



Toetsmatrijs OCC-C

STATUS	:	concept
DATUM	:	1 september 2019
ONDERWERP	:	toetsmatrijs OCC-C
VERSIE	:	2, september 2019
NUMMER	:	2216816

Het bestuur OCC heeft deze toetsmatrijs vastgesteld op 1 juli 2019. De examens volgens deze matrijs worden per 1 september 2019 afgenomen.

TOELICHTING

Aantal vragen opgenomen in een examen

De Toetsmatrijs is onderverdeeld in 3 modules met elk een aantal werkprocessen. Ieder werkproces is verdeeld in toetstermen. Per toetsterm is aangegeven op welk toetsvraagniveau de examenvraag is opgesteld (het reproduceren van kennis, begrip hebben van de toetsterm of het kunnen toepassen van de toetsterm).

Per werkproces staat vetgedrukt het totaal aantal vragen dat in een examen moet zijn opgenomen. Een examen bestaat uit **50** gesloten vragen met verschillende vraagvormen.

Cesuur

Bij de berekening van de cesuur is uitgegaan van een raadkanscorrectie per examenvraag. De raadkans is niet voor iedere vraag gelijk en wordt in het examensysteem automatisch berekend.

De cesuur ligt op 60%, daarbij rekening houdend met die raadkans.



Totaal				
		kennis	begrip	toepassen
	Totaal 50 vragen	23	8	19
	Totaal aantal punten: 58			

Personeelsmanagement				
	Toetsterm	kennis	begrip	toepassen
	De kandidaat			
	✓ Op gebied van toepassing cao:			
1.	zoekt in de cao op: - hoe vaak een arbeidsovereenkomst voor bepaalde tijd kan worden verlengd - wanneer een arbeidsovereenkomst voor onbepaalde tijd moet worden gegeven - hoe lang een proeftijd mag duren - wat de regels zijn voor het inplannen van 'roostervrije dagen' - in welke gevallen meer dan 100% loon moet worden betaald			1
2.	beschrijft de definitie van - meeruren - overuren - adv/roostervrij	1		



✓ Op gebied van personeelsbeleid:				
3.	noemt het doel van: - Arbeidstijdenbesluit - Arbeidsomstandighedenwet - Wet arbeid en zorg (WAZO)	1		
4.	noemt de verschillende soorten dienstverbanden en beschrijft per dienstverband welke regels gelden voor beëindiging en voortzetting: - voltijd - deeltijd - bepaalde tijd - onbepaalde tijd	1		
5.	legt uit waarom een einde-proeftijdgesprek wordt gevoerd		1	
6.	beschrijft wat een functieprofiel is en benoemt wat er in een functieprofiel staat	1		
7.	voert een introductiegesprek waarin alle belangrijke elementen worden besproken: - organisatie - andere medewerkers - taken - kledingvoorschriften - gang van zaken op locatie			1
8.	legt uit waarom een inwerkprogramma op locatie belangrijk is		1	
9.	noemt met betrekking tot verzuim: - welke vragen over ziekte(verzuim) wel en niet aan medewerkers mogen worden gesteld - de verschillen tussen 'grijs verzuim' en gewoon verzuim - welke maatregelen ter voorkoming van verzuim kunnen worden uitgevoerd	1		
10.	noemt de oorzaken en risico's van werk gerelateerde stress	1		
11.	noemt de rol van de leidinggevende bij duurzame inzetbaarheid	1		
12.	noemt de doelen van werkoverleg, functioneringsgesprek, beoordelingsgesprek en exitgesprek en laat zien welke onderwerpen in welk gesprek aan de orde moeten komen.	1		
13.	noemt welke middelen kunnen worden gebruikt voor personeelsontwikkeling (cursus, opleiding, POP)	1		



✓ Op gebied van planning:				
14.	bepaalt de kwalitatieve behoefte aan personele inzet op locatie			1
15.	maakt een rooster op basis van contracturen en beschikbare FTE's			1
16.	berekent op basis van een feitelijke situatie de structurele en incidentele personeelsbehoefte			1
Totaal 16 vragen = 32%		9	2	5
Totaal te behalen punten: 18 punten				

Operationeel management				
	Toetsterm	kennis	begrip	toepassen
	De kandidaat			
✓ Op gebied van contractvormen:				
17.	noemt de kenmerken en de voor- en nadelen van de contractvormen voor de cateringorganisatie van: - een openboekcontract - een vaste-aanneemsomcontract - rendementscontract	1		
18.	legt uit waarom het belangrijk is om een Service Level Agreement (SLA) te hebben		1	
19.	noemt de risico's van overservice	1		
20.	benoemt wat een multiservice contract is	1		
✓ Op gebied van inkoop:				
21.	geeft voorbeelden van vaste en variabele kosten		1	
22.	laat zien hoe kostenbesparing op inkoop, arbeid en productie op locatie kan plaatsvinden			1
23.	beschrijft wat 'directe' en 'indirecte kosten' zijn	1		
24.	laat zien dat de inkoop verloopt volgens de regels van het inkoopproces			1



	✓ Op gebied van verkoop:			
25.	berekent een verkoopprijs op basis van: - inkoopprijs - opslagpercentages (dervingskosten, verwerkingskosten) - btw-percentages			1
26.	berekent de gemiddelde besteding per gast			1
27.	verhoogt het rendement aan de hand van kengetallen: - omzet - inkoop - voorraden - derving - aantal gasten - gemiddelde besteding per gast - personeelsuren		1	
28.	verhoogt het rendement in de rol van leidinggevende			1
	✓ Op gebied van controle:			
29.	controleert of de inkoop, kosten, derving en omzet volgens budget lopen			1
30.	stimuleert bijverkoop			1
31.	noemt methoden om verkoop te bevorderen	1		
	Totaal 15 vragen = 30%	5	3	7
	Totaal te behalen punten: 17 punten			



Kwaliteitsmanagement				
	Toetsterm de kandidaat	kennis	begrip	toepassen
	✓ Op gebied van hygiëne:			
32.	handelt volgens de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering			1
33.	beschrijft wat de Nederlandse Voedsel- en warenautoriteit (NVWA) is en wat de taken van de NVWA zijn	1		
	✓ Op gebied van arbo:			
34.	legt uit waarom een RIE wordt gemaakt		1	
35.	legt uit waarom een bedrijfsnoodplan noodzakelijk is		1	
36.	beschrijft wat een BHV'er is en wat de taken van BHV'ers zijn	1		
37.	past maatregelen uit de Arbo-catalogus toe	1		
38.	stelt vast welke arbeidsrisico's er op locatie zijn			1
39.	stelt vast welke veiligheidsmaatregelen op locatie moeten worden genomen			1
40.	stelt vast hoe ergonomische problemen kunnen worden voorkomen			1
41.	werkt met gevaarlijke stoffen op een manier die de gezondheid niet schaadt			1
	✓ Op gebied van milieuzorg:			
42.	past milieuzorg op locatie toe: - scheidt het afval op duurzame wijze - past de gebruiksaanwijzing op de verpakking van gevaarlijke stoffen toe en gebruikt de juiste dosering			1
43.	stelt vast hoe in het kader van duurzaamheid verspilling op locatie te voorkomen van: - voedsel - water - energie			1



✓ Op gebied van kwaliteitszorg:				
44.	kent de begrippen die horen bij het kwaliteitszorgsysteem	1		
45.	heeft kennis van de Wet productaansprakelijkheid	1		
46.	benoemt hoe de PDCA-cyclus wordt toegepast	1		
47.	legt uit wat wordt verstaan onder de drie P's		1	
48.	benoemt op welke manier de catering kan bijdragen aan gezond gedrag van de gasten	1		
49.	benoemt de categorieën van allergene ingrediënten met de bijbehorende iconen en welke allergene reacties kunnen optreden	1		
50.	beschrijft de wettelijke bepalingen en bedrijfsvoorschriften op het gebied van allergeneninformatie		1	
	Totaal 19 vragen = 38%	9	3	7
	Totaal te behalen punten: 23 punten			