

Vakbekwaam personeel nodig? Leid ze zelf op!

SVH vakdiploma binnen een half jaar

Het einde van de pandemie is in zicht en we mogen steeds meer open. Goed nieuws!
Maar het aantal vacatures in de horeca stijgt weer enorm.
De verwachting is dat dit nog verder toe zal nemen.

Het vinden van vakbekwaam personeel is dus steeds lastiger.
Geldt dit ook voor jou? Heb je wel talenten in huis, maar zonder vakopleiding?
Zie jij potentieel in deze medewerkers? Waarom dan niet zelf opleiden?

De Twentsche School voor Horeca verzorgt SVH vakopleidingen
voor zowel keuken-, bediening- en fastservice medewerkers.
Via onze opleidingen is het mogelijk je eigen personeel binnen
6 maanden (of korter) op te leiden. Je medewerker stroomt
vakbekwaam en mét SVH vakdiploma uit.



Wat houdt het in?

- De leerling volgt 1 dag theorie volgens SVH leermethode in de Twentsche Foodhal.
- De leerling werkt afhankelijk van de gekozen opleiding 2 tot 4 dagen in de praktijk (beroepspraktijkvorming; BPV).
- Heb je zelf een SVH leermeester die de leerling kan begeleiden in huis, dan kan de leerling zijn/haar BPV binnen jouw bedrijf uitvoeren. Heb je deze niet, dan bestaat de mogelijkheid dat de leerling de BPV binnen de Twentsche Foodhal volgt.
- De leerling sluit de opleiding af met een examen dat wordt afgenomen door de SVH. Slaagt de leerling, dan ontvangt deze een SVH diploma.
- Kosten zijn afhankelijk van de opleiding en liggen tussen € 1.750,- (bedieningsmedewerker niveau 1 & 2) en € 3.650,- (kok niveau 2). Voor de keuken opleidingen geldt dat kokskleding, veiligheidsschoenen en messenset inbegrepen zijn.
- Wij helpen graag met bekostiging via subsidie, bv. de STAP-regeling (tot € 1.000,- vergoeding) en/of Twents Fonds voor Vakmanschap (minimaal 50% vergoeding).

**Twentsche
School
voor
Horeca**



Heb je geen SVH leermeester, maar wel een geschikte hiervoor op te leiden medewerker?

Als lid van KHN heb je korting de SVH Leermeester opleiding (en overige cursussen), zie <https://www.khn.nl/nieuws/nieuw-hoc-opleidingspas-202>

Interesse en of vragen?

Neem contact op met Erik Wooldrik.
Telefoon: 06 54 62 41 71
Mail: erik@twentschefoodhal.nl

↓ **OF BEZOEK
ONZE OPEN DAG**

05-07-'21 **Open dag**

Van 15:00 tot 19:00 uur

Locatie: Twentsche Foodhal

Programma

15:30 30 min
Workshop snijtechnieken

15:30 30 min
Biercollege

16:00 30 min
Blad/bordloopwedstrijd

16:00 30 min
Bolscher demonstratie

16:30 30 min
Wijncollege

16:30 30 min
Biercollege

16:30 15 min
Presentatie kokopleidingen

16:45 30 min
Workshop grillen

17:00 15 min
Presentatie serviceopleidingen

17:15 15 min
Indekwedstrijd formeel

17:15 30 min
Workshop verrassend vegan

17:30 30 min
Wijncollege

17:45 15 min
Demonstratie kokopleidingen

18:00 15 min
Biertapwedstrijd

18:15 15 min
Blad/bordloopwedstrijd