

LEERLINGENPROFIEL

- Wij als leermeester mogen leerlingen opleiden tot niveau 2.2
- De leerling hoeft niet in het bezit van een rijbewijs te zijn
- Onze voorkeur gaat uit naar een leerling van het ROC Nieuwegein of uit Apeldoorn maar leerlingen van een andere opleiding zijn ook welkom
- De leerling moet er verzorgd uitzien, dus met het werken geen oorbellen en piercings in, dit geldt in elk geval voor de keuken, in de bediening gelden iets andere regels
- De leerling moet beschikken over inzet en motivatie
- Leerlingen die bij ons beginnen in leerjaar 2.2 moeten beschikken over een afgetekend takenboek van leerjaar 2.1
- Voor beginnende leerlingen is het voor ons en de leerling wel zo fijn als hij/zij enige ervaring heeft opgedaan met een stage of een bijbaantje
- Het spreken van een buitenlandse taal is geen vereiste maar is wel zo prettig
- Leerlingen die in de keuken gaan werken moeten over een eigen messenset beschikken

FUNCTIE/TAAKOMSCHRIJVING LEERLINGKOK

- De leerling is verantwoordelijk voor de party waar die, die dag staat
- De leerling is tevens verplicht zich aan de HACCP regels te houden
- De leerling helpt zodra die klaar is met zijn eigen MISE EN PLACE iedereen die daar nog niet mee klaar is
- Elke bestelling die binnenkomt moet gecontroleerd worden, dit gebeurt samen met een van de leermeesters
- Zodra er wat op is moet dit doorgegeven worden (art. uit het magazijn bijv)
- Het meegeven van bestellingen (gasten) in samenwerking met de hulp van de leermeester. (daarna zoveel mogelijk zelfstandig)
- Het controleren van de producten die hij/zij meegeeft (smaak/versheid)
- Het zich eigen maken van de menukaart
- Het inbrengen van ideeën voor de menukaart (maandmenu)
- Het correct bijhouden van het takenboek ook de taken uitwerken
- Team- en servicegericht werken
- Na verloop van tijd krijgt de leerling steeds meer verantwoordelijkheid, dit houdt in dat hij/zij zelfstandig de bestellingen verwerkt en s' avonds zelf afsluit

INTRODUCTIE PROGRAMMA

- Bij sollicitatie geven wij de menukaart vast mee zodat de leerling alvast een idee kan krijgen
- Na het houden van het sollicitatiegesprek proberen wij met ongeveer twee weken uitsluitel te geven of de leerling is aangenomen
- Wij maken de leerling er tevens op attent welke (huis)regels wij hanteren, dit betreft o.a roken.pauze en vakantie
- Als de leerling er interesse in heeft is er de mogelijkheid om een dag te komen proefwerken(orienteren)
- De eerste werkdag nemen wij je de hele dag op sleeptouw
- De leerling stelt zich zelf voor aan iedereen die hij/zij nog niet heeft gezien
- Leerlingen die in de keuken/bediening werken hebben de tweede week de mogelijkheid om een dag mee te lopen aan de andere kant
- Het takenboek van de leerlingen over het afgelopen jaar wordt in de derde week nog eens doorgelopen(alleen voor leerlingen2.2)
- Het eerste beoordelingsgesprek proberen wij in de vierde week te houden,hierin gaan wij in op de afgelopen drie weken
- Na het introductieprogramma gaan wij door met het opleidingsplan
- Graag hebben wij in deze periode ook de papieren betreffende school van de leerling m.b.t de vakantie en toetsen

LEERLINGENPROFIEL

- Wij als leermeester mogen leerlingen opleiden tot niveau 2.2
- De leerling hoeft niet in het bezit van een rijbewijs te zijn
- Onze voorkeur gaat uit naar een leerling van het ROC Nieuwegein of uit Apeldoorn maar leerlingen van een andere opleiding zijn ook welkom
- De leerling moet er verzorgd uitzien, dus met het werken geen oorbellen en piercings in, dit geldt in elk geval voor de keuken, in de bediening gelden iets andere regels
- De leerling moet beschikken over inzet en motivatie
- Leerlingen die bij ons beginnen in leerjaar 2.2 moeten beschikken over een afgetekend takenboek van leerjaar 2.1
- Voor beginnende leerlingen is het voor ons en de leerling wel zo fijn als hij/zij enige ervaring heeft opgedaan met een stage of een bijbaantje
- Het spreken van een buitenlandse taal is geen vereiste maar is wel zo prettig
- Leerlingen die in de keuken gaan werken moeten over een eigen messenset beschikken

KEUKENSAMENSTELLING

- De keukenbrigade bestaat uit:CHEFKOK
Twee SOUSCHEFS (dit zijn tevens de leermeesters)
Twee LEERLINGEN(niveau kan verschillen)
- De hoofdverantwoordelijke in de keuken is de CHEFKOK
- Als de CHEFKOK niet aanwezig is nemen de SOUSCHEFS zijn taak over
- De leerling legt in eerste instantie verantwoording af aan de leermeesters en natuurlijk niet te vergeten aan zich zelf
- De leerling heeft in eerste instantie geen zeggenschap in de keuken of de bediening,hij/zij luistert in eerste plaats naar alle leidinggevende