

Catering

De catering opleidingen zijn ontwikkeld voor medewerkers die in de cateringbranche werken. De opleidingen zijn branche erkend en gecertificeerd

Opleiding Cateringmedewerker, OCC-B

Een cateringmedewerker verricht alle voorkomende werkzaamheden op een cateringlocatie, van de voorbereiding van lunches, snacks en warme gerechten tot en met de verstrekking van deze gerechten en dranken.

In de opleiding worden de volgende onderwerpen behandeld:

- Productie en uitgifte
- Kwaliteit, hygiëne en veiligheid
- Voedingsgebruik en allergenen
- Communicatie en klachtenbehandeling
- Gastvrije verkoop
- Intern overleg

Opleiding Cateringbeheerder OCC-C

Een cateringbeheerder heeft de leiding over een cateringlocatie. De beheerder onderhoudt de contacten met de opdrachtgever, stuurt de medewerkers aan en zorgt ervoor dat de dagelijkse gang van zaken op locatie goed verloopt.

In de opleiding worden de volgende onderwerpen behandeld:

Personeelsmanagement

- Functie beheerder, functie medewerker
- Het aansturen van je team, plannen, inwerken, leidinggeven
- Duurzame inzetbaarheid

Operationeel management

- Alles over catering beheer
- Alles over concepten en formules
- Alles over cijfers en kengetalen

Kwaliteitsmanagement

- Kwaliteit, (voedselveiligheid)
- Duurzaamheid
- Veiligheid
- Gastgericht werken

Opleiding Cateringpraktijkopleider/leermeester OCC-PO

Een praktijkopleider/leermeester is een persoon die zijn vakkennis, vaardigheden en competenties overdraagt aan zijn stagiair en/of leerling(en) (BBL of BOL). Om een erkend leerbedrijf te worden moet er een gediplomeerde praktijkopleider/leermeester binnen het bedrijf werkzaam zijn.

In de opleiding worden de volgende onderwerpen behandeld:

- De eigen functie van praktijkopleider/leermeester
- Het werven en selecteren van de stagiaire
- Het introduceren en inwerken van de stagiaire
- Onderwijs soorten en leerstijlen
- Maken van een opleidingsleerplan
- Het begeleiden en opleiden van de stagiaire
- Het beoordelen van de stagiaire