

Succes onder leerlingen en leerbedrijven

Bedrijfsleven leidend bij HorecaVakPunt

Het project HorecaVakPunt startte vorig jaar met vier ROC's. Het doel was de aansluiting tussen opleiding en praktijk in de horeca te verbeteren. Na nog geen jaar kunnen de betrokkenen al spreken van een groot succes. Leerlingen en bedrijfsleven zijn enthousiast over de verbeterde aansluiting tussen scholing en praktijk.

Tekst: Joost Scholten



Harrie Hendriks en leerlingen tijdens de introductieweek van HorecaVakPunt op ROC Eindhoven.

HorecaVakPunt* draait de zaken om. Hebben normale ROC's een focus op onderwijs, de opleidingscentra die bij HorecaVakPunt zijn aangesloten, stellen de praktijk centraal. Een klein verschil, met grote gevolgen. Projectleider Miranda van Heesch legt uit waarom HorecaVakPunt werkt. "Omdat de ondernemers centraal staan, proberen we de leerbedrijven werk uit handen te nemen. Een 'normale' ROC denkt vanuit haar functie als opleider. Hoe moeten we leerlingen onderwijzen? HorecaVakPunt denkt met het bedrijfsleven mee. Hoe kunnen we ervoor zorgen dat leerlingen zo goed mogelijk functioneren in het horecabedrijf? Dat is een groot verschil in benadering. En daar hoort bij dat onderwijs in dienst staat van de praktijk. Vooral in het begin zorgde dat voor scepsis bij de ROC's. Zij moesten echt een cultuuromslag maken." Niet alleen van de scholen, maar ook van de leerbedrijven wordt

iets extra's verwacht. Zij moeten een tandje bijzetten om zich aan te mogen sluiten en HorecaVakPunt-leerbedrijf te kunnen worden. Wat zijn voor de leerbedrijven nu eigenlijk de voordelen boven samenwerking met een reguliere opleiding? Van Heesch: "Deze aanpak is beter voor leerlingen, scholen en bedrijven. Een voorbeeld daarvan is een instrument als HorecaVakPunt Digitaal. Dat is een soort voortgangregistratiesysteem waarop bedrijven precies kunnen zien wat leerlingen op de opleiding hebben geleerd en welke vaardigheden ze tijdens stages bij andere bedrijven hebben verworven. Zo weten de leerbedrijven precies op welke zaken ze wel en niet mogen rekenen. Dat zorgt voor een realistisch verwachtingspatroon waardoor bedrijven minder snel teveel verwachten van hun stagiairs, terwijl de leerlingen de leermeesters minder vaak teleurstellen. En dat zorgt weer voor minder uitval en gemotiveerdere leerlin-

gen op de ROC's. Iedereen wint."

Duidelijkheid

HorecaVakPunt werkt duidelijkheid in de hand. Niet alleen dankzij het HorecaVakPunt Digitaal, maar ook dankzij de uniforme jaarlijnen. "Daarmee kunnen leerbedrijven rekenen op een bepaald niveau", legt van Heesch uit. "Duidelijkheid en zekerheid zorgen voor minder frustratie bij de leerbedrijven die soms maar moeten afwachten hoe ver een leerling in zijn opleiding is en welke competenties ze bij andere bedrijven verworven hebben. Daar komt nog bij dat we die jaarlijn hanteren voor alle ROC's. Dat betekent dat leerbedrijven weten welk niveau de leerlingen hebben, ongeacht hun regio. Dat is bijvoorbeeld handig voor een bedrijf dat precies tussen Amsterdam en Den Haag zit. Dat leerbedrijf kan leerlingen van beide ROC's aannemen zonder er bang voor te zijn dat ze verschillende jaarlij-



Henri Brouwers legt tijdens de introductieweek van HorecaVakPunt op ROC Eindhoven de basisprincipes van het snijden van groenten uit.

nen volgen.” HorecaVakPunt staat ook voor heldere afspraken tussen leerbedrijven en scholen die zijn aangesloten bij HorecaVakPunt. “Wij spannen ons in voor duidelijke afspraken over bedrijfsbezoeken die de school aflegt, helderheid over de begeleiding van de leerling en een goede introductie voor nieuwe leerlingen zodat ze weten wat ze kunnen verwachten. Dat alles zorgt ervoor dat zij een optimale ervaring hebben bij hun leerbedrijf, terwijl de leermeesters precies weten wat ze aan hun nieuwe krachten hebben. En dat biedt beide partijen zekerheid en tevredenheid.”

Begeleiding

Inzichtelijkheid en afstemming zijn belangrijke winstpunten. Maar ook de intensieve begeleiding van de leerlingen draagt bij aan het succes van HorecaVakPunt. “Wij zorgen ervoor dat onze coördinatoren begeleidende taken op zich nemen. En de coördinatoren, die zijn eigenlijk de pijlers onder het HorecaVakPunt. Zij onderhouden het contact tussen leerling, opleiding en leerbedrijf. Als een leerling bijvoorbeeld twee keer niet opkomt dagen, ondernemen zij actie. Voor dat soort begeleidende taken hebben leerbedrijven helemaal geen tijd, maar het kan wel het verschil maken tussen uitval en succes. De coördinatoren stellen leermeesters in staat zich optimaal te richten op hun kerntaak: het opleiden van leerlingen in de praktijk. De coördinatoren van Horeca

VakPunt ondersteunen leerbedrijven en zorgen ervoor dat de input van de bedrijven bij de opleidingen terecht komt. Zij zorgen voor intensieve communicatie, input en informatie. De opleidingen dekken niet alles af als het gaat om de begeleiding van de leerlingen. HorecaVakPunt biedt deze toegevoegde waarde wel. Dat neemt leerbedrijven een hoop werk uit handen en voorkomt ergernissen onder de ondernemers.”

Het succes van HorecaVakPunt gaat als een lopend vuurtje door de horeca. Er zijn veel aanvragen van bedrijven en er wordt dan ook aan de organisatie getrokken om het aantal aangesloten regio's snel uit te breiden. Van Heesch wil ook groeien, maar wel met beleid. “We breiden het project het komende jaar uit met vier regio's: Kop van Noord-Holland/Texel, Den Haag, Friesland en Groningen. Het moet zich als een olievlek gecontroleerd uit gaan breiden. Als we te hard groeien, gaat dat misschien ten koste van de kwaliteit en we zijn juist zo succesvol omdat het bedrijfsleven op ons kan rekenen. Daarnaast hebben we binnenkort een nieuwe website. Daar kunnen ondernemers nog makkelijker hun weg vinden en op eenvoudige wijze via HorecaVakPunt Digitaal inzicht krijgen in de vorderingen van de leerlingen. Het bedrijfsleven is in al ons gedachtegoed en onze volledige benadering leidend. Dat willen we de komende jaren zelfs nog perfectioneren. Zo werken opleidingen, leerbedrijven en

Jan Cremers, chef-kok/leermeester Het Maashotel en lid van de klankbordgroep HorecaVakPunt

Meer duidelijkheid

“Via het Koksgilde ben ik betrokken geraakt bij HorecaVakPunt. Wat mij zo aanspreekt, is de gedrevenheid en betrokkenheid van de ondernemers die eraan meewerken. En de samenwerking tussen school, leerbedrijf en de coördinator verloopt uitermate soepel. Loopt er iets mis, om wat voor reden dan ook, dan zoeken we met elkaar een oplossing. Nieuw is HorecaVakPunt Digitaal, daar heb ik zelf ook aan meegewerkt. Groot voordeel voor leerlingen is dat ze hier makkelijker kunnen zoeken naar een leerbedrijf en snel zien of een bepaald bedrijf bij ze past. Aan de andere kant krijgen leerbedrijven met dit instrument een duidelijk beeld van de voortgang van de leerling.”

Henri Kuunders, docent Horeca aan het Koning Willem I College

Nauwer contact

“Het Koning Willem I College was vanaf het begin betrokken bij HorecaVakPunt. De veranderingen voor ons onderwijs zijn tot nu toe niet heel groot. De communicatie tussen onze school en de leerbedrijven is wél veranderd. We hebben veel nauwer contact dan voorheen met leermeesters. Verder starten onze leerlingen hun opleiding met een intensieve introductieweek. Daarin werken ze aan beroepshouding en basisvaardigheden. Ze maken kennis met het vak en met bedrijven uit de regio. Zo zien onze leerlingen vanuit verschillende invalshoeken wat ze kunnen verwachten van de horeca.”

leerlingen het beste samen om de instroom soepeler te maken en de uitstroom te beperken.”

> **HorecaEntree** <

* *Het samenwerkingsverband HorecaVakPunt is een initiatief van SVH, Koninklijke Horeca Nederland, FNV Horeca, Kenwerk, Koksgilde, Gastvrijheidsgilde, Gilde van Nederlandse Meesterkoks, Euro-Toques, Société des Maitres d'Hôtels, De Unie en CNV Bedrijvenbond.*