



Trainershandleiding

OCC-C

STATUS : voorlopig
DATUM : 10 januari 2014
ONDERWERP : Trainershandleiding OCC-C
NUMMER : 20263561

Inleiding

Voor je ligt een trainershandleiding bij het opleidingsmateriaal OCC-C voor de cateringbeheerder. Deze handleiding helpt je bij de voorbereiding van je trainingen. In deze handleiding geven we een toelichting op het gebruik van de Leerdoelenmatrix en het Toetsdomein en de samenhang tussen deze documenten.

Leerdoelenmatrix

De Leerdoelenmatrix geeft een beknopte beschrijving van de kennis en vaardigheden waarover een cateringbeheerder moet beschikken om het werk goed te kunnen uitvoeren. De matrix is samengesteld aan de hand van gesprekken in bijeenkomsten waar vertegenwoordigers van cateringbedrijven en trainers aanwezig waren. Op basis van deze leerdoelenmatrix zijn de moduleboeken geschreven. De actuele versie van de leerdoelenmatrix is te vinden op de website van OCC.

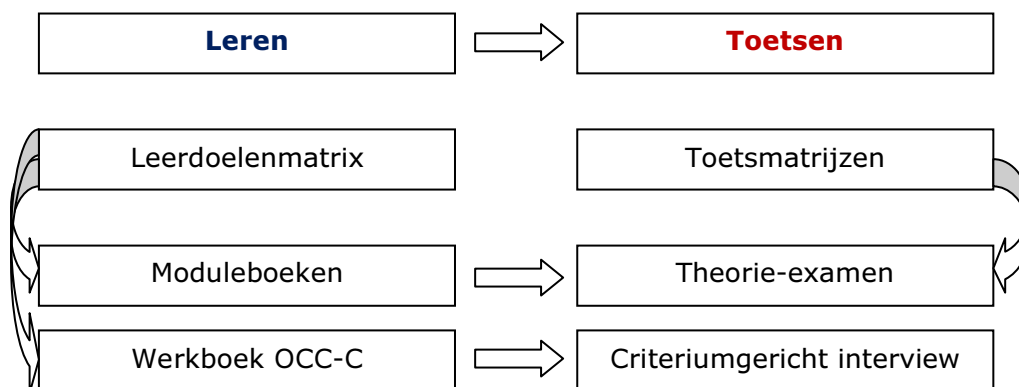
Het opleidingsmateriaal is geschreven onder de verantwoordelijkheid van de Opleidingscommissie. Wanneer je opmerkingen over het materiaal hebt, kun je dat melden bij het secretariaat van OCC.

Toetsdomein

Het examen voor de Cateringbeheerder bestaat uit een theorie-examen en een criteriumgericht interview. In het toetsmatrijzen is per module aangegeven welke onderdelen in het theorie-examen worden getoetst.

Het criteriumgericht interview vindt plaats aan de hand van de opdrachten die de cursist tijdens de opleiding heeft gemaakt. De assessor stelt samen met een inhoudsdeskundige de authenticiteit van de opdrachten vast. Dit houdt in dat zij in een gesprek met de cursist bepalen of hij de eigenaar is van de opdrachten die hij gemaakt heeft. De opdrachten die voor het examen gemaakt moeten zijn, staan opgenomen in het uitvoeringsreglement OCC-C. Alle relevante documenten kun je vinden op de website van OCC.

De examenopdrachten worden onder verantwoordelijkheid van de Examencommissie gemaakt. Wanneer je opmerkingen hebt over het examen, kun je dat melden bij het secretariaat van OCC.



Samenhang tussen de Leerdoelenmatrix en de Toetsmatrijzen



Trainershandleiding

De opleiding bestaat uit drie onderwerpen: Kwaliteitsmanagement, Personeelsmanagement en Operationeel management. Deze onderwerpen staan vanzelfsprekend niet op zichzelf. Een cateringmanager moet bij de aansturing van de locatie steeds een afweging maken tussen deze onderwerpen. Het één grijpt in op het ander. In de opdrachten is getracht een verbinding te leggen, maar ook tijdens de opleiding is het goed om aandacht te besteden aan de samenhang. Het correct naleven van de kwaliteitseisen kost tijd en daarmee geld. Als cateraar wil je graag tegemoet komen aan de wensen van de opdrachtgever, maar wat doe je wanneer hiermee de druk op de werknemers toeneemt? Met het bespreken van deze dilemma's zorg je niet alleen voor een goede voorbereiding van de cursist op het examen, maar vooral op zijn (toekomstige) taak als manager.

We merken hier graag op dat het examen niet statisch is. De opdrachten variëren en kunnen door de Examencommissie zonder bericht vooraf worden aangepast.