

## Opzet

De gehele opleiding is opgezet in samenwerking met de brancheorganisatie en voldoet aan alle eisen die deze branche aan een beginnende werknemer stelt.

Het diploma of certificaat dat je kunt behalen wordt door bedrijven dan ook gewaardeerd en erkend.

Met het behalen van het diploma of certificaat laat je zien dat je kennis en ervaring hebt opgedaan binnen dit werkgebied.

Het is natuurlijk duidelijk dat een werkgever graag die jongere in dienst neemt die naast de nodige motivatie en ervaring ook nog de juiste papieren heeft.

Met een erkend diploma of certificering op zak heb je meer kans op een baan en in sommige gevallen ook de mogelijkheid om binnen het MBO verder te leren.

### Voor meer informatie:

Herman Broerenschool  
Locatie VSO  
Seringenstraat 27  
5213 GS - 's Hertogenbosch  
Tel. 073 - 6129713  
E-mail: [www.hermanbroerenschool.nl](http://www.hermanbroerenschool.nl)

Michaëlschool  
Schijndelseweg 3  
5283 AB - Boxtel  
Tel. 0411 - 652222  
E-mail: [www.michaelschool.info](http://www.michaelschool.info)

Mytyschool Gabriël  
Klokkenlaan 2  
5231 BA - 's Hertogenbosch  
Tel. 073 - 6417465  
[www.mytyschool-gabriel.nl](http://www.mytyschool-gabriel.nl)

de Rietlanden  
Pieter Langendijksingel 1  
5216 JZ - 's Hertogenbosch  
Tel. 073 - 6103900  
E-mail: [www.derietlanden.com](http://www.derietlanden.com)

Stichting Sterk in Werk  
Schijndelseweg 1  
5283 AB - Boxtel  
Tel. 0411 - 652481  
[www.stichtingsterkinwerk.nl](http://www.stichtingsterkinwerk.nl)

de Zwengel  
Boxtelseweg 34  
5261 NE - Vught  
Tel. 073 - 6847060  
[www.dezwengel.nl](http://www.dezwengel.nl)

# Voor de horeca- medewerkers van morgen

**een opleiding met toekomst...**



**Met certificeringen meer kansen**

## De horecamedewerkers van de toekomst zijn:

Jongeren uit het Voortgezet Speciaal Onderwijs in de regio Den Bosch

Jongeren die extra begeleiding nodig hebben bij het vinden van de best passende werkplek

Jongeren die kiezen voor een erkende opleiding waarmee je meer kans hebt op een baan

## Inhoud van de opleiding

Er zijn drie opleidingen mogelijk:

### 1. Cursus “Werken in de keuken” (KPC)

met onder andere aandacht voor:

- wassen
- schoonmaken van groente en fruit
- verschillende snijtechnieken
- hygiënisch en veilig werken

### 2. Cursus “Keukenvaardigheden Restaurant” (SVH - anders dan “Niveau 1”):

- vaardigheden en kennis van: bereiden, schoonmaken en opdelen
- kennis van machines en apparatuur
- productherkenning
- hygiëne, onderhoud en schoonmaak van materialen, apparatuur en werkruimtes
- persoonlijke hygiëne en veiligheid

### 3. Cursus “Uitbreiding tot Niveau 1” (SVH-eindtermen)

De opleidingen worden afgesloten met een praktisch examen. Tijdens het examen worden er mondeling vragen gesteld over de theorie.

(Er is een map met meer informatie bij de organisaties op de achterkant van deze folder)

## Begeleiding bij de opleiding

Tijdens de opleiding krijg je veel extra hulp en begeleiding:

Je leert op een praktische wijze de vaardigheden die horen bij het werken in de horeca. Je leert omgaan met verschillende technieken, hulpmiddelen en materialen. Ook leer je om op een verantwoorde manier te werken. De theorie sluit aan bij wat je in de praktijk oefent.

Je wordt individueel ondersteund en begeleid tijdens het opleidingstraject van het begin tot het eind.

Indien nodig zijn er contacten met (vak)leerkracht, ouders, jobcoach, stagebegeleider en werkgever, zodat iedereen op de hoogte blijft over het verloop van de opleiding. Op deze manier werken wij samen met jou naar het diploma of certificering.