

## Horeca Traject

### Stakeholders:

- Horeca VakCollege
- JustHoreca
- VHC Jongens
- Werkom
- Gemeente Zaanstad
- Gemeente Purmerend
- Gemeente Amsterdam
- NetwerkenWerkt! Extra – Horeca



### De lijnen:

1. Werkleertraject i.s.m. Horeca VakCollege met baangarantie door relaties uit het netwerk van JustHoreca, Horeca Vakcollege, VHC Jongens B.V. (later NetwerkenWerkt! Extra Horeca, aansluitend op proefplaatsing/extern werkervaringsplaats)
2. Foodhub i.s.m. VHC Jongens om voedselverspilling tegen te gaan. Voor en door kwetsbare doelgroepen en maatschappelijke initiatieven.

### **1 - Werkleertraject i.s.m. Horeca VakCollege met baangarantie door relaties uit het netwerk van JustHoreca, Horeca Vakcollege, VHC Jongens B.V. (en later NetwerkenWerkt! Extra – Horeca) aansluitend op proefplaatsing/extern werkervaringsplaats**

De (eerste) 50 externe leerwerkplekken/arbeitsplaatsen in het document van JustHoreca zijn gebaseerd op de bedrijven in het document. Wanneer we daadwerkelijk van start gaan, worden meer relaties door JustHoreca, Horeca VakCollege en VHC Jongens B.V. benaderd.

NB: Voor de 3 kandidaten van Werkom die nu bij het Vakcollege in traject zijn, is er een mogelijkheid is om aansluitend in een externe leerwerkplaats te plaatsen (proefplaatsing xx maanden?) met zicht op een baan direct bij de onderneming. Dit is een goed voorbeeld om ook andere relaties te overtuigen. Stimuleringssubsidie: Zie deze [link](#).

### Traject afspraken

#### *Intake en assessment*

Door JustHoreca op locatie bij Werkom. Om kandidaten bij Werk in Zicht al te enthousiasmeren in de eerste fase van het arbeidsfit traject. Alle disciplines van de horeca worden onder de aandacht gebracht. Van catering tot haute cuisine, van broodjeszaak tot sterrenzaak. Ook de voordelen van wisselende diensten in de keuken, de voor- en nadelen van het werken in de horeca en vooral... wat de branche zo geweldig maakt om in te werken.

*Inspiratie: hierbij alvast potentiële werkgevers bij betrekken? Een werkgever die naast het "algemene" verhaal over de horeca ook specifiek iets verteld over zijn/haar organisatie.*

#### *Een introductiedag*

Voor kandidaten die van start gaan met het WerkOntwikkelPlan (WOP). Kennismaking d.m.v. een bedrijfstour en een praktijkopdracht die men zelf mag gebruiken.

Horeca Vakcollege organiseert een fantastische introductiedag. De (potentiele) leerlingen krijgen een leuke opdracht die zij in de opleidingskeuken moeten uitvoeren. Dit is ook de dag waarbij potentiële werkgevers worden betrokken. Zij krijgen de gelegenheid om kort wat over hun bedrijf te vertellen en kennis te maken met de leerlingen.

*De kosten voor een introductiedag bij 12 leerlingen: 750,-. Onder leiding van hoofddocent Mischa Graafmans en Maarten Hogeveen.*

## **De opleidingstrajecten**

### 1 - SVH Keukenassistent

Duur: 12 lesdagen (inclusief examen)

Wat leren de kandidaten?

- ⇒ De kok assisteren bij het koken (Mise & Place / voorbereidende werkzaamheden);
- ⇒ Een goede planning maken;
- ⇒ Ingrediënten en materialen verzamelen;
- ⇒ Gerechten voorbereiden (diverse technieken bakken, frituren, koken);
- ⇒ Hygiënisch werken;
- ⇒ Werkplek afruimen en schoonmaken.

### 2 - SVH Bedieningsassistent

Duur: 12 lesdagen (inclusief examen)

Wat leren de kandidaten?

- ⇒ Je leert diverse werkzaamheden uit te voeren in de bediening;
- ⇒ Tafels gereedmaken en opdekken;
- ⇒ Gasten verwelkomen en plaatsen;
- ⇒ Bestellingen opnemen en serveren;
- ⇒ Upsellen;
- ⇒ Afscheid nemen van gasten en tafels opruimen.

Met het branche-erkende diploma SVH Keukenassistent zijn de deelnemers direct waardevol voor de arbeidsmarkt. Ze zijn namelijk geschoold en klaar voor een instapfunctie en dat is waar de branche straks weer naar op zoek is. De opleiding wordt afgesloten met een examen SVH Keukenassistent. Het examen is gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree (mbo-niveau 1).

## **Uitplaatsen kandidaten**

JustHoreca B.V., het Horeca Vakcollege en VHC Jongens B.V. nemen het voortouw in het opzetten van kennismakingsgesprekken voor de kandidaten met verschillende bedrijven die leiden tot een werkervaringsplaats met aansluitend een dienstverband. De organisaties die ons (JustHoreca, Horeca Vakcollege en VHC Jongens) met regelmaat op de locatie bezoeken, zullen ook op de hoogte worden gesteld van de beschikbaarheid van de kandidaten en de bijbehorende regelingen en voorwaarden (minimaal dienstverband van 6 maanden voor 24 uur per week). Er is al direct interesse getoond door de volgende organisaties:

- RB Horeca  
Onderneming met belangen in 35 horecazaken in en om Amsterdam, zoals Canibale Royale, Dirty Chicken Club, Burgerfabriek, Maia, Nova en Portofino.
- Family Cafeteria met Eethuis  
Franchiseformule met 47 vestigingen
- Foodmaster  
Franchiseformule met 45 vestigingen

- Het Amsterdamse Proeflokaal  
Tegenover het Olympisch stadion, horecazaak met het grootste terras van Amsterdam.
- Art Hotel Spaander
- Best Western Amsterdam
- ZaanInn Hotel

## Doorlooptijd opleidingen inclusief werkervaringsplaats

De doorlooptijd van de opleidingen ligt op 12 weken waarvan de leerlingen 1 dag in de week op de opleiding zijn en werken naar hun eindexamen. De overige dagen wordt een werkervaringsplaats geboden waarna de leerling **in dienst zal treden bij de ondernemer**. Wanneer de drive van de leerlingen en chemie met de docent zo goed is, kan de opleiding worden versneld naar 2 lesdagen per week. Het zal ook met de kandidaten en casemanagers besproken worden. Ervaring leert, dat de klassen ook echte teams worden en dat ze leren elkaar te helpen, ondersteunen en elkaar door lastige perioden heen slepen. Zo werken teams in de horeca ook heel nauwgezet samen en is mooi om te zien.

## NetwerkenWerkt! Extra - Horeca

Regio overstijgend (voor A'dam, ZaWa en ZKIJ). Voor een groot deel komende plaatsingen uit het netwerk van horeca-ondernemers van VHC Jongens en JustHoreca. Om de ondernemers te kunnen faciliteren en duurzaam te verbinden aan Werkom en WSP. Door met regelmaat online bijeenkomsten inclusief matchtafel te organiseren, ben je altijd op de hoogte van de actuele stand van zaken in de horeca-arbeidsmarkt. De matchtafel geeft werkgevers de kans om in gesprek te gaan over collegiale inleen/ uitruil van gekwalificeerd personeel.

## Verder

- Groepsgrootte max. 7 kandidaten
- Duur traject (max. 3 maanden met behoud van uitkering)
- Twee keer tussentijdse evaluatie met casemanager  
*Wekelijks wordt gemeld als een leerling niet op de opleiding komt. Daarnaast wordt per leerling een dossier bijgehouden over de ontwikkelingen in de les. Dit naast de kennis ook inzake houding en gedrag.*
- Kosten per traject inclusief introductiedag
- Externe werkervaringsplaats = proefplaatsing. Aansluitend in dienst bij de werkgever.  
*Dit i.s.m. met de opdrachtgevers en is maatwerk per leerling en locatie.*
- Stimuleringssubsidie: info voor de werkgevers. *Als u een werkzoekende vanuit de regio in dienst neemt die een uitkering ontvangt in het kader van de Participatiewet, dan komt u mogelijk in aanmerking voor een tijdelijke stimuleringssubsidie. Deze stimuleringssubsidie is maximaal € 5.000,- bij een fulltime dienstverband van een jaar. U kunt al in aanmerking komen voor een subsidie als u een kandidaat een half-jaar-contract biedt. Zie deze [link](#).*

## Kosten overzicht

Overzicht opleidingen Horeca Vakcollege:

- SVH Bediening assistent 2.200,-
- SVH Keuken assistent 2.500,-
- *Alle prijzen onder voorbehoud en exclusief B.T.W.*

## **2 - Foodhub i.s.m. VHC Jongens om voedselverspilling tegen te gaan. Voor en door kwetsbare doelgroepen en maatschappelijke initiatieven.**

Vanuit Werkom wordt dit (vooralsnog) benaderd als een maatschappelijk initiatief door werkgevers voor en met inwoners uit de wijken met een mogelijkheid tot sponsoring.

Opties om te onderzoeken:

- Gebruik keuken bij Maakgemeenschap De Hoop
- Voorschakeltraject werkzoekenden
- Aansluiten Regio Deal en Banenplan ZaanIJ en Pact Poelenburg Peldersveld
- SROI
- In samenwerking met de Rabobank Amsterdam, Eric Traa
- Via Brigitte Buis: [Koken eten daten](#), Astrid van der Meer. Zij heeft ervaring met ingrediënten op de datum van Dekamarkt gebruiken om te koken in de wijk.
- Via Nancy Burrie: De Wereldtuin heeft als doel om mensen samen te brengen in ontmoetingsprojecten en op eigen tempo en niveau samen te werken aan talentontwikkeling. Het Wereldtuin MBO1 leerwerktraject Horeca van 2019-2020 heeft 13 vrouwen opgeleid binnen de Wereldtuin, waarvan 10 vrouwen in 2021 als medewerker werkzaam blijven in de organisatie van de Wereldtuin en 3 vrouwen zijn uitgestroomd naar werk. De geplande bezoeken aan bedrijven en instellingen in Purmerend die vanwege corona werden afgelast kunnen als de maatregelen dit toelaten opnieuw worden gestart. De Wereldtuin zou mogelijk leerwerkplekken kunnen aanbieden.