

Opleiding Bedieningsassistent (BAS)

De bediening is één van de belangrijkste vakken in de horeca. De bedieningsmedewerker is namelijk het eerste aanspreekpunt van de gasten. Hij luistert naar de wensen, neemt de bestelling op, maakt deze klaar en serveert deze uit.

De opleiding Bedieningsassistent schoolt kandidaten voor een instapfunctie in de horeca, dat is waar de horeca naar op zoek is.

Deelnemers

De opleiding Bedieningsassistent is geschikt voor:

- Mensen met afstand tot de arbeidsmarkt
- Leerlingen van praktijkonderwijs of voortgezet speciaal onderwijs die niet in staat zijn een Entreeopleiding af te ronden
- Laaggeletterden

Om aan de opleiding Bedieningsassistent deel te nemen is het belangrijk dat deelnemers gemotiveerd zijn om met hun handen te werken en zich dienstverlenend op kunnen stellen. De wijze waarop wij de opleiding inrichten is specifiek voor deelnemers die in een rustig tempo en met persoonlijke aandacht kleine stappen vooruit maken.



Vooraf praktijkles

De deelnemers leren vooral in de praktijk, door instructie en voorbeelden, waarna ze dit zelf in een beschermde omgeving kunnen oefenen. Er wordt gebruik gemaakt van een theorieboek, online lesmaterialen, instructiekaarten en instructievideo's. In de opleiding worden ook lessen werknemersvaardigheden gegeven. Deze zijn geïntegreerd in het lespakket. Tijdens de opleiding leren de kandidaten o.a.

- Hoe op een vriendelijk manier om te gaan met gasten
- De basis over dranken; welke soorten er zijn, maar ook de bereidingswijze
- Het uitserveren van dranken en gerechten
- Hoe je een professionele beroepshouding ontwikkelt

Opbouw van de opleiding

De opleiding bestaat uit vier hoofdthema's: werken als bedieningsassistent, drankenkennis, mise-en-place en het bedienen van de gast. De opleiding wordt afgesloten met een praktijkexamen waarin ook theorievragen worden gesteld. Het examen wordt afgenomen door SVH (stichting vakopleiding Horeca) en het diploma is opgenomen in het NLQF-register.

Deelnemers kunnen gedurende het hele jaar starten met de opleiding en kunnen deze in hun eigen tempo volgen. De duur van de opleiding is afhankelijk van de deelnemer en kan variëren tussen een half en twee jaar.

Opleiding Keukenassistent (KAS)

De opleiding Keukenassistent leidt deelnemers op om basisvaardigheden en regels in de professionele keuken onder de knie te krijgen. Na deze opleiding heeft de keukenassistent kennis van alle professionele keukenapparatuur en kan deze gebruiken. Ook kan de keukenassistent instructies opvolgen en volgens procedures en hygiëneregels werken. De keukenassistent doet voldoende productkennis op om direct aan de slag te kunnen. Al deze onderdelen, samen met samenwerken en overleggen, zullen als een rode draad door de opleiding lopen.

Deelnemers

De opleiding Keukenassistent is geschikt voor:

- Mensen met afstand tot de arbeidsmarkt
- Leerlingen van praktijkonderwijs of voortgezet speciaal onderwijs die niet in staat zijn een Entreeopleiding af te ronden
- Laaggeletterden



Om aan de opleiding Keukenassistent deel te nemen is geen specifieke kennis of ervaring nodig. Belangrijk is dat de deelnemer gemotiveerd is en het leuk vindt om te koken. De wijze waarop wij de opleiding hebben ingericht is specifiek voor deelnemers die in een rustig tempo en met persoonlijke aandacht kleine stappen vooruit maken.

Vooral praktijks

De opleiding bestaat voor een belangrijk deel uit praktijk. Uiteraard behandelen we ook de theorie, maar het accent ligt op de praktijk. De deelnemers leren vooral door instructie en voorbeelden, waarna ze dit zelf in een beschermde omgeving kunnen oefenen. Er wordt gebruik gemaakt van een theorieboek, online lesmaterialen, instructiekaarten en instructievideo's. In de opleiding worden ook lessen werknemersvaardigheden gegeven. Deze zijn geïntegreerd in het lespakket. Tijdens de opleiding leren de kandidaten o.a.

- Snijtechnieken
- De kok assisteren bij het koken
- Eenvoudige gerechten maken
- De werkplek afruimen en schoonmaken

Opbouw van de opleiding

De opleiding bestaat uit vier hoofdthema's: werken als keukenassistent, mise-en-place, bereiden en warenkennis. De opleiding wordt afgesloten met een praktijkexamen waarin ook theorievragen worden gesteld. Het examen wordt afgenomen door SVH (stichting vakopleiding Horeca) en het diploma is opgenomen in het NLQF-register.

Deelnemers kunnen gedurende het hele jaar starten met de opleiding en deze in hun eigen tempo volgen. De duur van de opleiding is afhankelijk van de deelnemer en kan variëren tussen een half en twee jaar.