

HORECA HERSTEL

PLAN 2022

Vanaf April start KHN groot Nijmegen in samenwerking met de gemeente Nijmegen een herstelplan voor de horeca. Met dit project willen we deelnemers vanuit allerlei diverse instromingen voorbereiden op een baan in de horeca.

Als KHN-lid krijg je als eerste de mogelijkheid om deelnemers aan te dragen voor deze trainingen die 12 April starten. Hierdoor willen wij de inwerklast verlagen en zo helpen wij de Nijmeegse ondernemers het personeelstekort het hoofd te bieden.

**Inschrijven kan via de website:
www.herstelplanhoreca.nl**



De insteek van dit project is een instap horecatraining voor mensen zonder ervaring. Horecabedrijven kunnen bij voorkeur zelf deelnemers aandragen zodat ze na de training direct in hun eigen zaak aan de slag kunnen.

Op de dinsdagen 12-19-26 April geven wij de trainingen van 09:00 tot 14:00 uur.

Ervaren medewerkers zijn er niet of nauwelijks en de horecaondernemers moeten veel tijd steken in het opleiden van nieuwe collegas.

**Hoe meer instroom van deelnemers,
hoe succesvoller het project wordt!**



www.herstelplanhoreca.nl



TRAINING

INHOUD

Dag 1: Theorie - 12 April

Tijdens de theorie dag wordt de basiskennis gelegd en de nadruk gelegd op de theorie en een koppeling met de praktijk gemaakt.

Tijd: 09:00 tot 14:00 inclusief lunch

Zelfstudie

Zelf studeren op eigen tempo is voor de studenten een belangrijk onderdeel. Door middel van blendend learning krijgen de studenten een overzichtelijk aanbod van de lesstof.

In een online omgeving vindt de student een e learning, herhaling van lesmateriaal en een digitaal examen.



Dag 2: Bedrijfsbezoek aan ROC en HANOS - 19 April

Door een lunchpresentatie laten we studenten kennis maken met het ROC. Tijdens het bezoek aan ROC Nijmegen motiveren we studenten te kiezen voor een studie aan het MBO waar er diverse certificaten behaald kunnen worden via de derde leerweg. Ook bezoeken we de Hanos waar we ons mee laten nemen in de wereld van eten en drinken onder begeleiding van professionals van de verschillende afdelingen.

Tijd: 09:00 tot 14:00 inclusief lunch

Dag 3: Praktijk - 26 April

Als de basiskennis in orde is (getoetst in de online omgeving) dan gaan we tijdens deze dag de relatie leggen tussen de nieuwe kennis en de praktijk. Tijdens deze dag wordt duidelijk dat je zonder kennis geen vaardigheden kan hebben. De nadruk ligt op de vaardigheden. De praktijkdag is in samenwerking met diverse horecabedrijven in Nijmegen.

Tijd: 09:00 tot 14:00 inclusief lunch