

SCHRIFTELIJKE VRAAG

nr. 200
van **KRISTOF SLAGMULDER**
datum: 2 januari 2020

aan **BEN WEYTS**

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING, VLAAMS MINISTER VAN ONDERWIJS, SPORT,
DIERENWELZIJN EN VLAAMSE RAND

Onderwijs - Horecaopleiding

De toekomst van de horecasector wordt bedreigd door een dalende instroom van leerlingen uit horecaopleidingen. De horecasector wordt via het onderwijsconvenant betrokken bij de inhoud, de organisatie en de begeleiding van de horecaopleiding. Zo worden opleidingen en de arbeidsmarkt aan elkaar gekoppeld. Volgens Horeca Vlaanderen moet dit doorgetrokken worden naar het hoger onderwijs.

1. Hoe verklaart de minister de dalende instroom van leerlingen uit horecaopleidingen? Welke maatregelen zal hij nemen?
2. Op welke manier zal de minister de horecasector betrekken bij de horecaopleiding in het hoger onderwijs? Op welk vlak zijn er momenteel tekortkomingen en hoe zal hij hieraan trachten te verhelpen?
3. Welke andere beleidsmaatregelen zal de minister in de komende legislatuur nemen?

BEN WEYTS

VICEMINISTER-PRESIDENT VAN DE VLAAMSE REGERING EN VLAAMS MINISTER VAN ONDERWIJS, SPORT, DIERENWELZIJN EN VLAAMSE RAND

ANTWOORD

op vraag nr. 200 van 2 januari 2020
van **KRISTOF SLAGMULDER**

Ik beantwoord de verschillende vragen hieronder samen.

De Horecasector is een belangrijke economische sector in Vlaanderen. Vlaanderen telt 35.373 horeca-ondernemingen, wat 6% is van alle ondernemingen in het Vlaams Gewest. In 2018 waren 75.558 arbeidsplaatsen in de horecasector ingevuld, wat graduele stijging is sinds 2014 (zie [Horeca in Cijfers](#)). Die stijging is goed nieuws, want de horecasector werd zeer sterk getroffen door de economische crisis in 2009.

Er is nog vooruitgang mogelijk, vooral wat de overgang onderwijs-arbeidsmarkt betreft. Zo is de instroom van geschoolde medewerkers uit het secundair horecaonderwijs onvoldoende om de uitstroom uit de sector op te vangen. Daarenboven komt nog dat een deel nooit aan de slag gaat in de horeca of deze in de eerste jaren verlaat. Het is ook niet evident om in de horecasector te werken. Deze wordt immers gekenmerkt door seizoensgebondenheid, knelpuntberoepen en diverse regelgeving. Andere uitdagingen zijn financieel-economische aspecten van de sector zoals werktijden en financiering. De sector wordt ook gekenmerkt door één van de laagste overlevingspercentages. Zo waren er in 2018 934 faillissementen in het Vlaams gewest. Naast instroom is het een even belangrijke uitdaging om werknemers langer aan het werk te houden. Hiervoor zal door werkgevers moeten nagedacht worden over de arbeidsomstandigheden, -voorwaarden en -inhoud.

Een belangrijke reden van een verminderde instroom of vlugge uitstroom is onvoldoende kennis van de sector en de jobs die erbinnen uit te oefenen zijn. Verschillende beleidsmaatregelen, die een toenemende aandacht kennen binnen onderwijs, kunnen hierop inspelen. Denken we maar aan de uitbouw van werkplekleren in het algemeen en het duaal leren in het bijzonder, waar we komende legislatuur verder mee gaan. Ook de uitvoering van de modernisering secundair onderwijs zorgt dat het integrale studietoelaat van de tweede en derde graad inhoudelijk geactualiseerd wordt (progressief vanaf schooljaar 2021-2022). "Voeding en horeca" is zelfs één van de acht studiedomeinen waarin het studietoelaat secundair onderwijs inhoudelijk wordt ingedeeld. De horecaopleidingen krijgen daardoor ook meer zichtbaarheid in het studietoelaat van het secundair onderwijs.

Het belang van de uitwerking van beroepskwalificaties en deelkwalificaties, die verduidelijken wat nodig is in een job, worden door de horecasector onderschreven. In samenwerking met het Agentschap voor Hoger Onderwijs, Volwassenenonderwijs, Kwalificaties en Studietoelagen (AHOVOKS) heeft Horeca Forma reeds een substantieel aantal beroepskwalificaties uitgewerkt, dit zowel binnen de cluster 'hotel' (bv. food and beverage manager, manager housekeeping,...), binnen de cluster 'keuken' (hulpkok, keukenverantwoordelijke,...) als binnen de cluster 'zaal' (sommelier, barman,...). Hierin is er aandacht voor én de vereiste competenties als de trends die zich in de sector aftekenen en ook jongeren aantrekken. Deze kwalificaties worden zowel in het secundair als in het volwassenenonderwijs opgenomen. Dit alles bevordert levenslang leren in de horecasector. Gezien het gegeven dat de sector hierop wil inzetten, zal mijn administratie dit blijven ondersteunen.

In het hoger onderwijs zijn er momenteel twee horecaopleidingen, met name bachelor in het hotelmanagement en het graduaat in het Logies-, Restaurant- en

Cateringmanagement. Voor de bacheloropleiding werden in 2017 de domeinspecifieke leerresultaten gevalideerd. Bij de opmaak hiervan wordt de sector betrokken. De opleiding zelf wordt ontwikkeld door de hogescholen, die hiervoor samenwerken met bedrijven en de sector (o.a. via werkveldcommissies). Ook voor de invulling van de stages wordt veelvuldig overleg gepleegd. Dit behoort tot de autonomie van de onderwijsinstellingen voor hoger onderwijs. De graduaatsopleiding is gebaseerd op de beroepskwalificaties, die dus opgemaakt zijn door de sector. Eén derde van de opleiding moet uit werkplekleren bestaan, waardoor veel afspraken met het werkveld worden gemaakt.

Er lopen momenteel tenslotte ook proefprojecten duaal leren in het hoger en volwassenenonderwijs, die via het Europees Sociaal Fonds worden gefinancierd. Van de huidige proefprojecten omvat geen enkele een horeca-opleiding. Echter, bij een verdere uitrol van duaal leren kunnen hogescholen er altijd voor kiezen om deze opleidingen duaal te organiseren. Dit behoort tot de autonomie van de hogescholen, als minister kom ik hier niet in tussen. Algemeen werden mij nog geen tekorten gesignaleerd in de horeca-opleidingen van het hoger onderwijs.

Horeca is een typische sector waar de werkplek zeer rijke leerervaringen kan bieden. Ondernemers en leidinggevendenden beschikken echter vaak over te weinig competenties en tools om een kwaliteitsvolle leeromgeving te creëren. Dit geldt zowel voor stagiairs, voor nieuwe werknemers, als voor de ontwikkeling van ervaren werknemers. Ook de sector, en de werkgevers erbinnen dienen zich hierin te professionaliseren.

Om hier aan tegemoet te komen zet de horecasector prominent in op duaal leren en werken (zie [sectoraal partnerschap](#) sinds 2016) , stages en studiekeuze (een prioriteit in hun [sectorconvenant](#) sinds 2018). Ze doen dit concreet door werk te maken van: het partnerschap met hotelscholen en scholen grootkeuken (zie [onderwijsconvenant](#) sinds 2018), een kwaliteitskader voor werkplekleren, actieve betrokkenheid in standaardtrajecten duaal leren, het aanbieden van een opleidingsaanbod voor leerkrachten en stagebegeleiders, ontwikkeling en opvolging van beroepskwalificatiedossiers voor horecaberoepen en afstemming met de publieke opleidingsverstrekkers over de opleidingsprogramma's voor kwalificerende opleidingstrajecten in de horeca.

Het sectorconvenant met de horecasector werd verlengd voor 2020. De sector zal dus ook in 2020 verder inzetten op deze onderwijsuitdagingen, in samenspraak met onder meer onderwijspartners. Ondertussen maakt mijn collega, Minister Crevits, ook werk van de voorbereiding van een nieuwe generatie sectorconvenants in afstemming met de onderwijspartners en binnen de contouren van de respectievelijke beleidsnota's waarin opnieuw aandacht zal zijn voor aansluiting onderwijs – arbeidsmarkt. Hier zal ik mijn volle medewerking aan verlenen. Op deze manier zullen we proberen de doorstroomuitdaging het hoofd te bieden.