

ASSISTENT KOK

EEN BAAN OM VAN TE SMULLEN



- MENU -

Voorgerecht

In de smakelijke en inspirerende omgeving van Broodje Aap & Linke Soep leren nieuwkomers een beroep om van te smullen. De cursisten maken kennis met het werk in de keuken, leren basistechnieken en er wordt gewerkt aan werknemersvaardigheden. Ze koken samen voor gasten in de veilige omgeving van het Proeflokaal en doen zo al wat werkervaring op. Bovendien wordt er in de praktijk veel Nederlands geleerd en is ook sport een onderdeel van het menu. Dit kan worden uitgebreid met een duaal inburgeringstraject in samenwerking met Werkvloer.



Hoofdgerecht

Na een half jaar beginnen de stages. Cursisten lopen gedurende 3 maanden minimaal 16 uur per week stage en hebben 1 dag per week praktijkles bij Broodje Aap & Linke Soep. Zo werken ze rustig en goed begeleid naar het uiteindelijke doel: een baan. Na de stage gaat de cursist betaald aan het werk op een passende werkplek. In 1,5 jaar stomen we ze klaar voor het examen, waarbij ze alle ingrediënten aangereikt krijgen om de grote stap naar werk te maken.





- MENU -

Nagerecht

De cursist behaalt het branche erkende SVH-vakdiploma van Assistent Kok.
Bovendien heeft de cursist een brede praktijkervaring opgedaan in zowel interne als externe stages en werkervaringsplekken. De Assistent Kok kan aan de slag in uiteenlopende horecabedrijven, waarbij wij zorgen voor werkplekbegeleiding.



DE REKENING

We vragen aan de cursist een tijdsinvestering van 12 uur per week in de eerste 6 maanden, 22 uur per week tijdens de stageperiode en daarnaast 3 uur per week aan thuisstudie.

Voor meer informatie over de inhoud, de kosten van het traject en het aanmelden van deelnemers, kunt u contact opnemen met Sannie Post: sannie@broodjeaplinkesoep.nl, 06 11327461 of met Rian van Pelt: rian@broodjeaplinkesoep.nl, 06 53584090.

WAT LEVERT HET OP!

De Assistent Kok heeft een betaalde baan voor 16 tot 32 uur per week en wordt nog een jaar lang gecoacht op de werkvloer.