

BIJLAGE BIJ HET ADVIES VAN AHOVOKS BETREFFENDE HET NIET ONTWIKKELEN VAN EEN VOORSTEL VAN ONDERWIJSKWALIFICATIE VOOR DE BEROEPSKWALIFICATIE 'KOFFIEPROEVER-EXPERT'

////////////////////////////////////

1. Analyse decretale criteria

1.1 MAATSCHAPPELIJKE, ECONOMISCHE EN CULTURELE BEHOEFTE

Economische relevantie

- *Tewerkstellingsgegevens*

Het exacte aantal tewerkgestelde koffieproevers-experten in Vlaanderen is moeilijk te achterhalen gezien deze nergens op één bepaalde lijst of categorie geregistreerd staan. De Federale Overheidsdienst Economie beschikt niet over deze gegevens.

De koffieproever-expert is tewerkgesteld in koffiebranderijen. Het Koninklijk verbond van koffiebranders meldt dat er momenteel zo'n 150 koffiebranderijen op de Belgische markt actief zijn. Sommige van deze bedrijven hebben meerdere koffieproevers-experten in dienst. We schatten dat er vandaag een 60-tal koffieproever-experten tewerkgesteld worden op de arbeidsmarkt. De tendens is echter toenemend, gezien er meer en meer aandacht besteed wordt aan koffie en koffiedranken door consumenten. Hierdoor vergroot de aandacht van de producenten voor het aanwerven van koffieproevers-experten. Ook de stijgende concurrentie werkt deze tendens dit in de hand.

- *Vacatures*

In dit luik baseren wij ons uitsluitend op de cijfers die wij verkregen hebben via de VDAB. Deze cijfers hebben enkel en alleen betrekking op de dossiers die gekend zijn door de VDAB consulenten. Wij merken hierbij op dat de VDAB niet op de hoogte gesteld wordt van alle vacatures in deze sector. Heel wat vacatures worden kenbaar gemaakt via andere kanalen of uitzendbureaus. Bedrijven trachten hun vacatures ook in te vullen via eigen netwerken. Het aanbod van vacatures ligt dus in werkelijkheid nog hoger dan wat hieronder wordt weergegeven door de cijfers.

In de databank van VDAB vinden we alleen vacaturegegevens voor de "koffie-industriearbeider".

I. Aantal vacatures (in het 'normaal economisch circuit zonder uitzendopdrachten' en indien beschikbaar het aantal vacatures voor uitzendopdrachten) en aandeel in de sector

i. Spreiding over de betrokken sectoren (2012)

Ontvangen vacatures		Aanvragen - Boom	TOTAAL	Openstaande vacatures
uitzendopdr.	02. Dranken, voeding en tabak	1	1	
	20. Uitzendbureaus en arbeidsbemiddeling	2	2	2
TOTAAL		3	3	2

- ii. Aantal openstaande vacatures (aantal, spreiding, evolutie)
 - Openstaande vacatures (aantal, evolutie)

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NEC zonder uitzendopdr.	0	0	0	0	2	0	0	1	1	0	0	2
Uitzendopdr.	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	3
TOTAAL	0	0	0	0	2	0	1	1	1	0	0	5

- Openstaande vacatures (aantal, spreiding)

Regio	Aanvragen - Boom	TOTAAL
NEC zonder uitzendopdr.		2
Uitzendopdrachten		3
TOTAAL		5

II. Evolutie van het aantal vacatures (in de tijd)

Jaartal	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
NEC zonder uitzendopdr.	1	1	-	0	4	0	3	0	2	4	0	3
Uitzendopdr.	0	0	-	4	17	14	7	12	1	7	2	3
TOTAAL	1	1	-	4	21	14	10	12	3	11	2	6

III. Spreiding van het aantal vacatures per provincie en/of regio

Regio	Antwerpen- Boom	Totaal
NEC zonder uitzendopdr.	3	3
Uitzendopdr.	3	3
TOTAAL	6	6

IV. Aantal niet werkende werkzoekenden

Beroep	Antwerpen- Boom	Mechelen	Kortrijk- Rooselare	Limburg Oost	TOTAAL
TOTAAL	1	2	1	1	4

1.2 DE ONDERWIJSKUNDIGE EN OPVOEDKUNDIGE CONTEXT

Aansluiting bij het onderwijsniveau

Een onderwijskwalificatie die de beroepskwalificatie koffieproever-expert bevat, vergroot de kansen op de arbeidsmarkt niet.

De enige bacheloropleiding voor de horecasector is de professionele bachelor Hotelmanagement. Een opleiding tot koffieproever-expert bereidt niet voor op deze bachelor die veel ruimer is.

Aansluiting bij studiegebieden en bestaande studierichtingen

De enige graduaatsopleiding voor de horecasector is Logies-, restaurant- en cateringmanagement. Een onderwijskwalificatie met de beroepskwalificatie koffieproever-expert is hier te weinig mee verwant omdat de graduaatsopleiding Logies-, restaurant- en cateringmanagement veel ruimer is.

Aansluiting bij de doelgroep

Een graduaatsopleiding op basis van de beroepskwalificatie koffieproever-expert biedt weinig meerwaarde. Momenteel worden er heel wat kortdurende opleidingen, vb. barista, bij opleidingsverstrekkers zoals Syntra aangeboden. Deze opleidingen sluiten veel meer aan bij de beroepskwalificatie koffieproever-expert.

1.3 DE CONTINUÏTEIT IN DE (STUDIE)LOOPBAAN

Leerlijnen

ONDERLIGGEND NIVEAU

Secundair onderwijs (3de graad tso en bso)

Voedingstechnieken (tso)

De studie van de grondstoffen en van het productieproces staat centraal. Microbiologie, chemie en fysica zijn belangrijke vakken. Het werkterrein is het labo. In de derde graad leert men zelfstandig en efficiënt taken uitvoeren. De ambachtelijke bereidingen (tweede graad) worden vervangen door industriële productie van levensmiddelen. De inhoud van de technische vakken heeft tot doel een doorgedreven kennis van levensmiddelen- en voedingsleer, voedselbereidingen door industriële productie van levensmiddelen bij te brengen. Deze kennis is onontbeerlijk om de bereidings- en bewaringswijze van gerechten en dranken te kunnen controleren. Product- en warenkennis zijn noodzakelijk voor een deskundige en economisch verantwoorde voedselbehandeling. Men leert zelfstandig werkzaamheden in de voedselbereidingen plannen, voorbereiden en uitvoeren. Al deze activiteiten gebeuren met een voortdurende aandacht voor veilig, hygiënisch en milieubewust werken, in teamverband werken.

BOVENLIGGEND NIVEAU

Gegradueerde

Graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement

Deze opleiding leidt mensen op om een operationele (management)functie in de horeca uit te oefenen. Centraal staan thema's zoals productie en dienstverlening, communicatie, organisatie en commerciële vaardigheden. De opleiding die krijgt spitst zich toe op:

- Operationele vaardigheden: Men krijgt een overzicht van de horecasector, een inzicht in de manier waarop hotels, restaurants en cateringbedrijven dagelijks functioneren en men leert per afstudeerrichting de specifieke vaardigheden die noodzakelijk zijn om een functie uit te voeren in de logies-, restaurant- of cateringindustrie.
- Managementvaardigheden: vakken rond de manier waarop horecabedrijven of -afdelingen in de verschillende dienstverlenende sectoren beheerd worden.
- ICT, administratie en bedrijfsmanagement
- Communicatie: algemene vaardigheden zoals vergadertechnieken, inzicht in marketingprincipes, zakelijk e-mailen, presentaties geven, ...

Er zijn 3 afstudeerrichtingen:

- Catering: Nadruk op het organiseren en realiseren van evenementen en kennismaken met in logistiek, merchandising en trends in de catering.
- Logies: Nadruk op algemene kennis van specifieke hotelinfrastructuur, inzicht in de organisatie van logiesverstrekende bedrijven als hotels, vakantieparken en B&B's.
- Restaurant: Nadruk op het degusteren en analyseren, evalueren van wijnen, dranken en het gerechten en het zoeken

van de ideale combinatie dranken en gerechten. Je kan zelf menu's met aangepaste dranken samenstellen.

Aansluiting onderwijs - arbeidsmarkt

1.4 DE VERWACHTE INSTROOM EN UITSTROOM

Instroom in de opleiding

ONDERLIGGEND NIVEAU

	2017-2018	2018-2019	2019-2020
Secundair onderwijs (3de graad tso en bso)			
Voedingstechnieken (tso)	3	6	6

BOVENLIGGEND NIVEAU

	2017-2018	2018-2019	2019-2020
Gegradueerde			
Graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement	/	/	92

Bovenstaande tabel geeft voor elke inhoudelijk verwante studierichting/opleiding een overzicht van de leerling-/studentenpopulatie (uniek). Voor de derde graad secundair onderwijs worden enkel de instroom in het tweede leerjaar weergegeven. Voor alle andere studierichtingen/opleidingen gaat het steeds om het totaal aantal inschrijvingen per studierichting/opleiding.

Uitstroom uit de opleiding

ONDERLIGGEND NIVEAU

	2017-2018	2018-2019	2019-2020
Secundair onderwijs (3de graad tso en bso)			
Voedingstechnieken (tso)	7	5	5

BOVENLIGGEND NIVEAU

	2017-2018	2018-2019	2019-2020
Gegradueerde			
Graduaat in het logies-, restaurant- & cateringmanagement	/	/	/

Omdat gebleken is dat de datakwaliteit van de gegevens omtrent studiebewijzen behaald in het volwassenenonderwijs onvoldoende is, worden er voor de referentieperiodes vóór 1 april 2015 geen

gegevens gepubliceerd of vrijgegeven. Door een aantal maatregelen rond kwaliteit zal er systematisch een betere registratie gerealiseerd worden.

1.5 DE BESCHIKBARE MATERIËLE EN FINANCIËLE MIDDELEN EN EXPERTISE EN DE MOGELIJKHEID TOT SAMENWERKING MET ANDERE INSTELLINGEN OF MET DE ARBEIDSMARKT / HET BEDRIJFSLEVEN INDIEN VEREIST

Bestaande inhoudelijk verwante opleidingen in onderwijs

Verwante opleidingen van publieke opleidingsverstrekkers

Samenwerkingsverbanden onderwijs - arbeidsmarkt