

Beleidsplan Culinaire Vakschool

2019

Inleiding

In Groningen wordt de opleiding aan de Culinaire Vakschool vooral gebruikt als succesvol maatwerk re-integratie instrument voor werkzoekenden (en vroegtijdig schoolverlaters) gericht op lokale en regionale horecaondernemers. Werkzoekenden met een bepaalde afstand tot de arbeidsmarkt en vroegtijdig schoolverlaters, maar vooral met een passie voor koken, worden “klaargestoomd” om aan het werk te gaan als ambachtelijk kok of om door te stromen naar (al dan niet) regulier onderwijs.

Dat dit een succesvolle formule is, blijkt uit de evaluaties: ruim 50% krijgt een betaalde baan en voortijdig schoolverlaters gaan weer terug naar school of starten met een vervolgopleiding.

Het is vooral een “doe”- opleiding waarbij het opdoen van echte praktijkervaring en het ontwikkelen van vaardigheden voorop staan. De opleiding wordt bij goed gevolg afgesloten met een branche-erkend vakdiploma kok op niveau 2 van de Stichting Vakopleiding Horeca (SVO).

Er bestaat daarnaast een “warme relatie” met werkgevers in de horeca sector in de regio Groningen.

Opzet Culinaire Vakschool

Werkgevers

De wensen van de werkgevers zijn voor een groot deel leidend voor de aard van de opleiding aan de Culinaire Vakschool.

De Culinaire Vakschool heeft een uitgebreid (en warm) netwerk van werkgevers opgebouwd.

Intake

Het intakegesprek wordt gevoerd in gezamenlijkheid met de trajectbegeleider. Tijdens dit intakegesprek worden de mogelijkheden en wensen van de deelnemer besproken en wordt een relatie gelegd met het arbeidsmarkt- of vervolgonderwijs- perspectief van de deelnemer.

Doelgroep

De doelgroep bestaat uit (werkloze) werkzoekenden met of zonder een bepaalde afstand tot de arbeidsmarkt, vroegtijdig schoolverlaters en mensen met een Wajong-uitkering van UWV.

Belangrijk is affiniteit met of passie voor koken en de wens om dat ook in een professionele omgeving te doen. Hierbij maakt het niet uit in wat voor setting. Dat loopt uiteen van snackbar tot catering, van keuken in zorginstelling tot restaurant, etc.

Per deelnemer worden aan het begin van het traject voor die deelnemer haalbare doelstellingen benoemd, die vervolgens gedurende het hele traject op voortgang en ontwikkeling worden beoordeeld.

Opleiding en werkwijze

Onder leiding van een leermeester-kok en een assistent-kok worden deelnemers in tien weken klaargestoomd voor het praktijkdiploma ambachtelijk kok van de Culinaire Vakschool. Ze staan de eerste 10 weken vier dagen per week achter het fornuis en koken iedere dag een uitgebreide lunch, waarvoor ook gasten worden uitgenodigd.

Per dag worden er een chef en een sous chef aangewezen die op die dag verantwoordelijk zijn. In wisselende groepen wordt daarnaast afgewassen en schoongemaakt.

De deelnemers leggen bedrijfsbezoeken af en doen mee aan excursies. Ook doen zij mee aan externe activiteiten zoals bijvoorbeeld het koken voor de gemeenteraad van Groningen, diverse evenementen (zoals de bedrijvencontactdagen) en dergelijke. Er wordt gewerkt met gastdocenten (een slager, een visboer, een banketbakker en een restauranthouder) uit de praktijk. Verder wordt er tijdens de opleiding geoefend met een zgn. "elevator pitch", waarbij de deelnemers zich kort en krachtig aan potentiële werkgevers kunnen presenteren. Ook volgen de deelnemers een BHV-cursus.

Rond de vierde week van de opleiding wordt een grote netwerk(werkgevers)lunch georganiseerd waar vooral horecaondernemers voor worden uitgenodigd. Voor de deelnemers is dit een uitgelezen moment om zich zèlf en de door hen bereide gerechten te presenteren. Voor werkgevers is dit een goed moment om hun potentiële kok te ontmoeten en hun netwerk met (collega)ondernemers uit te breiden. Doel van deze bijeenkomst is een stageplek te vergaren om de opleiding na 10 weken voort te zetten.

Tijdens de opleiding zijn er drie momenten waarin de voortgang van de deelnemer en het perspectief op de arbeidsmarkt worden besproken: in de tweede week van de opleiding, halverwege en in de laatste week. Hierdoor is steeds helder welke leerpunten actueel zijn en waar bijsturing noodzakelijk is om voor een stageplek in aanmerking te komen. Na tien weken kunnen de deelnemers behoorlijk zelfstandig werken.

Het praktijktraject van tien weken wordt geëxamineerd door onze leermeesters en afgesloten met een diploma Ambachtelijk Restaurant Kok van de Culinaire Vakschool. Na dit praktijkexamen gaan de leerlingen gedurende 10 weken 24 uur per week stage lopen. Hierna kan de leerling het niveau 2-examen voor kok afleggen bij de SVH. In voorkomende gevallen kan het nodig zijn voor de leerling om van dit traject af te wijken. Het blijft altijd mogelijk om maatwerkoplossingen voor de leerlingen te bieden.

Samenwerking met Stichting Vakopleiding Horeca (SVH)

De opleiding vindt plaats in nauwe afstemming met de eisen die worden gesteld door de Stichting Vakopleiding Horeca (SVH). De Culinaire Vakschool maakt gebruik van de theorie- en werkboeken en online omgeving van SVH. Het praktijkgedeelte van de opleiding wordt in de eerste 10 weken verzorgd door de Culinaire Vakschool.

Duur van het traject

De Culinaire Vakschool begeleidt de deelnemers tot aan het examen. De leerling kan het totale traject in 20 weken afronden met een branche-erkend vakdiploma kok op niveau 2. Dit is afhankelijk van de individuele prestaties van de leerling en mogelijke maatwerkoplossingen die worden aangereikt in het belang van de leerling.

Rapportages, doelstellingen per deelnemer en beoogd resultaat

De Culinaire Vakschool conformeert zich aan de rapportagevoorschriften van de plaatsende instantie en maakt daar met de contactpersoon afspraken over.

In het algemeen betekent dit dat er zowel tijdens de 10 praktijkweken als in de stageweken daarna (na-traject) maandelijks een korte voortgangsrapportage wordt gemaïld aan trajectbegeleider. In overleg zal de trajectbegeleider ook aansluiten bij de evaluatiegesprekken zoals hierboven genoemd. Hieruit zal ook blijken wat de persoonlijke doelstellingen van de leerling zijn en hoe hieraan gewerkt wordt tijdens de opleiding en aansluitende stage. Bij het laatste evaluatiegesprek is de trajectbegeleider in ieder geval aanwezig en worden er in gezamenlijkheid duidelijke afspraken gemaakt over het vervolgtraject: wie doet wat en is waarvoor verantwoordelijk.

Wanneer starten de groepen

Per jaar kunnen 4 groepen starten (onder voorbehoud van voldoende deelnemers en financiering)

Financiën

De Culinaire Vakschool is afhankelijk van financiële middelen van het UWV en Sociale Zaken van gemeenten. Daarnaast ondersteunen fondsen als het NAM fonds en het KANS fonds projecten die als doel hebben het traject te optimaliseren en de kans naar werk op de arbeidsmarkt te vergroten.

In de komende jaren wil de Culinaire Vakschool het bedrijfsleven en serviceclubs interesseren om financiële ondersteuning te verlenen. De kosten die gemoeid gaan met het opleiden van deelnemers liggen fors hoger dan de inkomsten die het UWV en Sociale zaken biedt.

De middelen die via het bedrijfsleven en serviceclubs worden gegenereerd worden gebruikt om de communicatie via website en sociale media te verbeteren en bovendien ingezet om de externe cateringactiviteiten beter vorm te geven.

De Culinaire Vakschool

Het betreft een stichting met een bestuur die uit drie leden bestaat, te weten:

Voorzitter Paul van de Vegte

Secretaris Janna Kusters

Penningmeester Niels van Ringelenstein

Het bestuur vergadert ca 4 keer per jaar en krijgt een lunch of maaltijd aangeboden. Er worden geen vergoedingen verstrekt aan de bestuursleden.

De penningmeester is tekeningbevoegd, echter niet in staat tot het verrichten van betalingen.

De Culinaire Vakschool is gevestigd aan het Oeverkruid 12, 9738 AK te

Groningen en het telefoonnummer is: 050 2110487. Het mailadres is:

culinairevakschool@gmail.com.

De Culinaire Vakschool heeft bankrekeningnummer: NL56TRIO0777854155.

De Culinaire Vakschool is ingeschreven bij de Kamer van Koophandel onder nummer: 59294256 en het RSIN nummer betreft: 853408415