

Leerbaan

Gastvrouw /- heer Horeca & Hospitality

Beroepsgericht Leren & Werken

Begeleiding in Maatschappelijke deelname, onderwijs en werk

1. Inleiding

1.1 Tjoiz

Tjoiz BV is een organisatie voor **Onderwijs** en **Jeugdhulp**. Wij voeren maatwerktrajecten – Beroepsgericht Leren & Werken - uit voor jongeren die momenteel niet aan onderwijs en/of werk deelnemen en voor wie het lastig is om via de reguliere route een diploma te halen en te groeien in een echte baan! Begeleiding is gericht op maatschappelijke deelname, onderwijs en werk. Het resultaat is een (start)kwalificatie, betaald werk en persoonlijke groei.

Voor diverse leuke horecabedrijven in **Eindhoven** e.o. zoeken wij gemotiveerde deelnemers voor een Beroepsgericht Leren & Werken tot Gastvrouw /-heer Horeca & Hospitality. Wij zoeken representatieve jongedames of – heren die passen in de cultuur en uitstraling van de desbetreffende bedrijven. Gastgerichtheid zit in jouw genen!

Richtlijnen voor preselectie

- Gemotiveerd, gastgericht, representatief
- Leerbereid en flexibel
- Kan signaleren en anticiperen
- Affiniteit met Horeca
- Beheersing Nederlandse taal
- 32 uren per week beschikbaar
- Onregelmatig willen werken



1.3 Beroepsgericht Leren & Werken

Bij Beroepsgericht Leren & Werken gaan wij uit van jouw achtergrond en leer- en ontwikkelvraag, en de inhoud van de leerbaan. Leren doe je vooral in de praktijk! We houden rekening met jouw kwaliteiten en eigenschappen en organiseren een individuele passende leerroute. Je wordt ondersteunt door jouw leercoach van Tjoiz en de werkbegeleider van de werkgever. Samen zorgen wij ervoor dat je een diploma haalt en je ontwikkelt tot een goede beroepskracht.



2. Gastvrouw /-heer Horeca & Hospitality

De Gastvrouw /-heer werkt over het algemeen in een hotel/restaurant, restaurant, eetcafé, en andere bedrijven waar gerechten en dranken worden geserveerd. Je voert de werkzaamheden steeds uit als lid van een team. De formule van het bedrijf is bepalend voor de omvang van het team. Het kenmerkende van het beroep is de dienstverlening: de gast vraagt jij reageert. Je reageert op de verwachtingen en behoeften van de gast en biedt hen gastvrijheid aan. Je managet de verwachtingen en beleving van de gast door de gast te dienen en te verzorgen.

Kortom, het draait helemaal om de gast! Alle medewerkers werken aan het gastvrijheidsgevoel. 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.

De voorbereiding in bijvoorbeeld een restaurant, het maken van reserveringen en het proeven en verkopen van gerechten en wijnen zijn enkele van je taken. Je bent steeds direct in contact met de gasten. Je zorgt er voor dat zij de aandacht krijgen die zij vragen, zich prettig voelen en dus graag terugkomen in jouw bedrijf.

2.1 Kerntaken

- Verricht werkzaamheden ter voorbereiding van de uitvoering van gastheerschap
- Verleent gastvrijheid aan gasten tijdens hun bezoek aan het bedrijf
- Rekent bestellingen met gasten af en bedient de (computer) kassa

2.2 Beroepshouding

- Je bent enthousiast, gastgericht, servicegericht, teamgericht en flexibel
- Je hebt een open uitstraling
- Je denkt en werkt in de geest van de cultuur en de sfeer van je werkgever
- Je signaleert problemen en je bent oplossingsgericht
- Je gaat zorgvuldig om met informatie
- Je bent leerbereid

3. Samenvatting Beroepsgericht leer-/werktraject

Start: Direct na toelating

Arbeidsovereenkomst: na maximaal 2 maanden

Doel: Persoonlijke ontwikkeling, deelname aan onderwijs en werk

Doorlooptijd: 1 jaar



3.1 Werken Aan Perspectief

Werken Aan Perspectief (WAP) is een inventarisatieprogramma waarin wij aan de hand van een mix van gesprekken en een arbeidsvoorbereidende periode inzicht krijgen in jouw vaardigheden, relevante competenties, beroepshouding en leerbaarheid in relatie tot de functie en de beoogde beroepsopleiding. Tevens wordt ingegaan op jouw achtergrond en situatie. Tijdens WAP wordt vastgesteld wat de aard en inhoud van het beroepsgericht leren en werken is.

Arbeidsvoorbereidende periode

Je start met een arbeidsvoorbereidende periode van maximaal 2 maanden. Je wordt in staat gesteld om te laten zien dat je de kerntaken in de basis beheerst en over eigenschappen en kwaliteiten beschikt die worden verwacht van een beroepskracht in de horeca & hospitality, en binnen het bedrijf in het bijzonder. Tevens wordt gelet op beroepshoudingsaspecten. Je voert zoveel als mogelijk zelfstandig, maar onder toezicht, de werkzaamheden uit. Hiervoor worden ter voorbereiding op de opleiding en het de functie leerdoelen geformuleerd en opdrachten aangeboden.

Voor arbeidsvoorbereidende periode wordt een Praktijkovereenkomst opgesteld. Hierin is de baangarantie vastgelegd.

3.2 Beroepsgericht leren & werken

Je hebt een leer-/arbeidsovereenkomst voor de duur van het leer-/werktraject en je ontwikkelt je door begeleiding en opleiding tot een volwaardige beroepskracht. Je volgt een beroepsopleiding tot Gastvrouw /-heer in een BBL-variant. Je gaat dus 1 dag per week naar het ROC. Het programma is toegespitst op de kerntaken en werkprocessen van de functie en de criteria van de werkgever. Tijdens het traject komt de leercoach van Tjoiz volgens een agenda naar de praktijklocatie om de voortgang te evalueren. Een leermeester van de werkgever verzorgt de dagelijkse begeleiding op de werkplek. Tjoiz blijft betrokken tot de doelstellingen zijn gehaald en begeleidt je in onderwijs en de ontwikkeling tot een goede werknemer.

Het resultaat is een erkend diploma, een leuke baan en persoonlijke groei!