



Leerroute Horeca

WVS



Wil jij aan de slag in de keuken of in een restaurant? Dan is de leerroute Horeca iets voor jou. Dit is jouw kans om ervaring op te doen in een klein team waar jij écht gezien wordt. Kom kennismaken met onze bedrijfsrestaurants en horecalocaties en neem (letterlijk) een kijkje in onze keuken!

Academie

+ Jouw leerroute

Duur	6 tot 12 maanden.
Locatie	Bergen op Zoom, Roosendaal of Etten-Leur.
Werktijden	Minimaal 8 uur per week. In overleg in te vullen op maandag tot en met vrijdag tussen 08.00 uur en 16.30 uur.
Taal	Nederlands.
Werkvorm	In groepsverband.
Voorwaarden	Je bent in staat om je handen te gebruiken en je kunt lopen, staan, bukken en tillen. Ook heb je een goede persoonlijke hygiëne.
Benodigheden	Je neemt zelf een stevige donkere lange broek mee. Van WVS krijg je een poloshirt met korte of lange mouw, veiligheidsschoenen en een schort.

+ Jouw kansen

Vaardigheden

Tijdens de leerroute Horeca ontwikkel jij je in het vakgebied én als werknemer. Beide heb je nodig om succesvol te kunnen zijn in een baan in deze sector. Je leert allerlei vakvaardigheden, zoals broodjes, soepen, snacks en ander voedsel bereiden, klanten helpen, het assortiment bestellen en de kassa bedienen. Maar ook schoonmaken, opruimen en werken in de spoelkeuken. Bovendien leer je een heleboel over hygiëne en voedselveiligheid.

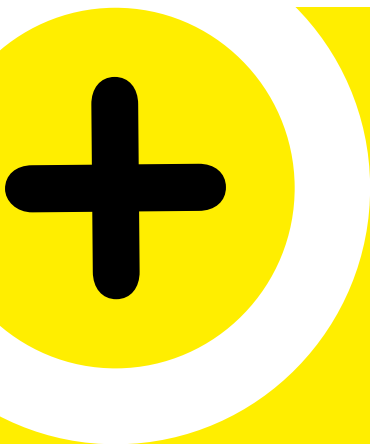
Verder werk je aan jouw werknemersvaardigheden. Denk hierbij aan tijdsplanning, communicatie, flexibiliteit, samenwerken en zelfstandigheid. Door direct mee te draaien in de praktijk, leer jij alle fijne kneepjes van het vak. Ook zorgen we ervoor dat je een aantal keer 's avonds werkt, zodat je daaraan kunt wennen.

Certificaten en diploma's

Als je jouw ontwikkeltraject bij de leerroute Horeca goed en gemotiveerd doorloopt, kom je in aanmerking voor een landelijk erkende mbo-praktijkverklaring Werken in de horeca.

Mogelijkheden

Er is altijd vraag naar goed en flexibel personeel in de horeca. Onze leerroute Horeca bereidt je daar perfect op voor. Wil jij na het succesvol afronden van het ontwikkeltraject aan de slag in de horeca? Dan stellen wij je graag voor aan professionele organisaties uit ons netwerk.



Meer weten over de leerroute Horeca?

Trajectbegeleider Chris van den Heuvel beantwoordt je vragen graag via cvdheuvel@wvs.nl of 088 031 20 43.

Aanmelden voor een ontwikkeltraject kan via jouw klantmanager bij Werkplein of ISD Brabantse Wal.