

HORECA VAKCOLLEGE

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

SVH LEERMEESTER

**DRIEDAAGSE
CURSUS**



FOTO: MATHIJSHANENKAMP.COM

STUDIEADVIES NODIG?

BEL DAN 085- 130 46 94

CURSUS SVH LEERMEESTER



FOTO: MATHIJSHANENKAMP.COM

VOOR WIE?

TOELATINGSEISEN:

Ambitieuze horecaprofessionals die het vak graag willen overdragen.

Voor iedereen die erkend leermeester wil worden, in een keuken, restaurant, receptie of bedrijfskantine.

DE CURSUS

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

In drie dagen word je opgeleid tot SVH leermeester. De cursus is bedoeld voor horecamedewerkers die al enkele jaren ervaring hebben in het vak. Enthousiast zijn en het vak graag willen overbrengen aan nieuwe medewerkers. Dat kan zijn in de keuken of bediening.

Het doel van deze opleiding is kennis overdragen, zodat er meer professionaliteit ontstaat op de werkvloer. Met het overbrengen van kennis bereik je meer.



3 cursus dagen



verspreid over 6 weken



Oostzaan (NH) of Oosterwolde (FR)



Kleine klassen

STUDEREN BIJ HET HORECA VAKCOLLEGE

De cursus tot SVH leermeester is gebaseerd op de praktijk. Je deelt je kennis en ervaring met andere deelnemers van de cursus.

De theorie wordt op een praktische manier gedeeld, zodat het direct toepasbaar en bruikbaar is in de dagelijkse praktijk.

STUDIEMATERIAAL

Voor het theoretische gedeelte maken wij gebruik van een boekenpakket. Tijdens de lessen wordt deze theorie uitgebreid behandeld op zo'n manier dat jij het direct kan toepassen in jouw dagelijkse praktijk op de werkvloer.

BEGELEIDING

TRAINERS

De cursus wordt gegeven door verschillende horeca professionals, met ieder hun eigen specialisme.

De trainers hebben jarenlange ervaring in het geven van trainingen, adviseren, begeleiden en coachen.

WELKE ONDERDELEN KOMEN ER IN DE CURSUS AAN BOD?

Werving & Selectie
van nieuwe
medewerkers

Introduceren en
inwerken
van medewerkers

Zelfontwikkeling

Beoordelen en
begeleiden
van medewerkers

Opleidingstraject bespreken en aansturen

WAT LEER JE?

**O.A. MOTIVEREN
COACHEN**

ORGANISEREN

BEOORDELEN

STIMULEREN

PLANNEN

ENTHOUSIASTMEREN

**Hoe breng je iets op de
juiste manier over?**

**Op welke manier
communiceer je op de
werkvloer?**



FOTO: MATHIJSHANENKAMP.COM

DIPLOMA

SVH LEERMEESTER

Officieel erkend diploma die je nodig hebt om leerlingen te kunnen begeleiden.

HET EXAMEN

Je kunt het SVH Diploma Leermeester behalen door drie examens succesvol af te leggen:

HET THEORIE EXAMEN

Bestaande uit meerkeuze vragen.

HET PRAKTIJKEXAMENCOACHEN & BEGELEIDEN

Werkinstructie geven zodat er een leerproces op gang komt en aantonen dat je beschikt over noodzakelijke vaardigheden.

HET EXAMEN PORTFOLIO

Huiswerkopdrachten

KOSTEN

CURSUSKOSTEN

De kosten voor de cursus SVH Leermeester zijn 847,- excl. BTW

Dit is inclusief het SVH examen.

BETALINGSREGELING

Neem contact op voor een eventuele betalingsregeling.

VERDER STUDEREN EN ONTWIKKELEN?

Interesse om jezelf verder te ontwikkelen na het behalen van je diploma SVH Leermeester? Neem dan eens een kijkje in het volledige aanbod van het Horeca Vakcollege.

STUDIEAANBOD

SVH Keukenassistent (KAS) start in 2020

SVH Bedieningsassistent (BAS) start in 2020

SVH Kok (actief)

SVH Zelfstandig Werkend Kok SVH start in 2020

Leermeester (actief)

Sociale Hygiëne start in 2020

MASTERCLASSES

Naast de SVH erkende Opleidingen zijn we ook bezig met de ontwikkeling van training op maat.

DE INDISCHE RIJSTAFEL
VOOR PROFESSIONALS

FERMENTEREN

KOSTENCALCULATIES VOOR
CHEFS

GASTVRIJHEID

OPLEIDINGSOVERZICHT



INTERESSE IN MEER OPLEIDINGEN, CURSUSSEN OF MASTERCLASSES?

STUDIEAANBOD

Voor het volledige aanbod en extra informatie over onze Opleidingen, Cursussen en MasterClasses kan je kijken op:

www.horecavakcollege.nl

PRAKTISCHE INFO

LESDAGEN

De cursus SVH Leermeester bestaat uit drie lesdagen.

De cursusedagen worden verspreid over een aantal weken. Afhankelijk per periode wordt de cursus zo ingepland dat er om de week les is, verspreid over maximaal 6 weken

LESTIJDEN

De lessen beginnen om 8.30 uur en eindigen om 17.00 uur.

STUDIEBELASTINGSUREN (SBU'S)

Studielast per les: 8 uur

Daarnaast is er een studielast van gemiddeld 15 uur bestaande uit het maken van een portfolio, zelfstudie en voorbereiden voor het examen.

MELD JE NU AAN VOOR DE CURSUS SVH LEERMEESTER!

MEER INFORMATIE

Wil je graag meer informatie of advies bij het kiezen van de juiste opleiding en/of cursus neem dan contact met ons op!

Of kom langs voor een rondleiding en een kop koffie!

Maak dan een afspraak via onderstaande contact gegevens.

 **085-130 46 94**

 **info@horecavakcollege.nl**



ADRESSEN



LOCATIE NOORD-HOLLAND:

Horeca Vakcollege 'De Ambacht'
Ambacht 14
1511 JZ Oostzaan

LOCATIE FRIESLAND:

Horeca Vakcollege 'Waardeel'
Waardeel 12
8431 ND Oosterwolde

WERKEN IN DE HORECA

Groot tekort aan geschoolde horecamedewerkers

Het aantal horecazaken groeit harder dan het aantal geschoolde medewerkers. Volgens berekeningen van Koninklijke Horeca Nederland komen er tot het jaar 2025 zo'n 100.000 banen in de horeca bij. Dus in deze branche is de komende jaren voldoende werk te vinden. Reden te meer om te beginnen aan deze opleiding!



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De vraag naar geschoolde horecamedewerkers blijft de komende jaren alleen maar groeien!

Dus voldoende mogelijkheden om na deze opleiding aan de slag te gaan bij een professionele horecaonderneming.

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl

DEZE BEDRIJVEN GINGEN JE VOOR:

Hotel-restaurant
Het Rechthuis
aan den Amstel

CLAUS PARK COLLECTION



Trattoria
DE PASTA BOX

DE BARON



Good 
Hangout

CHECK VOOR MEER INFO WWW.HORECAVAKCOLLEGE.NL