

Horeca

Op het gebied van horeca zijn er diverse opleidingen mogelijk. De landelijke organisatie SVH (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) verzorgt diverse examens in de horecabranche. Wij kunnen alle opleidingen verzorgen.

Sociale Hygiëne

Wanneer een bedrijf alcohol verkoopt of schenkt is het wettelijk verplicht te zorgen dat er tijdens openingsuren altijd iemand met de Verklaring Sociale Hygiëne aanwezig is. Tijdens deze training leren de cursisten handige methoden om gasten duidelijk te maken wat wel en wat niet is toegestaan.

In de training worden de volgende onderwerpen behandeld:

- Gastvrijheid in de horeca
- Alcohol-, gok- en drugsverslaving
- Sociale vaardigheden
- Omgaan met intimidatie, agressie en geweld
- Inrichtingseisen en voorzieningen
- Veiligheid in het horecabedrijf

Voedingsassistent

Deze opleiding is bestemd voor medewerkers, werkzaam in het facilitaire bedrijf of hoteldienst van ziekenhuizen, verzorgingshuizen, verpleeghuizen etc. De medewerkers kunnen werkzaam zijn als afdelingsassistent, roomservice medewerker of Voedingsassistent.

In de training worden de volgende onderwerpen behandeld:

- Hygiëne
- Ergonomie
- Reinigen van afdelingskeukens
- Voedingsgewoonten van andere culturen
- Voorbereiden en serveren van maaltijden
- Warenkennis, voedingsleer, dieetleer
- Sociale- en communicatieve vaardigheden
- Hospitality en gastvrijheid
- Observeren, signaleren en rapporteren van eetgedrag bij patiënten en bewoners.

Basistraining bediening

De basistraining bediening is geschikt voor iedereen die in de bediening werkt of wil gaan werken.

In de training worden de volgende onderwerpen behandeld:

- Materialen
- Klachtenbehandeling
- Persoonlijke hygiëne
- Glaswerk en dranken
- Opdekken
- Serveren, draagmethoden
- Etiquette