



**PRO Emmen**  
Ullevi 22  
7825 SE Emmen

T (0591) 613 310  
E [info@pro-emmen.nl](mailto:info@pro-emmen.nl)  
I [www.pro-emmen.nl](http://www.pro-emmen.nl)



# Horeca

Aan deze cursus kunnen (examen)kosten zijn verbonden die in rekening worden gebracht bij ouders/verzorgers. De vakdocent kan u hierover informeren.

## Positief, Respectvol en Ontdekkend!



## PRO Emmen

Deze cursuswijzer is gemaakt om informatie te geven, aan ouders en leerlingen over de verschillende branche-gerichte en **erkende** cursussen die op onze school worden aangeboden.

In deze cursuswijzer lees je informatie over:

- de cursus
- competenties
- vakkenpakket
- wat wordt er van je gevraagd

## Bedieningsassistent: BAS

Branche erkend diploma



## Cursuswijzer

Deze cursus kan in één jaar worden afgerond. Een vooropleiding als keukenassistent of diploma detail i.c.m. schoonmaak is noodzakelijk. Je wordt opgeleid tot **bedieningsassistent**. Het examen wordt afgenomen door een examiner van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca. Deze cursus is een ochtend in de week gedurende één schooljaar. Je maakt proefexamenopdrachten. Tijdens de cursus loop je verplicht stage in de horeca. Deze stage moet succesvol worden afgerond. De cursus wordt afgesloten met een praktijkexamen. Verplichte aanwezigheid van 80% bij zowel stage als lessen.

# Horeca

## Bedieningsassistent

Is dit beroep iets voor jou? **Ja!** wanneer je:

- geïnteresseerd bent in voedingsmiddelen en voedingstrends.
- professioneel gastvrij wilt zijn.
- graag dienstverlenend bezig bent.
- nieuwsgierig bent naar middelen, materialen en trends binnen het restaurantwezen.
- stressbestendig bent en niet bang bent om hard te werken op tijden dat andere mensen vrij zijn.
- later graag wilt werken in de bediening in de horeca.

## Competenties

**Vakspecifieke competenties :**

- goed met klanten kunnen omgaan
- veilig, ergonomisch, hygiënisch en milieubewust handelen
- beschikken over warenkennis, advies kunnen geven
- bestelde dranken en voedingsmiddelen op de juiste wijze kunnen transporteren en inzetten.
- tafels kunnen débarrasseren.

**Sociale competenties:**

- jezelf presenteren, tegen kritiek kunnen, samenwerken

## Vakkenpakket

Welke praktijkvakken krijg je?

- schoonmaak en onderhoud van het restaurant en inventaris
- lessen bediening
- warenkennis en materialenkennis
- uiterlijke verzorging, persoonlijke en bedrijfshygiëne

Naast de praktijklessen krijg je theorievakken. Dit zijn o.a. rekenen, Nederlands en burgerschap. Ook heb je een uur gym.

## Belangrijk bij deze cursus

- Je vindt werken in de horeca leuk
- Je kunt je vakdeskundigheid toepassen
- Je kunt goed samenwerken en overleggen
- Je bent stressbestendig
- Je bent klantgericht en de klant is koning
- Je bent bereid om buiten schooluren te werken
- Je bent bereid om werkkleding te dragen
- Je kunt zelfstandig een opdracht uitvoeren
- Je hebt al een diploma KAS of Detail i.c.m. schoonmaak