

INLEIDING	2
OVERZICHT MODULES	5
GASTENSERVICE	6
AMBIANCE EN GASTENSERVICE	7
VOEDINGSLEER	8
VOEDINGSLEER I (VITAMINEN EN MINERALEN)	9
VOEDINGSLEER II (DIEETLEER)	10
VOEDINGSLEER III (BIJZONDERE VOEDINGSGEWOONTEN)	11
VOEDINGSLEER IV (MENULEER)	12
HACCP IN HET RESTAURANT	13
HACCP IN DE KEUKEN	14
FRONT COOKING	15
TUSSENSCHOOLSE OPVANG/PEDAGOGISCHE VAARDIGHEDEN	16
BHV (BEDRIJFSHULPVERLENING) EN KINDER EHBO	17
DRANKENKENNIS	18
ICT	19
SOCIALE HYGIËNE	20
ADVIES EN ONDERSTEUNING	21
CONTACTGEGEVENS EN OVERIGE INFORMATIE	22



De laatste jaren dringt zich steeds meer de noodzaak op, om in school georganiseerd aandacht te besteden aan goed en gezond Eten & Drinken. Een groeiend besef van het belang van gezonde voeding (juist voor kinderen), een veranderende cultuur met daarin een veranderende rol voor de school, intensiveert de behoefte aan een goede maaltijdvoorziening. Voor de school betekent dit een grote verandering, maar deze verandering biedt ook kansen om een nieuwe generatie op jonge leeftijd kennis te laten maken met gezonde voeding.

Het komt regelmatig voor dat kinderen die op school overblijven, geen lunch meekrijgen van thuis. In sommige gevallen komt het kind uit een cultuur, waarin men niet gewend is aan drie gezonde maaltijden per dag. In andere gevallen is de persoonlijke thuissituatie (met meestal veel problemen) de oorzaak van het ontbrekende lunchpakket.

Daarentegen hebben steeds meer kinderen, door de toegenomen welvaart, last van overgewicht. Om eventuele negatieve gevolgen hiervan op latere leeftijd tegen te gaan, is het van het grootste belang hier al vroeg aandacht aan te beteden.

Bovendien kennen we ook meer en meer een

maatschappij waarin in beide ouders werken. Omdat werk en zorg vaak nog niet voldoende op elkaar kunnen worden afgestemd, dreigt er een haastcultuur te ontstaan waarin gezond en rustig eten in het gedrang komt.

Eten en drinken zijn basale menselijke behoeften, die bijdragen aan de gezondheid van de mens. Zeker voor kinderen is dit van groot belang. Eten en drinken voorzien het lichaam van de noodzakelijke energie en voedingsstoffen die voor de lichamelijke en mentale groei van kinderen onontbeerlijk zijn.

Maar daarnaast hebben maaltijden en drinkpauzes voor veel mensen een belangrijke

sociale betekenis. Samen eten en drinken kan een gevoel van verbondenheid en betrokkenheid bevorderen. Ook in dit opzicht kan het wenselijk zijn kinderen op jonge leeftijd hiermee in aanraking te brengen.

Welke redenen men ook heeft om op school aandacht te gaan besteden aan gezond en goed Eten & Drinken, kinderen krijgen hiermee een basis waar ze de rest van hun leven profijt van kunnen hebben.

Tezamen met een algemene tendens in het promoten van Gezond Leven, is bovenstaande voldoende aanleiding om (vaak uit noodzaak) kinderen te moeten informeren over en te voorzien van gezonde maaltijden.

De werkgroep Lunchen op School heeft een aantal concepten uitgewerkt waarmee een school, al naar gelang het beschikbare budget, de beschikbare ruimte en mensen, aandacht kan besteden aan gezonde voeding. In samenwerking met deze werkgroep heeft het team Koken & Gastheerschap en de afdeling Zorg en Welzijn van het ROCvA een aantal trainingen samengesteld, waarmee aan scholen ondersteuning geboden kan worden. Of u nu kiest voor een concept waarbij leerlingen een gezonde broodmaaltijd krijgen, of u wilt op school een warme lunch serveren: voor elk concept kunnen wij de juiste training bieden. Deze brochure, die bedoeld is voor de schoolleiding, management kinderopvang of leiding van andere welzijnsorganisaties die te maken hebben / krijgen met Eten & Drinken voor kinderen. Ze biedt de instelling handvatten bij het vormgeven van een lunchconcept.

Als onderwijsinstelling heeft het ROC van Amsterdam, team Koken & Gastheerschap een zeer lange ervaring in het geven van velerlei horeca-opleidingen en trainingen. Zij heeft op dit gebied een grote expertise opgebouwd, waarmee zij kan voldoen aan de vraag vanuit het onderwijs



en/of de maatschappij. Ook in Pedagogisch Werk & Onderwijs heeft het ROCvA een ruime ervaring opgebouwd. Jaarlijks worden veel deelnemers aan het ROCvA geschoold als onderwijsassistent, pedagogisch werker of geschoold voor de voor-, tussen- of naschoolse opvang.

Mede vanuit haar maatschappelijke betrokkenheid, kan en wil het ROCvA een bijdrage leveren aan het verbeteren van Eten & Drinken, juist in een sector als het basisonderwijs. Omdat het ROCvA de inhoudelijke kennis op zowel het voedingskundige- als het pedagogische gebied in huis heeft, is zij de ideale partner bij de invoering van Lunchen op School. Met de cursussen/ trainingen die in deze brochure worden aangeboden, kan het ROCvA u ondersteunen in het uitwerken van één van de concepten van Lunchen op School of het bijscholen van medewerkers, zodat uw school op een professionele en (nog belangrijker) verantwoorde wijze aandacht kan besteden aan Eten & Drinken.

Voor iedere school, instelling of medewerker wordt een training op maat samengesteld, zodat u verzekerd bent van een optimaal rendement van de scholing.



Om iedere opleidingsvraag van onderwijsinstellingen op maat te kunnen bedienen, is een aantal modules opgesteld die afzonderlijk aangeboden kunnen worden. Een combinatie van afzonderlijke modules (of delen hiervan) behoort tot de mogelijkheden, zodat de scholing precies op uw persoonlijke situatie is afgestemd. Afhankelijk van de wens van de opdrachtgever en de gekozen modules kan de training afgesloten worden met een certificaat van deelname of een examen.

Het succesvol volgen van een module kan recht geven op bijv. het H.A.C.C.P.-certificaat of het certificaat Sociale Hygiëne. Als voldoende modules zijn gevolgd kan de training/opleiding afgesloten worden met het diploma Horeca-assistent (niveau 1) of Gastheer/-vrouw (niveau 2).

De ROCvA-hotelschool beschikt over moderne, adequaat ingerichte lesruimtes. In overleg kan de training of opleiding ook in-company aangeboden worden (afhankelijk van de gekozen modules).

Een gezamenlijke training voor meerdere scholen kan kostenbesparend werken. Vraag naar de mogelijkheden.

De volgende modules kunnen worden aangeboden:

- **Gastenservice**
- **Ambiance en Gastenservice**
 - sfeer
 - aankleding personeel
 - op welke wijze dek je een tafel op
- **Voedingsleer I (Vitaminen en Mineralen)**

- **Voedingsleer II (Dieetleer)**
- **Voedingsleer III (Bijzondere voedingsgewoonten)**
- **Voedingsleer IV (Menuleer)**
- **HACCP**
 - In het restaurant
 - In de keuken
- **Front Cooking**
- **Tussenschoolse Opvang/Pedagogische Vaardigheden**
- **BHV (Bedrijfshulpverlening) en Kinder EHBO**
- **Drankenkennis**
- **ICT**
- **Sociale Hygiëne**

Bij iedere module staat een indicatie gegeven over het aantal dagdelen dat de module kan duren. Met het minimum aantal dagdelen verkrijgt men een basiskennis van het onderwerp, waarmee de eerste stappen gezet kunnen worden in de uitvoering van het gekozen concept van Lunchen op School. Met het maximum aantal dagdelen verkrijgt men een gedegen basis waarmee men het gekozen concept kan realiseren én kan men, wanneer men alle modules volgt, de opleiding/training afsluiten met een diploma niveau 2.

Het minimum en maximum aantal dagdelen zijn slechts een indicatie. Zoals u achter in de brochure kunt lezen, is het mogelijk de training af te stemmen op uw wensen. U kunt ook zelf een combinatie van onderwerpen, modules of onderdelen samenstellen, rekening houdend met de beschikbare tijd of het beschikbare budget. Hiermee heeft u zelf invloed op de inhoud en de kosten van het trainingstraject.

GASTENSERVICE

THEORIE EN PRAKTIJK

Tijdens deze training wordt uitgebreid ingegaan op de omgang met gasten/kinderen. Hoe sta je hen te woord? Hoe geef je de gast het gevoel gast te zijn? Wat is een goede beroepshouding? Hoe ga je om met moeilijke situaties?

Daarnaast wordt ook aandacht besteed aan het trainen van praktische vaardigheden als opdekken, serveren en het gebruik van servies, glazen en bestek. Wanneer u gaat werken met het concept Uit Eten op School is een gedegen kennis van gastenservice (toegespitst op kinderen) onontbeerlijk.



- **Beroepshouding:**
 - dienstverlenende, flexibele instelling
 - collegialiteit
 - eerlijkheid en betrouwbaarheid
 - stressbestendigheid
 - houding
- **Serveren:**
 - presenteren
 - adviseren
 - nazorg
- **Omgaan met gedrag van gasten/kinderen:**
 - Agressief gedrag, uitschelden
 - Provocerend gedrag
 - triggers (dingen/gebeurtenissen die aan een negatieve gebeurtenis doen denken)
 - persoonlijke omstandigheden
 - culturele verschillen
 - omgevingsfactoren

IN DE TRAINING KOMEN DE VOLGENDE ONDERWERPEN AAN BOD:

- **Wie zijn onze gasten: mensenkennis, belangen en verwachtingen.**
- **Representativiteit: kleding en uiterlijk.**
- **Gastgerichtheid:**
 - omgang met gasten
 - uitdrukkingsvaardigheid
 - luistervaardigheid
 - observeren lichaamstaal
 - oogcontact

PRAKTIJK

- Serveer- en verkooptechnieken
- Tafel dekken
- Behandeling en herkenning van servies, glazen en bestek

TIJDSDUUR

Minimaal 4 dagdelen, maximaal 10 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

AMBIANCE EN GASTENSERVICE

THEORIE EN PRAKTIJK

Het welbevinden van gasten/kinderen is niet alleen afhankelijk van de manier waarop met de gasten wordt omgegaan. De ambiance waar de gast/het kind verblijft, speelt hier een essentiële rol in. Met name voor kinderen is een veilige omgeving van groot belang. Tijdens deze training wordt, naast de omgang met gasten, ingegaan op allerlei randvoorwaarden die van belang zijn om het de gast/het kind naar de zin te maken, zodat deze zich prettig voelt. De cursist wordt ondersteund om de theoretische kennis te vertalen naar de eigen praktijksituatie.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Horeca-attitude
- Gastenontvangst
- Verblijfsfasen (ontvangst, verblijf en afscheid)
- Omgaan met gasten/kinderen
- Omgaan met collega's
- Commerciële, communicatieve en sociale vaardigheden
- Verkoopgesprekken, bijverkoop
- Klachtenbehandeling, positief en negatief
- Wat zijn de eisen voor een restaurant (interieur, sfeer, netheid, orde, enz)
- Gereedschappen
- Poleren
- Soorten bestek
- Soorten servies
- Soorten glaswerk
- Serveermethodes
- Draagmethodes
- Debarrasseermethodes
- Voorbereidende werkzaamheden (mastiek en mise en place)
- Tafelzetting
- Tafel opdekken, van standaard tot 6 gangen
- Soorten linnen
- Het bedrijfsklaar maken van het restaurant (decoratie)
- Wat doen wij met afval?
- Afrondende werkzaamheden

TIJDSDUUR

Minimaal 4 dagdelen, maximaal 10 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)





De laatste jaren is er steeds meer aandacht voor de invloed van voedselproductie en voedselbereiding op de gezondheid van mensen.

Er wordt intensief gekeken naar de samenhang tussen voeding en gezondheid (en ook tussen voeding en milieu). Men wordt zich niet alleen steeds bewuster van het belang van goede voeding, maar ook in de verschillen van voeding: denk hierbij aan sportvoeding, kindervoeding, voeding voor bejaarden en bijvoorbeeld voeding uit andere culturen.

Het onderwerp voedingsleer kent vele aspecten en is daarom uitgesplitst in vier verschillende modules: **Vitaminen en Mineralen, Dieetleer, Bijzondere Voedingsgewoonten en Menuleer.** Deze modules kunnen desgewenst afzonderlijk aangeboden worden.

TIJDSDUUR

Voedingsleer I, II, III:

- minimaal 3 dagdelen, maximaal 10 dagdelen

Voedingsleer IV:

- minimaal 3 dagdelen, maximaal 10 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

Voor ieder mens, maar juist voor kinderen is een gezonde, uitgebalanceerde voeding van essentieel belang. Een juiste voeding draagt, zoals iedereen weet, bij aan een gezonde groei en ontwikkeling van het kind. Tijdens deze training wordt uitgebreid ingegaan op het samenstellen van een gevarieerd menu, waarin alle noodzakelijke voedingsstoffen vertegenwoordigd zijn. De kennis van deze training kan ook gebruikt worden om kinderen te leren hoe ze gezonder kunnen eten.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT DE ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Functies van voeding
- Voedingsstoffen in het voedsel
- Energie
- Koolhydraten
- Vetten

- Eiwitten
- Water
- Vitaminen en mineralen

TIJDSDUUR

Minimaal 1 dagdeel, maximaal 3 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)



VOEDINGSLEER II

(DIEETLEER)

In de keuken, maar ook in het restaurant krijgt men vaak te maken met gasten/kinderen die een dieet hebben. Een goed dieet kan van groot belang zijn voor het kind. In sommige gevallen kan passende voeding bijdragen aan beperking van medicijngebruik of de kwaliteit van leven verbeteren. Een goede kennis van dieetleer is daarom ook voor een school onontbeerlijk.

Tijdens deze training wordt ingegaan op de belangrijkste diëten en hun verschillen. Ook krijgt de deelnemer handvatten aangereikt om zijn kennis van de dieetleer verder uit te bouwen.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Natrium(zout)beperkt dieet
- Voedingsvezelbeperkt dieet
- Energiebeperkt dieet
- Diabetes dieet
- Voedingsvezelverrijkte voeding
- Glutenvrij dieet

TIJDSDUUR

Minimaal 1 dagdeel, maximaal 3 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

VOEDINGSLEER III

(BIJZONDERE VOEDINGSGEWOONTEN)

In onze multiculturele samenleving kennen we inmiddels vele gewoonten en gebruiken betreffende Eten & Drinken. Vaak zitten kinderen uit verschillende (eet-)culturen bij elkaar in de klas. Kennis over elkaars gewoonten kan bijdragen aan een beter wederzijds begrip.

Daarnaast is het voor medewerkers van belang wat binnen bijvoorbeeld de Joodse, Islamitische of andere culturen wel en niet geoorloofd is, zodat men hier (binnen het gekozen lunchconcept) rekening mee kan houden.

Tijdens deze cursus leert u alles over de eetcultuur van onder andere Moslims, Joden en Hindoes. Ook vegetarisme en andere voedingsgewoonten komen uitgebreid aan bod.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Andere voedingsgewoonten
- Vegetarisme
- Voeding van Moslims
- Voeding van Hindoes
- Voeding van traditioneel levende Joden
- Goede voeding

TIJDSDUUR

Minimaal 1 dagdeel, maximaal 3 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)



VOEDINGSLEER IV

(MENULEER)

THEORIE EN PRAKTIJK

Of het nu een horecagelegenheid of een basisschool betreft, een goede opbouw van het menu is heel belangrijk. Een afgestemde combinatie maakt het eten en drinken aantrekkelijker en lekkerder, maar ook krijgen kinderen door de juiste samenstelling van de gerechten voldoende voedingsstoffen binnen. Een juiste balans in de voeding bevordert de fysieke en mentale groei en kan later veel problemen helpen voorkomen. De kennis die met deze training wordt opgedaan kan niet alleen gebruikt worden om een goede maaltijd samen te stellen voor de leerlingen, maar ook om leerlingen te onderwijzen over goede voeding.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Het combineren van smaken
- Combinaties en composities
- Smaakleer en menu-opbouw
- Gastronomie: het combineren van wijnen en gerechten
- Invloeden van seizoenen en culturen
- De leer van het maken van menu's
- Menuleer van vroeger en van nu
- Het maken van menu's
- Menu's en de situatie
- Menukaarten
- Behandelen van ontbijt, lunch (klein eetwaar), diner en recepties

PRAKTIJK:

- Terugkoppeling naar de serveermethodes
- Terugkoppeling naar het indekken van de gerechten
- Het verzorgen van buffetten

TIJDSDUUR:

Minimaal 3 dagdelen, maximaal 10 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)



HACCP IN HET RESTAURANT

HACCP is de afkorting van Hazard Analyses Critical Control Points, oftewel een analyse van kritische punten waar men extra goed op moet letten als men met eten werkt. Overal waar met eten wordt gewerkt, is een goede hygiëne van groot belang. In het restaurant of op een basisschool moet aan bepaalde eisen worden voldaan om een goede hygiëne te garanderen, zeker daar deze (soms letterlijk) van levensbelang kan zijn. Tijdens deze training wordt ingegaan op de regelgeving omtrent hygiëne en hoe deze in de praktijk toe te passen. Leidend hierbij is het voedselbewerkingproces zoals dat in de eigen school/instelling wordt toegepast.

Indien gewenst worden de deelnemers voorbereid voor het certificaat HACCP.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- De betekenis van de HACCP en hoe dit van theorie naar praktijk vertaald moet worden.
- Achtergrondinformatie over de regelgeving voor de productaansprakelijkheid in het Burgerlijk Wetboek, warenwet en de keuringsdienst van waren.
- Stappen HACCP-systeem en hoe dit in de praktijk moet worden gebracht.
- Verantwoordelijkheden en bevoegdheden van de medewerker.
- Beleid op niveau van de disciplines (wie meet, registreert, neemt beslissingen).
- Deskundigheid van het personeel.
- Opleiding en motivatie.
- De regels betreffende kleding, persoonlijke hygiëne en hygiënische gewoonten.
- Hygiënische werkwijzen.
- De temperatuurnormen en de houdbaarheids-termijnen van verschillende producten.
- De procedures voor hittebehandeling van producten en voor producten die ongekoeld gepresenteerd worden.
- Het op- of bijstellen van werkinstructies en werkschema's.
- De verplichte onderdelen die frequent moeten worden gecontroleerd met bijbehorende registratieformulieren.
- Regenereren van gekoeld bewaarde gerechten en maaltijden.
- Transporteren van maaltijdcomponenten.
- Distribueren, serveren en afruimen op school.
- Distribueren, serveren en afruimen via een uitgiftebuffet.
- Retourtransporteren.
- Schoonmaakplan; reiniging en desinfectie, machinaal en handmatig afwassen.
- Schoonmaakonderhoud ruimten en apparatuur.
- Afvalverwijdering.
- Ongediertebestrijding.

TIJDSDUUR:

Minimaal 1 dagdeel, maximaal 4 dagdelen (t.b.v. het certificaat) (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

HACCP is de afkorting van Hazard Analyses Critical Control Points, oftewel een analyse van kritische punten waar men extra goed op moet letten als men met eten werkt. In iedere keuken is het belangrijk dat men op een veilige en verantwoorde wijze met voeding en voedingsproducten omgaat. HACCP is een systeem dat op 7 principes is gebaseerd om de voedselveiligheid te garanderen. Het is geen kant en klare handleiding met voorschriften, maar biedt handvatten om de kwaliteit en de veiligheid van productie- en distributieprocessen te waarborgen.

Indien gewenst worden de deelnemers voorbereid voor het certificaat HACCP.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- De betekenis van de HACCP en hoe dit van theorie naar praktijk vertaald moet worden.
- Achtergrondinformatie over de regelgeving voor de productaansprakelijkheid in het Burgerlijk Wetboek, warenwet en de keuringsdienst van waren.
- Stappen HACCP-systeem en hoe dit in de praktijk moet worden gebracht.
- Verantwoordelijkheden en bevoegdheden van de medewerker.
- Beleid op niveau van de disciplines (wie meet, registreert, neemt beslissingen).
- Deskundigheid van het personeel.
- Opleiding en motivatie.
- De regels betreffende kleding, persoonlijke hygiëne en hygiënische gewoonten.
- Hygiënische werkwijzen.
- Leveranciersselectie, inkoopleveringsvoorwaarden, product- of grondstoffen-specificaties en contractuele overeenkomsten.
- Inspectie bij ontvangst (temperatuur, gewicht, THT, verpakking, enz).
- De temperatuurnormen en de houdbaarheids-termijnen van verschillende producten.

- Intern transport en opslag van producten (FIFO, houdbaarheid, diepvries, koelcel/kast, droogwaar en gevaarlijke stoffen).
- Bereiding; het voorkomen van besmettingen, snijden en wassen, verhitten, regenereren, ontdooien, marinieren, terugkoelen en verpakken.
- Het op- of bijstellen en vastleggen van recepturen, werkinstructies en werkschema's.
- De verplichte onderdelen die frequent moeten worden gecontroleerd met bijbehorende registratieformulieren, nazorg en bemonstering.
- Afwassen en schoonmaakonderhoud.
- Afvalverwijdering.
- Schoonmaakplan; reiniging en desinfectie, machinaal en handmatig afwassen, schoonmaakonderhoud ruimten en apparatuur.
- Ongediertebestrijding.
- Huiswerkopdrachten.

TIJDSDUUR:

Minimaal 1 dagdeel, maximaal 4 dagdelen (t.b.v. het certificaat)
(zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

Met Front Cooking brengt u de bereiding van de gerechten en de maaltijd dichterbij de gasten/kinderen toe. De maaltijd wordt aantrekkelijker gepresenteerd. Gasten kunnen eventuele wensen direct bespreken met de kok. Het zien bereiden van gerechten, kan ook de eetlust opwekken waardoor gasten/kinderen beter gaan eten.

Front Cooking betekent echter ook een grote verandering voor de hele organisatie. Medewerkers moeten op een specifieke manier worden geschoold en de risico's voor de organisatie worden groter, bijvoorbeeld wat betreft HACCP en piekbelastingen.

• Afhankelijk van de onderwijsinstelling en de keuzes die worden gemaakt, zijn verschillende vormen van Front Cooking mogelijk:

- U maakt maaltijd-componenten af in het zicht van de gast/het kind.
- U kookt 'live', al dan niet ondersteund door een back office.
- U regeneert (terugverhitten) gedeeltelijk en kookt daarnaast live.

Denk hierbij aan:

- Rol keukenpersoneel
- Rol bedienend personeel
- Presentatie
- Communicatie
- HACCP voor de keuken/het restaurant
- Planning
- Inkoop

TIJDSDUUR:

Minimaal 4 dagdelen, maximaal 10 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

• Tijdens de training wordt ingegaan op de verschillende mogelijkheden van Front Cooking en de consequenties hiervan.



TUSSENSCHOOLSE OPVANG/PEDAGOGISCHE VAARDIGHEDEN

THEORIE EN PRAKTIJK

Het omgaan met basisschoolkinderen vergt speciale kennis en vaardigheden, ook tijdens de maaltijd of de tussenschoolse opvang.

Omdat het voor overblijfmoeders, vrijwilligers of andere medewerkers aan de tussenschoolse opvang (die geen of onvoldoende pedagogische achtergrond hebben) belangrijk is om te weten hoe ze op een verantwoorde wijze met kinderen om moeten gaan, is er een module samengesteld die speciaal aandacht besteedt aan pedagogische vaardigheden en alles wat daarmee samenhangt.

Na de cursusmodule kan, op basis van opgedane ervaring en het resultaat van de gevolgde training, een advies gegeven worden voor een vervolgtraject.

DEZE CURSUS BESTAAT UIT DE VOLGENDE ONDERWERPEN:

- Organisatie van de Tussen Schoolse Opvang (visie, regels op de TSO, samenwerking en begeleiding)
- Het begeleiden van schoolkinderen: kennis van de ontwikkelingsfasen
- Het aanbieden van tussenschoolse opvangactiviteiten, zoals: voorlezen, spelletjes, toezicht houden tijdens buiten spelen
- Communicatie met schoolkinderen
- Omgaan met ongewenst gedrag
- Omgaan met pesten
- EHBO (evt. apart met BHV, zie volgende blz.)

AANVULLENDE THEMA'S:

- Het pedagogisch begeleiden van de eetsituatie (pedagogisch mee eten, creëren van een prettige en stimulerende sfeer)
- Hanteren van regels, waarden en normen rondom eten
- Omgaan met kinderen die niet of weinig eten
- Inrichten van de eet/tafelsituatie
- Omgaan met de spanning in behoefte: stilzitten versus energie kwijt willen
- Omgaan met conflicten tussen kinderen

- Begeleiden van een groep: overzicht houden en veiligheid bieden

TIJDSDUUR:

Minimaal 4 dagdelen, maximaal 8 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)



BHV (BEDRIJFSHULPVERLENING) EN KINDER EHBO



Wanneer er op school met eten wordt gewerkt, brengt dit bepaalde risico's met zich mee. Dit is des te meer het geval als kinderen actief bij de maaltijdbereiding worden betrokken. Als school wilt u natuurlijk voorbereid zijn op iedere denkbare situatie. Ook in het geval van een 'ongeluk' dienen uw medewerkers adequaat te kunnen reageren. Tijdens deze training komen alle mogelijke situaties aan bod, die tijdens de maaltijd of de bereiding hiervan kunnen voorvallen. Voor iedere omstandigheid krijgen zij oplossingen aangereikt, hoe in bepaalde situaties te handelen.

• Denk hierbij bijvoorbeeld aan:

- Veiligheid bij vuur.
Wat te doen bij brandwonden?
- Wat te doen bij bevroeringsverschijnselen (het vasthouden van te koude producten)?
- Wat te doen bij botbreuken?
Welke bewegingen kunnen niet en welke bewegingen kunnen wel gemaakt worden?
- Wat te doen bij twijfelsituaties en het regelen van professionele hulp?

TIJDSDUUR:

Minimaal 1 dagdeel, maximaal 3 dagdelen (zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

Bij gezond eten hoort ook gezond drinken. Het is van belang dat kinderen leren welke dranken gezond zijn voor ze. Aan de andere kant kan het wenselijk zijn om ze te waarschuwen voor de gevaren van bijvoorbeeld alcoholgebruik.

Om uw medewerkers optimaal toe te rusten voor het begeleiden of onderwijzen van uw leerlingen, kan een module drankenkennis een waardevolle aanvulling zijn op hun vaardigheden.

Tijdens deze training worden alle dranken behandeld, zowel alcoholisch als non-alcoholisch, waarmee kinderen (maar ook hun ouders/verzorgers) te maken krijgen. Desgewenst kan de module beperkt worden tot non-alcoholische dranken.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT

ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Melk en melkproducten
 - Samenstelling en bewerking van melk
 - Melksoorten en melkproducten
 - Behandeling van melk en melkproducten
 - Serveren van melk en melkproducten
- Koffie
 - Inkoop
 - Behandelen van koffie
 - Bereiden van koffie
 - Serveren van koffie
 - Toevoegingen
- Thee
 - Verbouw en bewerking van thee
 - Inkoop
 - Bereiding van thee
 - Serveren van thee
- Cacao
 - Inkoop
 - Bewerking van cacao
 - Behandeling van cacao-producten
 - Bereiden en serveren van chocoladedranken
 - Reinigen van materialen
- Bron- en mineraalwater
 - Samenstelling van mineraalwater
 - Inkoop
- Behandeling van water
- Serveren van bron- en mineraalwater
- Vruchtendranken
 - Bewerking van vruchtensappen en vruchtendranken
 - Samenstelling van vruchtensappen, vruchtendranken en groentesappen
 - Behandeling van vruchtendranken
 - Serveren
- Frisdranken
 - Samenstelling en productie van frisdranken
 - Inkoop
 - Behandeling van frisdranken
 - Serveren van frisdranken
- Bier
 - Grondstoffen van bier
 - Bierbereiding
 - Biertypen
 - Behandeling van bier
 - Tappen en serveren van bier, de tapinstallatie
 - Proeven en beoordelen van bier
- Gedistilleerd
 - Indeling distillaten
 - Soorten gedistilleerd
 - Behandeling en serveren van gedistilleerd
- Dranken uit wijndistillaat, most en wijn
 - Bereiding van dranken uit wijn

Computers en bijbehorende programmatuur zijn niet meer weg te denken uit onze samenleving, dus ook niet uit het basisonderwijs.

Natuurlijk maakt u op school gebruik van bepaalde computerprogramma's. Wanneer u aan de slag wilt met Eten & Drinken kan het nodig zijn uw ICT-voorzieningen op dit gebied mee te laten groeien.

De ROCvA-Hotelschool kan ondersteuning bieden bij:

- Invoeren digitaal receptensysteem
- Invoeren digitale bestelsystemen
- Digitaal registratiesysteem voor gegevens op het gebied van voeding.

TIJDSDUUR:

Afhankelijk van situatie en wensen van de opdrachtgever.
(zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)

- Inkoop
- Opslag
- Serveren van dranken uit wijndistillaat, most en wijn
- Bijzondere alcoholhoudende dranken
 - Soorten en herkomsten
 - Inkoop
 - opslag
 - Gemengde dranken
 - Vaktermen
 - Apparatuur en gereedschappen
 - Glaswerk
 - Garneermogelijkheden
 - IJs in gemengde dranken
 - Lezen van recepturen
 - Recepturen en bereiding
 - Proeven en beoordelen van shortdrinks en longdrinks
- Wettelijke bepalingen

PRAKTIJK

- Grondstoffen en producten herkennen
- Bereiden van huishoudelijke dranken
- Juist glaswerk (servies)
- Inschenken van dranken
- Serveren: huishoudelijke dranken

TIJDSDUUR:

Minimaal 3 dagdelen, maximaal 10 dagdelen
(zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)
(Aanvullend kan men een cursus volgen om het wijncertificaat te behalen)

SOCIALE HYGIËNE

Deze module is alleen van toepassing als men, tezamen met de overige modules, het diploma Gastheer/-vrouw niveau 2 wil behalen

Indien in het restaurant van de horecagelegenheid of de instelling waar u werkt wijn, bier of andere alcoholhoudende dranken worden geschonken, dan wordt u verondersteld hier op een verantwoorde wijze mee om te kunnen gaan en te waken voor de veiligheid van uw gasten. Om alcoholhoudende dranken te mogen serveren, moet minimaal 1 medewerker in het bedrijf aanwezig zijn die dit branche-erkende certificaat in bezit heeft. Tijdens deze training wordt ingegaan op de juridische regelgeving, maar ook op de ethiek van het omgaan met bijv. drankgebruik en verslaving.

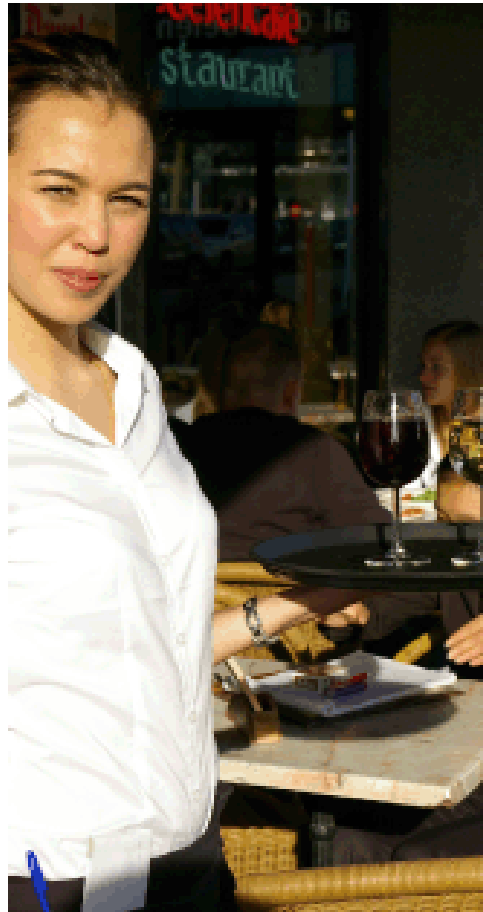
Deze module leidt op voor het landelijk door de branche erkende certificaat Sociale Hygiëne.

DE CURSUS IS OPGEBOUWD UIT ONDERSTAANDE ONDERWERPEN:

- Bedrijfsformules:
 - Verschillende bedrijfsformules binnen de horeca en de detailhandelmarkt in alcoholvrije en alcoholhoudende dranken en welke doelgroepen hiermee bediend worden.
- Het gastvrijheids- of winkelconcept:
 - De relatie tussen het gekozen gastvrijheidsconcept en de doelgroep.
- Alcohol, drugs en kansspelen:
 - Lichamelijke en geestelijke gevolgen van alcohol-, drugs- en gokverslaving en welke wettelijke regels zijn er ten aanzien van dit onderwerp.
- Sociaal hygiënisch beleid:
 - Hoe een plan op te zetten voor sociaal hygiënisch beleid, hoe gedragsregels te formuleren en medewerkers op dit gebied te instrueren?
- Veiligheid:
 - Met welke wettelijke eisen t.a.v. technische en bouwkundige inrichting en ruimtelijke voorzieningen heeft men als ondernemer/bedrijfsleider te maken?

TIJDSDUUR:

Minimaal 8 dagdelen
(zie ook de toelichting op pagina 5 en 22)



ADVIES EN ONDERSTEUNING

Het invoeren van een lunchconcept op uw school brengt veel vragen met zich mee: Wat gaat de invoering kosten? Wat heb ik nodig om een lunchconcept in te voeren? Hoe stel ik goede menu's samen? Hoe maak ik de koppeling met lessen voor de kinderen? Hoe breng ik dit praktisch ten uitvoer? Bij al deze vragen kan de ROCVA-hotelschool ondersteuning bieden. Wij kunnen u gedurende het implementatietraject adviseren hoe u mensen en middelen zo effectief mogelijk kunt inzetten bij de realisatie van een lunchconcept.

Het betreft hier geen afgebakende training. Gedurende een bepaalde periode biedt één van de professionele medewerkers van de hotelschool u ondersteuning bij de verschillende aspecten van het traject.

U kunt hierbij denken aan:

- Advies en ondersteuning bij het bepalen van het lunchconcept
- Advies over de kosten en de inrichting van de keuken
- Advies en ondersteuning bij het inbedden van een lunchconcept in de organisatie
- Advies over ondersteuning en training/scholing van medewerkers
- Ondersteuning bij het samenstellen van menu's
- Ondersteuning bij het koppelen van het lunchconcept aan smaaklessen en/of lessen over gezonde voeding.

TIJDSDUUR:

De duur van deze ondersteuning is volledig afhankelijk van uw wensen en behoeften en kan variëren van enkele gesprekken tot een periodieke ondersteuning gedurende een langere periode. Declaratie vindt plaats op basis van genoten contacturen.

CONTACTGEGEVENS EN OVERIGE INFORMATIE

STARTDATA

In de brochure zijn geen startdata en cursusdagen opgenomen. De training wordt op maat samengesteld. De opdrachtgever bepaalt wanneer de training start en hoe lang deze duurt. De training kan, afhankelijk van uw wensen, gehouden worden op de Hotelschool. Een in-company training behoort ook tot de mogelijkheden.

CURSUSGELD

Iedere training wordt op maat samengesteld. Voor de training wordt voor u persoonlijk een offerte opgesteld, waarin uw wensen worden verwerkt. Om toch een indicatie te geven: een training kost ongeveer €40,- per dagdeel per deelnemer. Een dagdeel duurt 4 uur. (wijzigingen voorbehouden).

EXAMINERING EN KWALIFICATIE

Kiest u voor een persoonlijke training/scholing die is toegespitst op de situatie op uw school en uw medewerkers, dan ontvangen de deelnemers in ieder geval een certificaat van deelname. In overleg kan er een vorm van toetsing of examinering aan de training gekoppeld worden. Het succesvol volgen (en toetsen) van een module kan recht geven op bijv. het certificaat H.A.C.C.P. of het certificaat Sociale Hygiëne. Als voldoende modules zijn gevolgd kan de training/opleiding afgesloten worden met het diploma Horeca-assistent (niveau 1) of Gastheer/-vrouw (niveau 2).

VOOROPLEIDING, STUDIEBELASTING EN LESMATERIAAL

Voor het volgen van één of meer modules is geen vooropleiding vereist. De trainingen worden op maat aangeboden. Dit betekent dat de cursusleider/docent rekening houdt met het instapniveau van uw medewerkers. De studiebelasting bestaat vooral uit de uren voor het volgen van de training. Afhankelijk van de training kan de cursusleider/docent huiswerkopdrachten geven. Deze opdrachten hebben altijd direct te maken met de praktijk van de werkvloer van de cursisten. Bij een training op maat hoort ook lesmateriaal op maat, dat door het ROCvA wordt geleverd. Voor iedere training wordt apart een trainingsmap gemaakt. Hierin zijn de onderwerpen en onderdelen opgenomen, waaruit u de training heeft laten samenstellen. Er wordt gewerkt met een losbladig ringbandsysteem, zodat evt. opdrachten en aantekeningen tussengevoegd kunnen worden.

CONTACTGEGEVENS

Heeft u na het lezen van deze brochure nog vragen of wilt u meer informatie over een training, neemt u dan gerust contact met ons op:

ROCvA – Hotelschool, afd. Vaktechniek
Dr. Ron van den Berghe
Da Costastraat 36
1053 ZN Amsterdam
Tel.: 020 – 579 16 35
e-mail: r.vdberghe@rocva.nl