

# Jaarlijn gastheer/gastvrouw niveau 2 BBL Leerbedrijven

## Leerjaar 1

Maanden 1, 2, 3 (meestal september t/m november)	Maanden 4, 5, 6 (meestal december t/m februari)	Maanden 7, 8, 9 (meestal maart t/m mei)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>1 september introductie in bedrijf.</b></li> <li>• <b>Vakmatige oriëntatie op alle onderdelen van het vak</b></li> <li>• <b>Vorbereidende werkzaamheden</b> (Mastiek, mise en place, serveergereed maken van dranken)</li> <li>• <b>Oriëntatie op communicatie intern en met gasten</b></li> <li>• <b>Ontvangstconcept restaurant</b> (Ontvangen van gasten, Placeren van gasten)</li> <li>• <b>Hygiëne en presentatie</b></li> <li>• <b>Omgaan met apparatuur in het buffet.</b> (Automatisch tapsysteem; koffiezet-apparatuur, Vaatwasser, Jus d'orange pers, Glazenspoelmachine)</li> <li>• <b>Debarrasseren</b></li> <li>• <b>Bedienen van de kassa</b> (Openen, bijhouden en afsluiten van rekeningen. Oriëntatie tafelreserveringssysteem)</li> <li>• <b>Openings- en sluitings-procedure restaurant</b></li> <li>• <b>Serveren van dranken</b></li> <li>• <b>Bedrijfsformule en doelgroepen</b></li> <li>• <b>Bijwonen teambesprekingen</b></li> <li>• <b>Functioneringsgesprek</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aannemen van een reservering</b></li> <li>• <b>Telefoonbehandeling</b></li> <li>• <b>Serveer en draagtechnieken</b></li> <li>• <b>Serveren van dranken (bier, wijn, sterke dranken, samengestelde dranken etc)</b></li> <li>• <b>Productietechnieken bereiden gerechten</b></li> <li>• <b>Presenteren van spijs- en drankenkaart</b></li> <li>• <b>Het voeren van een verkoopgesprek</b></li> <li>• <b>Omgaan met lastige gasten (Sociale Hygiëne)</b></li> <li>• <b>Communicatie tijdens de verblijfsfase</b></li> <li>• <b>In ontvangst nemen en opruimen van leveranties</b></li> <li>• <b>Functioneringsgesprek</b></li> <li>• <b>Carrièregesprek in februari</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Omgaan met gasten vanuit de bedrijfsformule</b></li> <li>• <b>Kostenbewust handelen</b></li> <li>• <b>Kunnen samenstellen van menu's</b></li> <li>• <b>Controleren van gepresenteerde producten</b></li> <li>• <b>Keukentechnieken en vakjargon</b></li> <li>• <b>Omgaan met verschillende betaalmiddelen</b></li> <li>• <b>Overhandigen nota en communicatie tijdens afscheidsfase</b></li> <li>• <b>Organiseren van de bedrijfsvoering</b></li> <li>• <b>Omgaan met positieve reacties</b></li> <li>• <b>Communiceren in een vreemde taal</b></li> <li>• <b>Omgaan met klachten</b></li> <li>• <b>Actieve verkoop en bijverkoop</b></li> <li>• <b>Diëten</b></li> <li>• <b>Uitwisselingsoriëntatie keuken</b></li> <li>• <b>Deelnemen aan teambesprekingen</b></li> <li>• <b>Functioneringsgesprek</b></li> </ul>
<p><i>Seizoen</i> Productkennis minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p><i>Seizoen</i> Productkennis minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p><i>Seizoen</i> Productkennis minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>
<p><b>Werkprocessen Kenwerk:</b> 1.2 ontvangst gasten 2.1 voert voorbereidende werkzaamheden uit 1.7 creëert een passende sfeer 1.4 maakt dranken serveergereed 2.3. voert afrondende werkzaamheden uit</p>	<p><b>Werkprocessen Kenwerk:</b> 1.1 neemt reserveringen aan 1.2 adviseert en neemt bestelling op 1.6 serveert en ruimt af 3.1 controleert voorraad en bestelt 3.3 ontvangt en controleert bestelling 3.4 slaat bestellingen op</p>	<p><b>Werkprocessen Kenwerk:</b> 1.9 rekt af en neemt afscheid 1.8 bewaakt de sfeer 2.4. sluit de kassa af</p>

## Leerjaar 2

Maanden 1, 2, 3 (meestal september t/m november)	Maanden 4, 5, 6 (meestal december t/m februari)	Maanden 7, 8, 9 (meestal maart t/m mei)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Het bedrijf bedrijfsklaar en servicegereed maken</b></li> <li>• <b>Gasten ontvangen in het restaurant</b></li> <li>• <b>Vorbereidende werkzaamheden</b> (Mastiek, mise en place, serveergereed maken van dranken)</li> <li>• <b>Oriëntatie op communicatie intern en met gasten</b></li> <li>• <b>Ontvangstconcept restaurant</b> (Ontvangen van gasten, Placeren van gasten)</li> <li>• <b>Hygiëne en presentatie</b></li> <li>• <b>Omgaan met apparatuur in het buffet.</b></li> <li>• <b>Debarrasseren</b></li> <li>• <b>Bedienen van de kassa</b> (Openen, bijhouden en afsluiten van rekeningen. werken met tafelreserveringssysteem)</li> <li>• <b>Openings- en sluitings-procedure restaurant</b></li> <li>• <b>Serveren van dranken</b></li> <li>• <b>Uitwisselingsoriëntatie keuken</b></li> <li>• <b>Communiceren in een vreemde taal</b></li> <li>• <b>Bedrijfsformule en doelgroepen</b></li> <li>• <b>Deelnemen teambesprekingen</b></li> <li>• <b>Functioneringsgesprek</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Adviseren over, registreren en serveren van zwak- en sterk alcoholische dranken</b></li> <li>• <b>Aannemen van een reservering</b></li> <li>• <b>Telefoonbehandeling</b></li> <li>• <b>Serveer en draagtechnieken</b></li> <li>• <b>Serveren van dranken ( bier, wijn, sterke dranken, samengestelde dranken etc)</b></li> <li>• <b>Productietechnieken bereiden gerechten</b></li> <li>• <b>Presenteren van spijs- en drankenkaart</b></li> <li>• <b>Het voeren van een verkoopgesprek</b></li> <li>• <b>Omgaan met lastige gasten (Sociale Hygiëne)</b></li> <li>• <b>Communicatie tijdens de verblijfsfase</b></li> <li>• <b>In ontvangst nemen en opruimen van leveranties</b></li> <li>• <b>Deelnemen teambesprekingen</b></li> <li>• <b>Functioneringsgesprek</b></li> <li>• <b>Carrièregesprek in februari</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Adviseren over, registreren en serveren van gerechten en menu's in het restaurant.</b></li> <li>• <b>Afscheid nemen van gasten en afrondende werkzaamheden in het restaurant</b></li> <li>• <b>Omgaan met gasten vanuit de bedrijfsformule</b></li> <li>• <b>Kostenbewust handelen</b></li> <li>• <b>Kunnen samenstellen van menu's</b></li> <li>• <b>Actieve verkoop en bijverkoop</b></li> <li>• <b>Gastronomie wijn/spijscombinatie</b></li> <li>• <b>Controleren van gepresenteerde producten</b></li> <li>• <b>Keukentechnieken en vakjargon</b></li> <li>• <b>Omgaan met verschillende betaalmiddelen</b></li> <li>• <b>Overhandigen nota en communicatie tijdens afscheidsfase</b></li> <li>• <b>Organiseren van de bedrijfsvoering</b></li> <li>• <b>Omgaan met positieve reacties</b></li> <li>• <b>Omgaan met klachten</b></li> <li>• <b>Gasten uitgeleide doen</b></li> <li>• <b>Deelnemen teambesprekingen</b></li> <li>• <b>Functioneringsgesprek</b></li> </ul>
<p><b>Seizoen</b> Productkennis minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p><b>Seizoen</b> Productkennis minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>	<p><b>Seizoen</b> Productkennis minimaal 5 seizoensproducten: vis, vlees, groente, fruit</p>
<p><b>Werkprocessen Kenwerk:</b> 1.2 ontvangst gasten 2.1 voert voorbereidende werkzaamheden uit 1.7 creëert een passende sfeer 1.4 maakt dranken serveergereed 2.3. voert afrondende werkzaamheden uit</p>	<p><b>Werkprocessen Kenwerk:</b> 1.3 neemt reserveringen aan 1.4 adviseert en neemt bestelling op 1.6 serveert en ruimt af 3.1 controleert voorraad en bestelt 3.3 ontvangt en controleert bestelling 3.4 slaat bestellingen op</p>	<p><b>Werkprocessen Kenwerk:</b> 1.9 rekt af en neemt afscheid 1.8 bewaakt de sfeer 2.4. sluit de kassa af</p>