

INHOUDSOPGAVE

BLZ

INTRODUCTIE: AAN DE SLAG ALS HORECA ONDERNEMER/MANAGER IN DE BPV/BSP

Gegevens verzamelen	13
Wie ben ik	14
Wat kan ik?	15
Wat wil ik?	17
Contact opnemen	19
Sollicitatiebrief en cv maken en versturen	21
Sollicitatiegesprekken voeren	22
De praktijkovereenkomst	25
Afspraken op stage	26
Collegialiteit	27
Beroepshouding	28

KERNTAAK B1-K1: ONDERNEEMT

B1-K1-W1: Ontwikkelt een ondernemingsplan	33
B1-K1-W2: Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming	37
B1-K1-W3: Implementeert het ondernemingsplan	41
B1-K1-W4: Maakt marktanalyse	45
B1-K1-W5: Voert commerciële activiteiten uit	49
B1-K1-W6: Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs	53
B1-K1-W7: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid	57

KERNTAAK B1-K2: GEEFT LEIDING EN VOERT BEHEERSTAKEN UIT

B1-K2-W1: Maakt een operationeel plan	63
B1-K2-W2: Plant en verdeelt de werkzaamheden	67
B1-K2-W3: Begroot financiën	71
B1-K2-W4: Bewaakt financiën	75
B1-K2-W5: Stuurt medewerkers aan	79
B1-K2-W6: Voert intern formele gesprekken	83

KERNTAAK P2-K1: WERKT MEE IN DRANK- EN SPIJSVERSTREKKENDE BEDRIJVEN

P2-K1-W1: Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf	91
P2-K1-W2: Werkt mee in de bediening	95
P2-K1-W3: Werkt mee in de keuken	99
P2-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf	103
P2-K1-W5: Creëert en bewaakt sfeer	107

KERNTAAK P2-K2: WERKT MEE IN LOGIESVERSTREKKENDE BEDRIJVEN

P2-K2-W1: Neemt reserveringen aan voor kamers en/of zalen en arrangementen	113
P2-K2-W2: Checkt de gasten in	119
P2-K2-W3: Verleent service aan gasten tijdens hun verblijf	123
P2-K2-W4: Bewaakt de veiligheid	127
P2-K2-W5: Checkt de gast uit	131
P2-K2-W6: Maakt night audit rapportages van de omzet	135
P2-K2-W7: Ontwikkelt arrangementen en speciale activiteiten	139

KERNTAAK P3-K1: WERKT MEE IN DRANK- EN SPIJSVERSTREKKENDE BEDRIJVEN

P3-K1-W1:	Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf	145
P3-K1-W2:	Ontvangt en informeert/adviseert de gast	149
P3-K1-W3:	Neemt de bestelling op en serveert deze	153
P3-K1-W4:	Maakt dranken serveergereed	157
P3-K1-W5:	Bereidt gerechten	161
P3-K1-W6:	Maakt de rekening op en neemt afscheid van de gast	165
P3-K1-W7:	Creëert en bewaakt sfeer	169
P3-K1-W8:	Neemt speciale arrangementen, partijen of bestellingen aan	175
P3-K1-W9:	Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf	181
P3-K1-W10:	Sluit het bedrijf af	185