

Bedrijf Hotel Restaurant Fidder
Leerbedrijf ID 100148907
KvK-vestigingsnummer 05023251

Toelichting

Hieronder treft u het totaaloverzicht van uw erkenningen aan.

⚠ (betekent dat het werkproces niet uitvoerbaar is.)

Uw erkenningsoverzicht

Erkend tot en met 13-12-2022

Informatie opgehaald op: 08-01-2019

Uw opleidingsmogelijkheden

	Status	Datum
Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (25252) (1)	Erkend	15-7-2014
B1-K1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie <ul style="list-style-type: none">• B1-K1-W1 Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor• B1-K1-W2 Voert (assisterende) werkzaamheden uit• B1-K1-W3 Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af		
P7-K1 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding <ul style="list-style-type: none">• P7-K1-W1 Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar• P7-K1-W2 Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan• P7-K1-W3 Maakt voedingsproducten klantgereed• P7-K1-W4 Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon		
Gastheer/-vrouw (25168) (2)	Erkend	1-9-2008
B1-K1 Werkt in de bediening <ul style="list-style-type: none">• B1-K1-W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit• B1-K1-W10 Werkt met de kassa• B1-K1-W2 Neemt reserveringen aan• B1-K1-W3 Ontvangt gasten• B1-K1-W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op• B1-K1-W5 Maakt dranken serveergereed• B1-K1-W6 Serveert de bestelling en ruimt af• B1-K1-W7 Creëert en onderhoudt de sfeer• B1-K1-W8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid• B1-K1-W9 Voert afrondende werkzaamheden uit		
B1-K2 Bewaakt de voorraad <ul style="list-style-type: none">• B1-K2-W1 Controleert de voorraad• B1-K2-W2 Ontvangt en controleert de bestelling• B1-K2-W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op		
Kok (25180) (2)	Erkend	1-3-2007
B1-K1 Bereidt gerechten <ul style="list-style-type: none">• B1-K1-W1 Plant zijn werkzaamheden• B1-K1-W2 Maakt mise en place• B1-K1-W3 Past recepten aan• B1-K1-W4 Bereidt gerechten en componenten• B1-K1-W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af• B1-K1-W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon• B1-K1-W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris		
B1-K2 Beheert keukenvoorraden <ul style="list-style-type: none">• B1-K2-W1 Bestelt benodigde producten• B1-K2-W2 Ontvangt en controleert geleverde producten• B1-K2-W3 Slaat geleverde producten op• B1-K2-W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit		
Manager/ondernemer horeca (25184) (4)	Erkend	24-11-2009
B1-K1 Ondernemeet <ul style="list-style-type: none">• B1-K1-W1 Ontwikkelt een ondernemingsplan• B1-K1-W2 Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming• B1-K1-W3 Implementeert het ondernemingsplan• B1-K1-W4 Maakt marktanalyse• B1-K1-W5 Voert commerciële activiteiten uit• B1-K1-W6 Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs• B1-K1-W7 Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid		
B1-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit <ul style="list-style-type: none">• B1-K2-W1 Maakt een operationeel plan• B1-K2-W2 Plant en verdeelt de werkzaamheden• B1-K2-W3 Begroot financiën		

Bedrijf Hotel Restaurant Fidder
Leerbedrijf ID 100148907
KvK-vestigingsnummer 05023251

Uw opleidingsmogelijkheden	Status	Datum
<ul style="list-style-type: none">• <i>B1-K2-W4 Bewaakt financiën</i>• <i>B1-K2-W5 Stuurt medewerkers aan</i>• <i>B1-K2-W6 Voert intern formele gesprekken</i> <p>P2-K1 Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>P2-K1-W1 Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf</i>• <i>P2-K1-W2 Werkt mee in de bediening</i>• <i>P2-K1-W3 Werkt mee in de keuken</i>• <i>P2-K1-W4 Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf</i>• <i>P2-K1-W5 Creëert en bewaakt sfeer</i> <p>P2-K2 Werkt mee in logiesverstrekkende bedrijven</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>P2-K2-W1 Neemt reserveringen aan voor kamers en/of zalen en arrangementen</i>• <i>P2-K2-W2 Checkt de gast in</i>• <i>P2-K2-W3 Verleent service aan gasten tijdens hun verblijf</i>• <i>P2-K2-W4 Bewaakt de veiligheid</i>• <i>P2-K2-W5 Checkt de gast uit</i>• <i>P2-K2-W6 Maakt night audit rapportages van de omzet</i>• <i>P2-K2-W7 Ontwikkelt arrangementen en speciale activiteiten</i>		
Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (25171) (3)	Erkend	12-11-2009
<p>B1-K1 Werkt in de bediening</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>B1-K1-W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit</i>• <i>B1-K1-W10 Werkt met de kassa</i>• <i>B1-K1-W2 Neemt reserveringen aan</i>• <i>B1-K1-W3 Ontvangt gasten</i>• <i>B1-K1-W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op</i>• <i>B1-K1-W5 Maakt dranken serveergereed</i>• <i>B1-K1-W6 Serveert de bestelling en ruimt af</i>• <i>B1-K1-W7 Creëert en onderhoudt de sfeer</i>• <i>B1-K1-W8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid</i>• <i>B1-K1-W9 Voert afrondende werkzaamheden uit</i> <p>B1-K2 Bewaakt de voorraad</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>B1-K2-W1 Controleert de voorraad</i>• <i>B1-K2-W2 Ontvangt en controleert de bestelling</i>• <i>B1-K2-W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op</i> <p>P2-K1 Bestelt en beheert de voorraad</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>P2-K1-W1 Bestelt de voorraad</i>• <i>P2-K1-W2 Reclameert foute levering bij de leverancier</i>• <i>P2-K1-W3 Beheert de opslag van de voorraad</i> <p>P2-K2 Doet voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>P2-K2-W1 Verzamelt informatie</i>• <i>P2-K2-W2 Doet voorstellen voor de menukaart</i> <p>P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>P2-K3-W1 Bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid</i>• <i>P2-K3-W2 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers</i>• <i>P2-K3-W3 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers</i>		
Zelfstandig werkend kok (25182) (3)	Erkend	1-3-2007
<p>B1-K1 Bereidt gerechten</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>B1-K1-W1 Plant zijn werkzaamheden</i>• <i>B1-K1-W2 Maakt mise en place</i>• <i>B1-K1-W3 Past recepten aan</i>• <i>B1-K1-W4 Bereidt gerechten en componenten</i>• <i>B1-K1-W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af</i>• <i>B1-K1-W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon</i>• <i>B1-K1-W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris</i> <p>B1-K2 Beheert keukenvoorraden</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>B1-K2-W1 Bestelt benodigde producten</i>• <i>B1-K2-W2 Ontvangt en controleert geleverde producten</i>• <i>B1-K2-W3 Slaat geleverde producten op</i>• <i>B1-K2-W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit</i> <p>P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>P2-K1-W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten</i>• <i>P2-K1-W2 Voert menu-engineering uit</i>• <i>P2-K1-W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten</i>• <i>P2-K1-W4 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit</i> <p>P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit</p>		

Bedrijf Hotel Restaurant Fidder
Leerbedrijf ID 100148907
KvK-vestigingsnummer 05023251

Uw opleidingsmogelijkheden










Status **Datum**

- P2-K2-W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
- P2-K2-W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers



Medewerker facilitaire dienstverlening (25499) (2)

Niet erkend 13-12-2018

B1-K1 Voert dienstverlenende werkzaamheden uit

- B1-K1-W1 Bereidt werkzaamheden voor en stemt af 
- B1-K1-W2 Maakt ruimtes gebruiksklaar 
- B1-K1-W3 Treedt op als aanspreekpunt 
- B1-K1-W4 Voert eenvoudige administratieve werkzaamheden uit 
- B1-K1-W5 Assisteert bij voorraadbeheer 
- B1-K1-W6 Draagt bij aan een veilige situatie 
- B1-K1-W7 Voert eenvoudige onderhouds- en herstelwerkzaamheden uit 
- B1-K1-W8 Voert werkzaamheden uit gericht op voeding 
- B1-K1-W9 Evalueert de werkzaamheden 

P1-K1 Voert facilitaire werkzaamheden uit

- P1-K1-W1 Assisteert bij beheer van gebouwen 
- P1-K1-W2 Voert logistieke werkzaamheden uit 
- P1-K1-W3 Voert cateringwerkzaamheden uit 