

Draaiboek HorecaVakPunt-Introductieweek

De HorecaVakPunt- introductieweek geeft de nieuwe leerlingen BBL niveau 2 kok/gastheer/gastvrouw een kijkje in de keuken van de Horeca. Dit geeft de leerlingen een idee van wat zij kunnen verwachten van werken in de horeca en welke carrièremogelijkheden ze later hebben. Twijfelende leerlingen krijgen bovendien de kans erachter te komen of dit daadwerkelijk de opleiding is die ze wensen te volgen.

De HorecaVakPunt-introductieweek duurt vijf dagen en kunt u in de week voorafgaand aan het schooljaar of tijdens de eerste schoolweek organiseren. Dit bepaalt iedere opleiding uiteraard zelf. Het programma is slechts een leidraad, uiteraard kan de school dit naar eigen inzicht invullen, zolang het doel maar gediend wordt!

NB: Een aantal van volgende programma-onderdelen kunt u combineren of naar eigen inzicht invullen. Het programma moet vooral dynamisch en afwisselend zijn. Zet leerlingen niet te lang in de luisterstand, maar laat ze vooral dingen doen! Dat bevordert de interactie en levert meer op.

Programma-onderdelen:

Introductie & kennismaking:

Leerlingen en docenten stellen zichzelf voor. Wie ben je, wat is jouw vooropleiding en wat hoop je met deze opleiding te bereiken?

Laat leerlingen zichzelf voorstellen met hun naam, leeftijd, vooropleiding en motivatie voor huidige opleiding. Denk ook aan een vraag als: 'met welk dier vergelijk je jezelf?', om het ijs te breken. Om het gemakkelijker te maken, kunnen de leerlingen deze vragen 2 aan 2 voorbereiden, waarna ze elkaar voorstellen aan de groep in maximaal 1 minuut.

Gastvrijheid:

Gastvrijheid staat centraal in de horeca. Wat is dit eigenlijk en hoe ziet dat eruit in de horeca?

Dit onderdeel kan op verschillende manieren worden ingevuld, met foto's in een PowerPoint presentatie (wat kan wel wat kan niet?) of met beelden uit series als Fawlty Towers. Beelden zeggen vaak meer dan woorden, een combinatie van de beide is het meest effectief. Vooral de essentie van gastvrijheid uitleggen is belangrijk, leerlingen weten vaak niet wat het is en waarom dit cruciaal is binnen de Horeca.

Carrière-mogelijkheden:

Wat kun je binnen de horeca bereiken als je deze opleiding hebt afgerond?

Leerlingen weten vaak dat ze kok of gastheer/gastvrouw kunnen worden, maar niet dat daar nog vele verschillen in bestaan qua deelsector en niveaus. U kunt hier uitleggen welke diploma's ze kunnen halen. In de praktijk is het leuk om een bekende chef / sommelier te laten vertellen hoe zij zijn begonnen en wat ze hebben bereikt.

Bedrijfsformules:

De Horeca kent vele bedrijfsformules, van grote ketens tot kleine restaurants, van eetcafé tot exclusieve keuken. Hoe ziet elke formule er precies uit en... bij welke formule pas jij het beste?

Aan de hand van voorbeelden krijgen leerlingen inzicht in de verschillende formules en hoe het is om daar te werken. Werken in een kleine zaak met een persoonlijke sfeer of in een grote organisatie... elke situatie heeft zijn eigen kenmerken. U kunt HorecaVakPunt-leden speciaal voor deze gelegenheid uitnodigen om hierover te vertellen.

Product- en Warenkennis:

Eten en drinken staat in de horeca centraal. Met welke producten en waren ga je in horecabedrijven aan de slag?

Denk aan workshops met een groothandel: iedere opleiding bestelt zijn producten bij een groothandel of kleinbedrijf. Nodig deze partijen uit (op sponsoring-basis)! Een kaasproeverij of een schaal- en schelpdieren presentatie prikkelt de leerlingen op een positieve manier. Zien, voelen en proeven staat hierin centraal.

Lunch (met ouderejaars):

Gezamenlijk een lunch bereiden, het liefst met een aantal ouderejaars, om alvast met producten te leren werken en de eerste tips te krijgen over hoe je met gasten omgaat. Door samen te werken, neemt het groepsgevoel toe.

Het zelf bereiden van een lunch, aan de hand van receptuur, geeft koks een eerste aanzet over snij- en bereidingstechnieken. Gastheren en gastvrouwen serveren de lunch, waardoor zij de eerste technieken spelenderwijs ervaren. Ouderejaars kunnen dit begeleiden, waarbij de leerlingen hen ook vragen kunnen stellen over de opleiding. Alternatief is om chefs en gastheren/gastvrouwen van HorecaVakPunt-leden uit te nodigen.

Rollenspel:

De horeca in de praktijk: hoe ga je met je baas, gasten en collega's om, wat verwachten zij van jou als leerling en wat kan jij van hen terug verwachten?

Als een rollenspel goed begeleid wordt, is het een heel effectief en leuk leermiddel. Goed alternatief is om trainingsacteuren uit te nodigen die een regiescene spelen waarop de leerlingen kunnen reageren.

BPV-werkboek:

Hoe werkt het BPV-werkboek, wat wordt er van jou als leerling verwacht en hoe moet je hiermee omgaan?

Leg klassikaal en aan de hand van voorbeelden uit hoe leerlingen moeten omgaan met het BPV-werkboek en wat er van hen wordt verwacht.

Excursie:

Tijdens een excursie naar bijvoorbeeld een groothandel of boerderij krijgen je meer kennis van de waarde van producten en leer je hoe je je als leerling tijdens een excursie gedraagt.

Denk aan een excursie naar een groothandel of boerderij. De leerlingen worden hierdoor bewust van prijzen en emotie rondom producten. Dergelijke excursies kunt u binnen uw eigen netwerk vaak gratis organiseren (op vervoerskosten na).

Communicatie:

Hoe communiceer je in de horeca, hoe spreek je gasten aan, wanneer stel je vragen en wanneer volg je orders op?

U zet de belangrijkste richtlijnen uiteen en laat de leerlingen onderling oefenen in rollenspellen.

Etiquette & hygiëne:

Welke waarden en normen gelden er in de horeca en hoe presenteert je jezelf?

Aan de hand van voorbeelden laat u zien hoe je bijvoorbeeld aan tafel hoort te zitten, met verschillende bestekken eet, sociaal eet (wachten op elkaar, smakelijk eten wensen etc.). Daarnaast is het belangrijk de leerlingen de essentie van persoonlijke hygiëne en hygiëne tijdens het werk uit te leggen. Experts uitnodigen (bijvoorbeeld via schoonmaak bedrijven als Ecolab en JohnsonDiversey) kan goed zijn. Zij laten aan de hand van voorbeelden zien hoeveel bacteriën bepaalde producten met zich meebrengen en dat alleen handen wassen niet genoeg is.

Workshop smaak:

Wat proef je allemaal? Eerste kennismaking met het onderscheiden van smaken en geuren.

Denk aan een wijnproeverij, hierbij leren de leerlingen zich te concentreren op verschillende geuren en smaken, een wijnfles te openen, een glas te poleren, wijn te wassen. Reik basiskennis aan, bijvoorbeeld over het verschil tussen rosé en wit (of hoe het wordt gemaakt). Dit kan samen gaan met product en warenkennis.

Toelichting op opleiding (POP, begeleiding, CAO):

Wat komt er allemaal bij de opleiding kijken? Kennismaken met de BPV-mentoren, coaches, uitleg over de CAO en het contract dat zij moeten ondertekenen.

Uitleggen hoe een en ander verloopt op school. De CAO kan het beste worden uitgelegd door Stichting voor Leerlingen (SVL), zij komen gratis uitleggen wat er van de leerlingen verwacht kan worden en waar ze op moeten letten.

Lunch bij bedrijf naar keuze:

Organiseer een gezellige afsluiting van de week met een lunch bij een HorecaVakPunt-bedrijf. De afsluiting is belangrijk, het is de laatste indruk van de leerlingen de introductieweek, maar hier iets spectaculairs van!

Tijdens de introductieweek kunnen HorecaVakPunt-bedrijven uitstekend ondersteunen, denk bijvoorbeeld aan een workshop of bedrijfsbezoek. Maak daar gebruik van, op deze manier krijgt het samenwerkingsverband ook daadwerkelijk inhoud. De aangesloten bedrijven staan vermeld op de website van HorecaVakPunt.

Het is belangrijk om zowel bedrijven als leerlingen op tijd duidelijk te maken wat HorecaVakPunt is en wat de introductieweek betekent voor de leerlingen. Er zijn brochures met antwoorden op allerlei vragen van leerlingen en bedrijven. Stuur de deelnemende leerlingen in ieder geval een informatiepakket (bij voorkeur in de maand juni) met de volgende zaken:

- Brochure leerling
- Brochure leerbedrijf
- Begeleidende brief van de aangesloten school met locatie en data van de introductieweek en programma-overzicht.
- Begeleidende brief van HorecaVakPunt met doel en aanpak van de introductieweek, met daarin de contactgegevens van de HorecaVakPunt-regisseur.