waarde van dit diploma is ingeschaald op NLQF niveau 1.

B1-K1 Heeft basale kennis van **algemeen geldende regels en normen voor werknemers**.
persoonlijke hygiëne
professionele werkhouding

B1-K1 Heeft basale kennis van **de organisatie van een bedrijf**.

P7-K1 Heeft basale kennis van **vaktermen** behorend bij het werk en weet de **betekenis** ervan.
restaurantorganisatie
gastgericht werken
samenwerken

Heeft basale kennis van **vaktermen** behorend bij het werk en weet de **betekenis** ervan.

afruimen
afscheid
allergenen
amuse
barkoeling
barwerkblad
begeleiden
bestek
bestelling
borden
bovenhandse en onderhandse draagmethode
brood
couvert
dagschotel
dienblad/plateau
emballage
examinator
FIFO
gasten
gastvrijheid
glazen
HACCP en hygiëncode
indekken
informereren
koffiezetapparaat
kruisbesmetting
menage
opnemen
placieren
poleren
schoonmaken
serveren
servetten

	spoelen THT / TGT veganistisch vegetarisch verwelkomen
B1-K1-W2	Neemt arbo, veiligheid en milieu in acht.
P2-K1-W2	Werkt ordelijk en gedisciplineerd, volgens relevante (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en/of wettelijke regels. allergenen arbo HACCP en de hygiënecode ergonomisch handelen persoonlijke hygiëne veilig werken voedselveiligheid
P2-K1	Heeft -relevant voor het werk- basale kennis van apparatuur en gereedschappen. apparatuur voor koffie- en theezetten apparatuur voor afwas Heeft -relevant voor het werk- basale kennis van de materialen en middelen en/of producten (soorten en typen, functie, gebruik, onderhoud, risico's en te treffen veiligheidsmaatregelen). Materialen en middelen: bestek bijproducten voor koffie en thee flessenopener glaswerk menage menukaart poleerdoek presentatiemiddelen schoonmaakmiddelen serveerdoek serveerplateau servies Dranken: water vruchtensap melk frisdrank koffie thee bier wijn
P2-K1-W1	Werkt nauwgezet volgens richtlijnen, gerichte instructies en in voorgeschreven volgorde.
P2-K1-W2	Voert handelingen nauwkeurig en in de juiste volgorde uit. mastiekwerkzaamheden mise-en-place werkzaamheden
P2-K1-W1	Gaat zorgvuldig om en op de juiste wijze met materialen en gereedschappen en voorkomt
P2-K1-W2	juiste manier mee om. Technieken en werkmethode: boven- en onderhandse draagmethode poleren van bestek, servies en glazen servetten vouwen tafels en stoelen opstellen tafels opdekken met standaard couvert en menage

Materialen en gereedschappen:

bestek
dienblad/plateau
glaswerk
menage
poleerdoek

Verspilling van materialen voorkomen:

afval scheiden
barkoeling aanvullen volgens FIFO-principe
(lege) flessen opbergen (emballage)
schoonmaakmiddelen doseren

Schoonmaakwerkzaamheden:

afwassen met de hand of machine
barwerkblad reinigen
glazen spoelen
menukaarten en dienbladen schoonmaken
tafels en stoelen afnemen
vegen en stofzuigen

P2-K1-W3 Is **duidelijk** en beleefd in het contact met derden.

basiskennis van allergenen
basiskennis van gerechten op menukaart
basiskennis van koffie, thee, bier en wijn
basiskennis van non-alcoholische dranken

Staat derden **passend en volgens bedrijfsvoorschriften** te woord.

gasten gastvrij verwelkomen en ontvangen, placeren en afscheid nemen
gasten uitleg geven over menukaart en gerechten
gasten vriendelijk te woord staan
opmerken wanneer gasten willen bestellen

Kleedt en gedraagt zich **representatief** en volgens de normen van de organisatie.

persoonlijke verzorging
professionele werkhouding