

LEERLIJN HORECA

bij Empatec



Pastiel
onderdeel van **empatec**



Bij Empatec bieden we de leerlijn horeca aan: een geweldige kans om je carrière een vliegende start te geven. Kom jij jouw passie voor horeca bij ons ontdekken?

Wat kan leerlijn Horeca voor jou betekenen?

Wij hebben moderne bedrijfsrestaurants in Sneek en Franeker, beheerd door Beijck Catering. In deze sfeervolle restaurants kunnen medewerkers genieten van een gevarieerd aanbod, zoals warme maaltijden, verse soepen, gezonde broodjes en smakelijke snacks. Daarnaast bieden we uitgebreide cateringdiensten aan voor zowel interne als externe evenementen, zoals vergaderingen en bijeenkomsten.

Onze leerlijn Horeca is jouw eerste stap naar een betaalde baan. In onze bedrijfsrestaurants leer je wat bedrijven in de horeca van je verwachten en werk je volgens de regels van de Warenwet. Je leert belangrijke

horecavaardigheden zoals snijtechnieken, het bereiden van gerechten volgens recept, het schoonhouden van de keuken en effectief samenwerken met collega's.

De leerlijn kort uitgelegd

De leerlijn heeft 3 fases. Hiermee helpt Pastiel je op weg naar een betaalde baan. De leerlijn duurt ongeveer 3 tot 6 maanden, afhankelijk van je ontwikkeling. Kort samengevat zijn de 3 fases:

- Fase 1: Start van de werkzaamheden en opstellen van de leerdoelen.
- Fase 2: Uitbreiden van de werkzaamheden en taken op de afdeling.
- Fase 3: Afronden van de leerlijn en zoeken naar een betaalde baan. Met de hulp van de accountmanager zoeken we actief naar een betaalde baan voor jou.

Wat is het doel van de leerlijn Horeca?

Het doel is om een betaalde baan te vinden bij een reguliere werkgever. Bijvoorbeeld bij een bedrijf in de horeca, bij een cateringbedrijf, een lunchroom, of in de facilitaire dienst. Je krijgt de ruimte om jouw tempo te bepalen. Als het nodig is om een opleiding of certificaat te behalen, kijken we samen naar de mogelijkheden.

Welke banen kan je krijgen?

Met een afgeronde leerlijn Horeca zijn er verschillende banen mogelijk. Je kunt werken als:

- Medewerker in de catering of horeca
- Medewerker in een bedrijfsrestaurant
- Medewerker in de keuken van een instelling
- Medewerker in een lunchroom



Welke werkzaamheden kan je leren?

- Het bereiden van diverse warme gerechten
- Het klaarmaken van belegde broodjes
- Snijtechnieken en basis kookvaardigheden
- Recepten lezen en volgen
- Voedselveiligheid en hygiëne
- Werken volgens instructies

Naast het leren van deze vakvaardigheden, krijg je ook begeleiding van een praktijkopleider en je jobcoach om werknemersvaardigheden te ontwikkelen. Dit betekent dat je leert om een werkritme op te bouwen, je werkconditie te verbeteren en samen te werken met collega's en leidinggevenden. Samen met je jobcoach en praktijkopleider maak je een persoonlijk plan om deze doelen te bereiken.



WIJ GELOVEN IN WERKGELUK!

Heb je nog vragen over deze leerlijn of vraag je je af of deze leerlijn geschikt is voor jou?

Vraag dan je jobcoach om advies of vraag naar meer informatie. Je kunt ook een kijkje nemen op www.pastiel.nl en www.empatec.nl.

E: info@pastiel.nl
T: 0515 484 999