

De doelen uit de projectopdracht

In de projectopdracht (OCW, 2011) zijn de aanleiding, de doelstelling en de organisatie van het project uitgebreid omschreven. In het kort verwoorden we hieronder de doelen van de vernieuwing in vijf hoofdlijnen:

- Aantrekkelijk en toekomstbestendig onderwijsaanbod dat aansluit bij de huidige (beroeps)praktijk en bij de vervolgopleidingen in het mbo.
- Aantrekkelijk onderwijs door verbeterde aansluiting en door programma's die passen bij actuele ontwikkelingen.
- Toekomstbestendig onderwijs door een opzet te kiezen die organiseerbaar is, ook bij een dalend aantal leerlingen of bij wijzigingen in keuzes van leerlingen.
- Een herkenbaar en overzichtelijk onderwijsaanbod waarbij leerling en ouders weten waarvoor ze kiezen.
- Een duidelijker onderscheid tussen de leerwegen basis, kader en gemengd.

Opbouw van het profiel.

Elk profiel bestaat uit drie onderdelen:

- Kern
- Profielvak
- Keuzevakken

Lees meer: De inhoud van het beroepsgerichte profielvak.

Van beroepsprofiel naar vmbo profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie

Het profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie kent verschillende branches. De branches omvatten naast horeca, bakkerij en recreatie/ evenementen ook toerisme. Deze werkvelden verschillen ook van elkaar door uiteenlopende ontwikkelingen, zowel in inhoud als in tempo.

Als we in dit document trends beschrijven is dat per definitie een beperkte beschrijving van een enkel werkveld. De ontwikkelingen in de branches verlopen sterk en snel. Het systeem van keuzevakken maakt het mogelijk sneller dan in het verleden in te spelen op veranderingen in de branches door het ontwikkelen of bijstellen van keuzevakken. Met de inhoudelijke vulling van het profielvak is getracht per werkveld trends en ontwikkelingen te dekken.

De arbeidsmarkt is veel dynamischer is dan vijftig jaar geleden. Het aantal eenduidige beroepen waarbij men direct begrijpt wat het beroep inhoudt en betekent, vermindert snel. De kok en de gastheer zijn multifunctionele beroepen geworden die bestaan uit vele, snel veranderende functies en specialisaties. Veel restaurants hebben nu een open keuken, waarbij in sommige formules de kok ook uitserveert. In veel bakkerijen zie je op de achtergrond de bakker bezig met het produceren van brood.

Mensen werken bovendien niet meer hun hele leven voor één werkgever in één en dezelfde baan. Mobiliteit neemt toe en mensen veranderen frequenter van functie. Dat komt grotendeels door technologische ontwikkelingen. De bonbons worden al gemaakt met een 3D- printer.

In een wereld waarin alles steeds sneller verandert, is er geen aanleiding om te veronderstellen dat veranderingen voorbij zullen gaan aan de beroepen binnen de HBR- sector. Integendeel, ook medewerkers binnen de HBR- sector krijgen steeds vaker met allerlei veranderingen te maken. De toekomst vraagt om een medewerker die deze veranderingen niet passief ondergaat, maar die zich er comfortabel bij voelt en die hier zijn uitdaging uit haalt.

Links:

http://passie.horeca.nl/content/18648/Trends_en_innovaties.html#Trends in de horeca

<http://www.bakkersinbedrijf.nl/food-trends-2015-ambachtelijk-eten/>

Lees meer:

Andere trends en ontwikkelingen.

De volgende links kunnen als voorbeeld dienen ter inspiratie of kunnen helpen bij het nadenken over de vormgeving van het onderwijsprogramma.

Horeca:

<http://www.goodfoodlove.com/dit-gaan-we-in-2016-zien-in-de-horeca/>

<http://foodbrigade.nl/astrid-schreuders-horecatrends-2016/>

<https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/leisure/index.html>

<https://insights.abnamro.nl/visies-op-sector/2015/leisure/>

<https://www.rabobank.nl/bedrijven/cijfers-en-trends/horeca/?intcamp=be-cijfers-en-trends&inttype=link-horeca.en.recreatie&intsource=bedrijven.cijfers-en-trends>

Bakkerij:

<http://www.tenba-bv.nl/nieuwsbrief-85/verslag-bezoek-bakkerijbeurs-ibie-las-vegas.html>

<http://mvonederland.nl/sector/food-agribusiness/trends-en-ontwikkelingen-brood-banket-en-zoetwaren>

<https://insights.abnamro.nl/visies-op-sector/2015/food/>

Recreatie:

<http://www.slideshare.net/oarmitstead/leisuremarktonderzoek>

<https://insights.abnamro.nl/visies-op-sector/2015/leisure/>

<https://www.ing.nl/zakelijk/kennis-over-de-economie/uw-sector/leisure/index.html>

Mbo, stages:

<https://www.s-bb.nl/publicaties/sbb-barometer>

Achtergrond bij het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie.

Bij het vormgeven van het profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie is de kwalificatiestructuur in het mbo leidend geweest.

Voor de het profiel HBR is de volgende sectorkamer van het mbo- relevant:

- Voedsel, groen en gastvrijheid

<https://www.s-bb.nl/samenwerking/sectorkamers/sectorkamer-voedsel-groen-en-gastvrijheid>

Wat deze sectorkamer ontwikkelde is richtinggevend voor de indeling van de beroepsgerichte examenprogramma's Horeca, Bakkerij en Recreatie in het vmbo; deze dienen immers aan te sluiten op het vervolgonderwijs in het mbo.

De onderliggende argumentatie voor de indeling van de modulen van het profielvak HBR wordt aan de hand van zeven criteria besproken:

1. onderscheid in de beroepspraktijk;
2. doorstroom en aansluiting tussen vmbo-profielen en mbo domeinstructuur;

3. vergelijkbaarheid van werkprocessen tussen vmbo, mbo en beroep;
4. vernieuwing en aantrekkelijkheid volgens de branches;
5. herkenbaarheid van profielen voor docenten, bedrijven, leerlingen en ouders;
6. organiseerbaarheid voor onderwijsinstellingen;
7. doelmatigheid (maatschappelijke behoefte).

De criteria toegelicht

1 Onderscheid in de beroepspraktijk.

In de huidige examenprogramma's is al duidelijk een onderscheid gemaakt tussen horeca, bakkerij en recreatie. Naast onderscheid tussen horeca, bakkerij en recreatie is er ook een overlap, namelijk de dienstverlening, de wijze van communiceren en eigenlijk alle punten die bij de kern, professionele vaardigheden zijn beschreven. Nieuw in het profiel, t.o.v. de oude afdelingsprogramma's, is de aandacht voor de recreatie en evenementen. Overige trends en ontwikkelingen laten zien dat er in de toekomst duidelijk behoefte aan medewerkers in de recreatie en evenementen is.

2. Doorstroom en aansluiting tussen vmbo-profielen en mbo-domeinstructuur

Elk profielvak biedt doorstroommogelijkheden naar afgebakende en omschreven mbo- opleidingen met een crebonummer.

3. Vergelijkbaarheid van werkprocessen tussen vmbo, mbo en beroep.

De werkzaamheden (kerntaken en werkprocessen) zoals beschreven in de kwalificatiedossiers voor het mbo worden ook toegepast in het vmbo.

<http://kwalificaties.s-bb.nl/>

Pofielmodules en keuzevakken worden uitgewerkt met een omschrijving, gekoppeld aan resultaten per deeltaak.



4. Vernieuwing en aantrekkelijkheid voor de branches

Gedurende het proces van het 'vullen' van het profielvak en keuzevakken is met diverse (groepen van) vertegenwoordigers uit bedrijven, onderwijsinstellingen en branches gesproken. In deze gesprekken zijn onderstaande kenmerkende vernieuwingen besproken.

Profielvak Horeca, Bakkerij en Recreatie.

Kenmerkende vernieuwingen in dit profielvak zijn:

- evenwicht in de profielmodules: gastheerschap, bakkerij, keuken en recreatie
- technologische veranderingen op ICT- gebied en communicatie (social-media)
- dienstverlening (service gericht) en ondernemen zijn de rode draden van alle profielmodules

De tijd is voorbij dat medewerkers alleen maar goed moeten zijn in hun vak. Ze moeten allround zijn en over meerdere beroepsvaardigheden beheersen. Daarbij verwacht men dat medewerkers in toenemende mate als zelfstandige zullen functioneren.

5. Herkenbaarheid van het profielvak voor docenten, bedrijven, leerlingen en ouders.

Tijdens diverse sessies waarin feedback is gevraagd van pilotscholen en tijdens regionale informatiebijeenkomsten met docenten en schoolleiders, is terugkoppeling gegeven over de structuur en inhoud van het nieuwe examenprogramma. De pilotscholen Horeca, Bakkerij en Recreatie hebben aangegeven dat het vmbo-HBR onderwijs in de voorgestelde profielvak en keuzevakken volgens hen voldoende herkenbaar is voor leerlingen en ouders.

6. Organiseerbaarheid voor scholen

Schoolleiders geven aan dat de nieuwe structuur goed te organiseren is zonder extra hoge kosten te hoeven maken. Op de regionale informatiebijeenkomsten en de bijeenkomsten met de pilotscholen is het profielvak en keuzevakken over het algemeen dan ook positief ontvangen.

7. Doelmatigheid (maatschappelijke behoefte)

Door invloed van de terugloop van het aantal leerlingen in het vmbo in de richting van horeca, bakkerij, recreatie/ evenementen is de verwachting dat er de komende twintig jaar een groeiende behoefte zal ontstaan aan jonge opgeleide medewerkers in bovengenoemde branches, die kunnen functioneren in innovatieve bedrijven met veeleisende klanten.

Door de kern, profielvak en keuzevakken te positioneren binnen het herkenbare profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie, dat ruimte biedt aan clusters van bovengenoemde branches, met een ruim arsenaal aan keuzevakken afgestemd op regionale behoeftes, kunnen scholen een aantrekkelijk en flexibel onderwijsaanbod samenstellen dat aansluit op het vervolgonderwijs en de arbeidsmarkt in de regio.