

## Examenplan/plan van afsluiting

<b>College</b>	Horeca College
<b>Opleiding</b>	Meewerkend Horeca Ondernemer
<b>Crebo</b>	25185
<b>Cohort</b>	2023
<b>Leerweg</b>	BOL
<b>Niveau</b>	4

### Wettelijke eisen voor diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student voldoen aan alle kwalificatie-eisen. Het gaat om de volgende onderdelen:

- Beroepsgerichte eisen (kwalificatiedossier): minimaal een 6 (afgeronde 5,5) of hoger, of een voldoende of goed per kerntaak,
- Generieke eisen taal en rekenen: een oordeel per onderdeel volgens de eisen die geldend zijn voor het betreffende cohort.
- Loopbaan en Burgerschap: voldaan hebben aan de gestelde eisen door de opleiding.
- Beroepspraktijkvorming (bpv): met een positieve beoordeling hebben voltooid, waarbij het oordeel van het leerbedrijf is betrokken.
- Keuzedelen: voldaan hebben aan de keuzedeelverplichting en aan de zak/-slaagregeling (compensatieregeling) die geldend is voor het betreffende cohort.

## Beroepsgerichte examenonderdelen

<b>Basisdeel/profieldeel</b>		Basis									
<b>Naam kerntaak</b>		Kerntaak 1: Onderneemt									
<b>Code</b>		25185_B1-K1									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
B1-K1	Proeve van bekwaamheid	B1-K1-W1 Ontwikkelt een ondernemingsplan B1-K1-W2 Treft voorbereidingen voor het starten van een onderneming B1-K1-W3 Implementeert het ondernemingsplan B1-K1-W4 Maakt marktanalyse B1-K1-W5 Voert commerciële activiteiten uit B1-K1-W6 Stelt financieel beleid vast en bepaalt de verkoopprijs B1-K1-W7 Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1

<b>Basisdeel/profieldeel</b>		Basis									
<b>Naam kerntaak</b>		Kerntaak 2: Geeft leiding en voert beheerstaken uit									
<b>Code</b>		25185_B1-K2									
Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
B1-K2	Proeve van bekwaamheid	B1-K2-W1 Maakt een operationeel plan B1-K2-W2 Plant en verdeelt de werkzaamheden B1-K2-W3 Begroot financiën B1-K2-W4 Bewaakt financiën B1-K2-W5 Stuurt medewerkers aan B1-K2-W6 Voert intern formele gesprekken	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1

<b>Basisdeel/profieldeel</b>	Profiel
<b>Naam kerntaak</b>	Kerntaak 1: Werkt mee in drank- en spijsverstrekkennde bedrijven
<b>Code</b>	25185_P3-K1

Code	Examenvorm	Werkproces(sen)	Jaar	Duur	Afnameplaats	Schaal	Weging	Cesuur	Resultaat	Examenleverancier	Aantal herkansingen
P3-K1	Proeve van bekwaamheid	P3-K1-W1 Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf P3-K1-W2 Ontvangt en informeert/adviseert de gast P3-K1-W3 Neemt de bestelling op en serveert deze P3-K1-W4 Maakt dranken serveer gereed P3-K1-W5 Bereidt gerechten P3-K1-W6 Maakt de rekening op en neemt afscheid van de gast P3-K1-W7 Creëert en bewaakt sfeer P3-K1-W8 Neemt speciale arrangementen, partijen of bestellingen aan P3-K1-W9 Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf P3-K1-W10 Sluit het bedrijf af	Leerjaar 1,2,3	Variabel	Bedrijf of simulatie op school	1-10	1	6	cijfer	examenwerk	1