

Vacature / Leerbaan

Medewerker Food & Beverage

Beroepsgericht Leren & Werken

1. Inleiding

1.1 Tjoiz

Tjoiz is een onderwijskundig bedrijf. Wij voeren beroepsgerichte leer-/werktrajecten uit voor jongeren die momenteel niet aan onderwijs en/of werk deelnemen of voor wie het lastig is om via de reguliere route een diploma te behalen. Een leer-/werktraject resulteert in een (start)kwalificatie en betaald werk.

Voor een bekend Hotel in het centrum van **Eindhoven** zoeken wij een gemotiveerde, enthousiaste jongedame of -heer voor deelname aan een beroepsgericht leer-/werktraject tot **Medewerker Food & Beverage** (niv. 2).

1.2 Richtlijnen voor preselectie

- Gemotiveerd, gastgericht, sociaal vaardig
- Representatief en leerbereid
- Kan signaleren en anticiperen
- Affiniteit met Horeca
- Beheersing Nederlandse taal
- 24 uren per week beschikbaar
- Onregelmatig willen werken
- Geen praktische belemmeringen

1.3 Beroepsgericht leer-/werktraject

In een beroepsgericht leer-/werktraject zijn de kerntaken en criteria van de beschikbare functie, en de leervraag van de individuele deelnemer het uitgangspunt. Bij het leren staat de praktijk centraal en houden we rekening met het vaardigheidsniveau en de achtergrond van de deelnemer. Voor elke deelnemer bepalen wij een individuele leerroute. De leercoach van Tjoiz en de werkbegeleider van de werkgever begeleiden de deelnemer naar zijn/haar leerdoelen.



2. Medewerker Food & Beverage

Als Medewerker F & B waarborg je de gasttevredenheid en de service in de bediening van het restaurant en de banqueting van het Hotel. Je draagt zorg voor uitstekend gastencontact, zowel met interne als externe gasten. Het draait helemaal om de gast! Alle medewerkers werken aan het gastvrijheid gevoel. Zo zorgen ze ervoor dat elke gast zich verwend en prettig voelt. Kies je voor deze baan, dan kies je voor een omgeving waarbinnen mensen – gasten – hun vrije tijd komen besteden. Zij verwachten plezier, gezelligheid, ontspanning en gastvrijheid.

Jouw taken

- Je zorgt voor topkwaliteit en een uitstekend gastencontact;
- Je bedient gasten, bereidt zo nodig zelf eenvoudige bestellingen, je ruimt tafels af en je geeft desgevraagd informatie aan gasten;
- Je assisteert interne en externe medewerkers bij de opbouw van en bediening tijdens recepties en partijen;
- Je bereidt de bedieningswerkzaamheden voor door bijvoorbeeld mise-en-place, dekken van tafels, opruimen en schoonmaken van publieksruimten en werkruimten;
- Je signaleert feedback van gasten over de gasttevredenheid, gastbeleving etc. en meldt deze aan de leidinggevende;

3. Samenvatting Beroepsgericht leer-/werktraject

Arbeidsovereenkomst: maximaal 3 maanden

Doel: Kwalificatie, duurzame inzetbaarheid voor betaald werk, persoonlijke ontwikkeling

Doorlooptijd: ca 1 jaar

3.1 Werken aan Perspectief

Werken Aan Perspectief (WAP) is een inventarisatieprogramma waarin aan de hand van gesprekken en een arbeidsvoorbereidende stage inzicht krijgen in jouw vaardigheden, relevante competenties, beroepsbeeld, leerbaarheid en ambitie. Tevens wordt ingegaan op jouw persoonlijke situatie en de eventuele belemmeringen. Tijdens WAP wordt vastgesteld wat de aard en inhoud van het beroepsgericht leren en werken is.

Arbeidsvoorbereidende periode

Je volgt zo spoedig als mogelijk na aanvang voor een periode van maximaal **3 maanden** een arbeidsvoorbereidende periode bij de werkgever. Het doel van deze periode is het verkrijgen van inzicht in jouw kennis en vaardigheden in relatie tot het beroep Medewerker Food & Beverage.



Je voert onder begeleiding van een leermeester alle voorkomende werkzaamheden uit. Tevens letten we op beroepshouding en leerbaarheid. Op basis van deze periode wordt het vervolgprogramma gedefinieerd.

Voor de arbeidsvoorbereidende periode wordt een praktijkovereenkomst opgesteld. Hierin is o.a. de garantie voor de leer-/arbeidsovereenkomst vastgelegd.

3.2 Beroepsgericht leren en werken

Je werkt bij de werkgever en je hebt een leer-/arbeidsovereenkomst voor de duur van het leer-/werktraject. Je volgt een praktijkgerichte beroepsopleiding (BBL). Je gaat hiervoor 1 dag in de week naar het ROC. Het programma is toegespitst op de kerntaken en werkprocessen van het beroep Medewerker Food & Beverage. Tijdens het traject komt de leercoach van Tjoiz met regelmaat naar de praktijklocatie om je te begeleiden. Ook buiten werk en school heb je veel contact met de leercoach. Een leermeester van de werkgever verzorgt de dagelijkse begeleiding op de werkplek.