

Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw Restaurantfachmann/-frau


Ler(n)ende
Euregio

Inleiding

De Nederlands-Duitse grensstreek is toeristisch heel aantrekkelijk, zowel voor bezoekers van veraf als voor de inwoners van de grensstreek zelf. Door de hoge concentratie van toeristische activiteiten is de horeca juist hier één van de belangrijkste sectoren. Dit geeft veel kansen voor grensoverschrijdende arbeid voor goede vakmensen. Wanneer werkgevers en werknemers betrouwbare informatie hebben over de inhoud van vakdiploma's wordt werken en samenwerken over de grens nog gemakkelijker. In de horeca is één van de meest voorkomende beroepen dat van de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw – Restaurantfachmann/-frau.

Einleitung

Das deutsch-niederländische Grenzgebiet ist touristisch sehr attraktiv, sowohl für Besucher, die von außerhalb kommen, als auch für die Bewohner der Grenzregion selbst. Durch die hohe Konzentration an touristischen Aktivitäten stellt das Hotel- und Gaststättengewerbe gerade hier einen der wichtigsten Wirtschaftszweige dar. Qualifiziertem Personal bieten sich daher gute Möglichkeiten für eine grenzüberschreitende Beschäftigung. Verfügen Arbeitgeber und Arbeitnehmer über zuverlässige Informationen zu den Inhalten der Berufsabschlüsse, wird es die Arbeit und Zusammenarbeit über die Grenze hinweg noch einfacher machen. Im Hotel- und Gaststättengewerbe ist einer der am häufigsten vorkommenden Berufe der des/der Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw bzw. des/der Restaurantfachmanns/-frau.



De Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/-frau voeren dezelfde kernactiviteiten uit

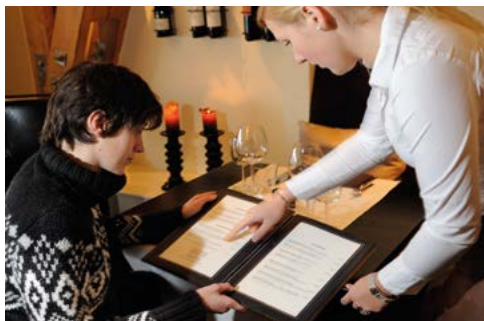
Een kernberoep in de horeca is de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw in Nederland en de Restaurantfachmann/-frau in Duitsland. De uitoefening van het kernberoep bevindt zich aan beide zijden van de grens op een vaktechnisch vergelijkbaar niveau. De kernactiviteiten komen zeer sterk overeen en zijn als volgt in 4 clusters te omschrijven.

Gastheerschap: reserveringen aannemen. De gasten ontvangen, adviseren over dranken, gerechten en menu's en de bestellingen opnemen, daarbij rekening houdend met de wensen van de gasten. Een passende sfeer creëren en bewaken tijdens het verblijf van de gasten. Op passende wijze afscheid nemen van de gasten.

Servieren van dranken en gerechten: dranken gereed maken (schenken, mixen en tappen). De bestelde dranken en gerechten serveren en de daarbij behorende serveertechnieken hanteren. Indien nodig worden speciale serveerhandelingen en bereidingen aan tafel verricht.

Vorbereidende en afrondende werkzaamheden: uitvoeren van mise-en-place-werkzaamheden, zoals het opstellen en dekken van de tafels en het beheren van de voorraad, volgens de geldende richtlijnen. De ruimtes, apparatuur, gereedschappen en materialen reinigen en desinfecteren, zowel voor, tijdens en na het verblijf van de gasten.

Financiële en bedrijfseconomische zaken: de gastenrekening opmaken en afhandelen. De kassa hanteren en afsluiten. Meewerken bij speciale marketingacties / feesten / themadagen et cetera.



Verschillen

Het werk van de Zelfstandig werkend gastheer/vrouw verschilt op een paar onderdelen van dat van den Restaurantfachmann/-frau.

De Zelfstandig werkend gastheer/vrouw

- begeleidt (en helpt bij de werving van) medewerkers in opleiding.

De Restaurantfachmann/-frau doet dit niet. Daarentegen is de Restaurantfachmann/-frau, in tegenstelling tot de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw, in staat om:

- simpele gerechten te bereiden;
- taken uit te voeren op het gebied van marketing / verkoopbevordering, zoals het bedenken van speciale acties en themadagen;
- voorstellen te doen ter verbetering van de omzet op basis van de omzetontwikkeling en kostenberekening de menu's.

De Nederlandse en Duitse wet- en regelgeving en daarmee ook de bedrijfsprocedures zijn niet identiek aan elkaar. Hoewel er op hoofdlijnen veel overeenkomsten zijn, zoals op het gebied van hygiëne (HACCP), zijn er ook verschillen. In Nederland moeten alle werknemers van een horecabedrijf op de hoogte zijn van de regels omtrent sociale hygiëne, in het geval er alcohol wordt verkocht en geschonken. Als (zelfstandig werkend) Gastheer/-vrouw heb je kennis over onder meer (de werking van) alcohol, drugs en gokken, kun je op gepaste wijze omgaan met problematische situaties en weet je de veiligheid voor alle gasten en personeel te waarborgen. In Duitsland is er – wat de eisen aan personeel betreft – geen regelgeving op het terrein van sociale hygiëne.

De mate van inzetbaarheid van grensoverschrijdende werknemers wordt – naast eventuele werkervaring – voor een belangrijk deel bepaald door de opleiding die is gevolgd. In het schema zijn de reguliere opleidingen in Nederland en Duitsland weergegeven. Hoe hoger de 'damsteen' in het schema is geplaatst, des te hoger het niveau van de opleiding.

In Nederland bestaat de opleiding Gastheer/vrouw. Zoals in het schema weergegeven, ligt het niveau lager dan de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en de Restaurantfachmann/frau. De vier eerdergenoemde clusters van kernactiviteiten voert de Gastheer/-vrouw ook uit, maar hij of zij is minder zelfstandig en voert minder complexe taken uit. De Gastheer/-vrouw is niet of beperkt in staat om diepgaand advies te geven over de menukeuze en de combinaties

van dranken en gerechten, om specialistische bereidingen aan tafel uit te voeren en om aan het eind van de dag de afrekenstaat op te maken en eventuele verschillen te verklaren. In tegenstelling tot de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw werkt de Gastheer/-vrouw niet mee met het begeleiden (en helpen bij de werving) van medewerkers in opleiding.

Daarnaast bestaat in Nederland de opleiding Leidinggevende bediening, deze bevindt zich op een hoger niveau dan de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw. De opleiding leidt op tot een operationeel leidinggevende die in de hiërarchie nog een leidinggevende boven zich heeft. In Duitsland bestaat geen aparte opleiding tot operationeel leidinggevende en is het gebruikelijk dat met enkele jaren werkervaring en goede prestaties de Restaurantfachmann/-frau zich opwerkt tot een leidinggevende. Ook in Nederland is dit voor de (Zelfstandig werkend) gastheer/-vrouw een gebruikelijke weg naar een leidinggevende functie.

Conclusie inzetbaarheid

Gastheren en gastvrouwen zijn goed inzetbaar aan de overzijde van de grens. De verschillen tussen gastheren en gastvrouwen in Nederland en Duitsland zijn voornamelijk afhankelijk van de genoten opleiding en opgedane werkervaring en zijn hiervoor beschreven. De gekwalificeerde Zelfstandig werkend gastheer/vrouw en Restaurantfachmann/-frau zijn van een vergelijkbaar niveau, de Gastheer/-vrouw ligt onder dat niveau.

Meer informatie?

Deze geautoriseerde beschrijving is ontleend aan een vergelijkend onderzoek verricht door het Kenniscentrum Beroepsonderwijs Arbeidsmarkt in samenwerking met de Niederrheinische IHK en Kenwerk in opdracht van het netwerk "de lerende Euregio".

De achtergrondinformatie bij deze beschrijving kunt u downloaden van de website:

www.lerende-euregio.com

Op deze site vindt u ook:

- Informatie over andere beroepen waarvan een geautoriseerde Nederlands-Duitse beschrijving beschikbaar is / zal komen;
- Algemene informatie over het Nederlandse en Duitse beroepsonderwijs.

Voor nadere informatie kunt u terecht bij:

Niederrheinische IHK

Kontaktperson: Herr R. Klein

Ausbildungsberater

Tel.0049(0)203 2821295

E-mail: klein@niederrhein.ihk.de

Kenwerk

Contact: Team Onderwijsontwikkeling

en Onderzoek

Tel: 0031(0)79 3601400

E-mail: Kwalificatiestructuur@kenwerk.nl

Copyright foto's kenwerk

Opleidingen Gastheer/-vrouw, Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en Restaurantfachmann/ -frau in vergelijkend perspectief

Leidinggevende
bediening

Zelfstandig werkend kok
Gastheer/ vrouw

Restaurantfachman/ vrouw

Gastheer/ vrouw



Der/die Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau üben dieselben Kerntätigkeiten aus

Ein Kernberuf im Hotel- und Gaststättengewerbe ist der des/der Zelfstandig werkend gastheer/vrouw in den Niederlanden bzw. des/der Restaurantfachmanns/-frau in Deutschland. Die Anforderungen an den Kernberuf liegen beiderseits der Grenze auf einem fachlich vergleichbaren Niveau. Die Kerntätigkeiten stimmen sehr stark überein und lassen sich in den folgenden vier Clustern zusammenfassen:

Gastgeberschaft: Reservierungen entgegennehmen. Die Gäste empfangen, sie zu Getränken, Speisen und Menüs beraten und, unter Berücksichtigung der Kundenwünsche, die Bestellungen aufnehmen. Eine angemessene Atmosphäre schaffen und diese während des Aufenthalts der Gäste überwachen. Sich auf angemessene Weise von den Kunden verabschieden.

Servieren von Getränken und Speisen: Getränke bereitstellen (einschenken, mixen und zapfen). Die bestellten Getränke und Speisen servieren und die dazugehörigen Serviertechniken anwenden. Falls nötig, werden spezielle Servierhandlungen und Zubereitungen am Tisch vorgenommen.

Vorbereitende und abschließende Tätigkeiten: Durchführen von Mise-en-Place-Arbeiten, d.h. die Vorbereitung des Arbeitsplatzes und der Arbeiten selbst, wie etwa das Aufstellen und Decken der Tische, sowie die Verwaltung des Vorrats nach den geltenden Richtlinien. Das Reinigen und Desinfizieren der Räume, Apparaturen, Gerätschaften und Materialien vor, während und nach dem Aufenthalt der Gäste.

Finanzielle und betriebswirtschaftliche Aspekte: Die Rechnung des Gastes erstellen und die Bezahlung abwickeln. Die Kasse bedienen und abrechnen. Mitarbeiten bei speziellen Marketingaktionen, Feiern, Thementagen usw.

Unterschiede

Die Tätigkeit des/der Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw unterscheidet sich in einigen wenigen Aspekten von der des/der Restaurantfachmanns/-frau.

Der/die Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw:

- betreut Mitarbeiter, die sich in der Ausbildung befinden, und hilft bei ihrer Anwerbung.

Dies macht der/die Restaurantfachmann/-frau nicht. Dagegen ist der/die Restaurantfachmann/-

frau, im Gegensatz zum/zur Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw, in der Lage:

- einfache Speisen zuzubereiten;
- Aufgaben auf dem Gebiet des Marketings bzw. der Verkaufsförderung auszuführen, wie etwa die Entwicklung spezieller Aktionen und Thementagen;
- Vorschläge zu machen, um den Umsatz auf Basis von Umsatzentwicklung und Kostenberechnung der Menüs zu steigern.

Die gesetzlichen Regelungen in Deutschland und in den Niederlanden – und damit auch die betrieblichen Richtlinien – sind nicht miteinander identisch. Obwohl es im Großen und Ganzen sehr viele Übereinstimmungen gibt, wie etwa auf dem Gebiet der Hygiene (HACCP), gibt es auch Unterschiede. In den Niederlanden müssen alle Arbeitnehmer eines Betriebes des Gastgewerbes über die Regeln hinsichtlich der Sozialhygiene informiert sein, wenn dort Alkohol verkauft und ausgeschenkt wird. Als (Zelfstandig werkend) Gastheer oder Gastvrouw verfügt man über Kenntnisse unter anderem über (die Auswirkungen von) Alkohol, Drogen und Glücksspiel, kann man auf angemessene Weise mit problematischen Situationen umgehen und weiß man die Sicherheit für die Gäste und das Personal zu gewährleisten. In Deutschland gibt es – wo es die Anforderungen an Personal betrifft – keine gesetzlichen Vorgaben auf dem Gebiet der Sozialhygiene.

In welchem Maße grenzüberschreitende Fachkräfte einsetzbar sind, wird – neben einer eventuellen Berufserfahrung – im Wesentlichen durch die Ausbildung bestimmt, die diese Fachkräfte absolviert haben. Das Schaubild zeigt die regulären Ausbildungen in Deutschland und den Niederlanden. Je höher der „Damestein“ in diesem Schaubild liegt, umso höher ist auch das Niveau der Ausbildung.

In den Niederlanden gibt es die Ausbildung zum/zur Gastheer/-vrouw. Wie im Schaubild dargestellt, liegt das Niveau niedriger als bei dem/der Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw und dem/der Restaurantfachmann/-frau. Der/die Gastheer/-vrouw übt die vier oben genannten Cluster von Kerntätigkeiten ebenfalls aus, doch er oder sie ist weniger selbständig und führt weniger komplexe Aufgaben aus. Der/die Gastheer/-vrouw ist nicht oder nur begrenzt in der Lage, Gäste eingehend zur Menüwahl und zur Kombination von Getränken und Speisen zu beraten, spezielle Zubereitungen am Tisch vorzunehmen und am Ende des Tages die

Abrechnung durchzuführen sowie eventuelle Fehlbestände zu dokumentieren. Im Gegensatz zum/zur Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw ist der/die Gastheer/-vrouw nicht an der Betreuung von Auszubildenden beteiligt und hilft auch nicht bei ihrer Anwerbung mit.

Daneben gibt es in den Niederlanden die Ausbildung zur Leidinggevende bediening, die auf einem höheren Niveau liegt als die zum/zur Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw. Diese Ausbildung bietet die Qualifizierung zu einer mittleren (noch direkt im Arbeitsprozess stehenden) Führungskraft, die in der Hierarchie also noch einen Vorgesetzten über sich hat. In Deutschland gibt es hierfür keine korrespondierende Ausbildung, sondern hier ist es üblich, dass der/die Restaurantfachmann/-frau sich nach einigen Jahren Berufserfahrung und bei guten Leistungen zur Führungskraft hocharbeitet. Auch in den Niederlanden ist dies für den/die (Zelfstandig werkend) gastheer/-vrouw ein gängiger Karrierepfad hin zu einer Führungstätigkeit.

Schlussfolgerung für die Einsetzbarkeit

Niederländische (Zelfstandig werkende) gastheren bzw. gastvrouwen und deutsche Restaurantfachleute sind auf der anderen Seite der Grenze gut einsetzbar. Die Unterschiede zwischen den Kompetenzen deutscher und niederländischer Fachkräfte im Hotel- und Gaststättengewerbe hängen hauptsächlich von der genossenen Ausbildung und der Berufserfahrung ab und wurden oben näher beschrieben. Der/die Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw und der/die Restaurantfachmann/-frau befinden sich auf einem vergleichbaren Niveau, der/die Gastheer/-vrouw liegt unterhalb dieses Niveaus.

Mehr Informationen?

Die vorliegende autorisierte Beschreibung beruht auf einer vergleichenden Untersuchung der beiden Berufsausbildungen, durchgeführt im Auftrag des Netzwerks „Ler(n)ende Euregio“ vom Kenniscentrum Beroepsonderwijs Arbeidsmarkt (KBA) in Zusammenarbeit mit der Niederrheinischen IHK und Kenwerk.

Die Hintergrundinformationen zu dieser Beschreibung können Sie auf der Website www.lernende-euregio.com herunterladen.

Dort finden Sie ebenfalls:

- Informationen über weitere Berufe, zu denen eine autorisierte Niederländisch-Deutsche Beschreibung vorliegt oder in Kürze zu erwarten ist;
- Allgemeine Informationen über die niederländische und die deutsche Berufsbildung.

Für weitere Informationen können Sie sich wenden an:

Niederrheinische IHK
Kontaktperson: Herr R. Klein
Ausbildungsberater
Tel.0049(0)203 2821295
E-mail: klein@niederrhein.ihk.de

Kenwerk
Contact: Team Onderwijsontwikkeling
en Onderzoek
Tel: 0031(0)79 3601400
E-mail: Kwalificatiestructuur@kenwerk.nl

Copyright foto's kenwerk

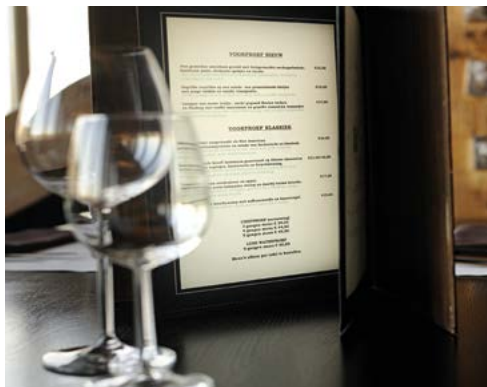
Ausbildungen zum/zur Gastheer/-vrouw, zum/zur Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw und zum/zur Restaurantfachmann/-frau im Vergleich

Leidinggevende
bediening

Zelfstandig werkend kok
Gastheer/ vrouw

Restaurantfachman/ vrouw

Gastheer/ vrouw



kenwerk

Leren in de praktijk



Niederrheinische Industrie- und Handelskammer
Duisburg · Wesel · Kleve zu Duisburg

Een geautoriseerde beschrijving

Eine autorisierte Beschreibung

De informatie in deze flyer kan onder meer worden gebruikt door werkgevers en werknemers voor het vervullen van vacatures. Daarom is het belangrijk dat de juistheid van deze informatie wordt gecontroleerd door instanties die door de bedrijven worden erkend. Deze beschrijving is ontstaan in samenwerking met en geautoriseerd door de Niederrheinische IHK en Kenwerk.

Die Informationen in diesem Flyer kann Arbeitgeber wie Arbeitnehmern unter anderem dazu dienen, offene Stellen zu besetzen bzw. sich erfolgreich darauf zu bewerben. Daher ist es wichtig, dass die Korrektheit dieser Informationen von Institutionen kontrolliert wird, die von den Unternehmen anerkannt werden. Die vorliegende Beschreibung ist in Zusammenarbeit der Niederrheinische IHK und Kenwerk entstanden und von beiden Organisationen autorisiert worden.

Mede mogelijk gemaakt door

Unterstützt durch



Ministerium für Wirtschaft, Energie,
Bauen, Wohnen und Verkehr
des Landes Nordrhein-Westfalen



INTERREG - Grenzregionen gestalten Europa
Europäischer Fonds für Regionale Entwicklung der Europäischen Union
INTERREG - Grensregio's bouwen aan Europa
Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling van de Europese Unie

provincie
Gelderland

Provincie Noord-Brabant