

Advies

Voorstel van onderwijskwalificatie Graduaat in het Logies-, restaurant- & cateringmanagement

AHOVOKS adviseert om, in uitvoering van artikel 15 en 15/1 van het decreet betreffende de kwalificatiestructuur van 30 april 2009, ingevoegd bij het decreet van 12 juli 2013 en vervangen bij het decreet van 23 december 2016, een voorstel van onderwijskwalificatie 'graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement' met 3 afstudeerrichtingen 'logies', 'restaurant' en 'catering' te ontwikkelen. Dit voorstel van onderwijskwalificatie omvat de beroepskwalificaties 'food and beverage manager' (niveau 5), 'front office manager' (niveau 5), 'gespecialiseerd drankenkelner' (niveau 5), 'maître d'hôtel' (niveau 5), 'keukenverantwoordelijke' (niveau 5) en 'traiteur-banketaannemer' (niveau 5) erkend op 21 april 2017, 21 april 2017, 31 januari 2014, 29 november 2013, 16 juni 2017 en 16 juni 2017 door de Vlaamse Regering.

De wenselijkheid van de ontwikkeling van een onderwijskwalificatie

- De criteria van artikel 15/1, §2 van het decreet van 30 april 2009 betreffende de kwalificatiestructuur.

Maatschappelijke, economische en culturele behoefte

Het aantal tewerkstellingsplaatsen binnen de horeca kent de laatste jaren een stijgende lijn. Het aantal ontvangen vacatures kende in 2013 en 2014 een lichte terugval, maar heeft zich in 2015 hersteld tot op het niveau van 2012 en kende daarbovenop nog een stijging van 9% in 2016. Vacatures in de horeca staan gemiddeld langer open dan vacatures in andere sectoren. Door het grote verloop is de sector voortdurend op zoek naar gemotiveerd en kundig personeel dat zich voor langere tijd wil engageren. De beroepen Maître d'hôtel en Keukenverantwoordelijke zijn echte knelpuntberoepen volgens de lijst van knelpuntberoepen van de VDAB.

De onderwijskundige en opvoedkundige context

Het voorstel van onderwijskwalificatie Graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement heeft een plaats in het huidige aanbod en sluit aan bij het profiel van het hoger beroepsonderwijs. Dit voorstel van onderwijskwalificatie heeft een duidelijke arbeidsmarktgerichte focus en draagt bij aan de versterking van de arbeidsmarktkansen van de doelgroep. De competenties van de beroepskwalificaties 'Front office manager', 'Food and

beverage manager', 'Maître d'hôtel', 'Gespecialiseerd drankenkelner', 'Keukenverantwoordelijke' en 'Traiteur-banketaannemer' zijn haalbaar voor de genoemde doelgroep

Continuïteit in de (studie)loopbaan

Zowel onderliggend (dbso, leertijd, tso, bso, Se-n-Se en secundair volwassenenonderwijs), als bovenliggend (professionele bachelor) is er een aanbod binnen het interessedomein horeca. De kennis en vaardigheden worden doorheen de studieloopbaan steeds verdiept en verbreed door de focus op organisatorische en commerciële aspecten. In de graduaatsopleiding komen daarnaast communicatieve vaardigheden en het managen van medewerkers aan bod. Deze opleiding biedt daarom ook een relevante opstap in functie van doorstroom naar een professionele bachelor, zoals 'Hotelmanagement'

Verwachte instroom en uitstroom

De instroom in en uitstroom uit de bestaande hbo5-opleiding Hotel- en cateringmanagement van waaruit zal worden omgevormd naar de nieuwe graduaatsopleiding m b t. logies-, restaurant- en cateringmanagement is voldoende. De instroom is zeer divers en kent ook zij-instromers. Een groot deel van de studenten schrijft in vanuit een aansluitende vooropleiding.

Beschikbare materiele en financiële middelen en expertise en mogelijkheid tot samenwerking met andere instellingen, arbeidsmarkt of bedrijfsleven indien vereist

In het veld is er veel expertise en zijn er voldoende middelen beschikbaar waarvan de hbo5-opleiding gebruik kan maken. De mogelijke aanbieders van hbo5 organiseren momenteel aanpalende opleidingen en hebben up-to-date infrastructuur en een uitgebouwd (bedrijven) netwerk. Andere opleidingspartners zoals VDAB, Syntra of talrijke privéopleidingscentra zouden kunnen ingezet worden voor deelelementen van de opleiding. Via de sectorconvenant biedt de horecasector eveneens een ruim gamma aan ondersteuningsmogelijkheden aan

De studieomvang uitgedrukt in studiepunten

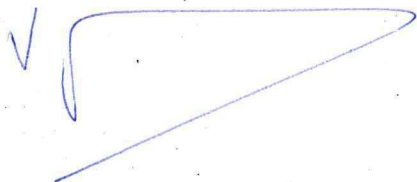
De studieomvang van het voorstel van onderwijskwalificatie 'graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement' bedraagt 120 studiepunten. Rekening houdend met de inhoudelijke differentiatie tussen de beroepskwalificaties waaruit het voorstel van onderwijskwalificatie bestaat, wordt de omvang van elke afstudeerrichting geschat op 40% van het totaal aantal studiepunten.

De benaming van de opleiding, de mogelijke (toekomstige) afstudeerrichtingen en het studiegebied in het hoger beroepsonderwijs waartoe de opleiding behoort

De hbo5-opleiding krijgt de benaming 'graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement' met afstudeerrichtingen 'logies', 'restaurant' en 'catering'. De opleiding wordt ondergebracht in het studiegebied 'handelswetenschappen en bedrijfskunde'

De verwantschap met bestaande hbo5-opleidingen

Het voorstel van onderwijskwalificatie 'graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement' is inhoudelijk verwant met de bestaande hbo5-opleiding 'hotel- en cateringmanagement'. Deze hbo5-opleiding kan hiernaar omvormen.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'V' followed by a large, sweeping loop that ends in a long horizontal stroke.

Ann Verhaegen
Administrateur-generaal AHOVOKS

25 april 2018