



beroepsonderwijs  bedrijfsleven

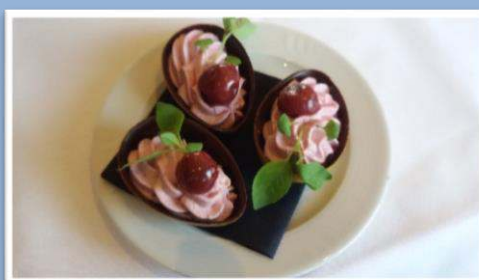
Terugblik bedrijvenmiddag “Horeca 2016”

Managers Ondernemer Horeca, Koks- en gastheerschap

14 maart 2016

Welkom:

Cora Kamperbeek (opleidingsmanager Horeca) heet iedereen hartelijk welkom en onder het genot van een drankje en hapje stelt *Angela Wijnmalen* (BPV Coördinator *MBO College Hilversum*) de leden van de klankbordgroep voor met in het bijzonder nieuw lid Rijk van de Beek van het SBB.



SBB

(Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven)



Rijk van de Beek (adviseur **SBB**) stelt zich voor als opvolger van de heer Jan Akkermans (van het voormalige Kenwerk). Rijk van de Beek heeft tweederde van 't Gooi in zijn portefeuille, het kan dus voorkomen dat uw leerbedrijf een andere adviseur heeft. Een leerbedrijf heeft in principe te maken met maar één adviseur. Voorheen regelde een adviseur veel voor het leerbedrijf, tegenwoordig moet er steeds meer zelf geregeld worden via het bedrijfsportal van het SBB. Het streven is dat uw aanvraag binnen 10 werkdagen wordt behandeld. Bij een eerste aanvraag komt er altijd een adviseur bij u langs, een uitbreiding gaat meestal telefonisch. Een erkend leerbedrijf heeft een gekwalificeerde leermeester in dienst. Er kan een tijdelijke ontheffing worden verleend in het geval dat een gekwalificeerd leermeester het bedrijf verlaat. De leerling mag hier uiteraard niet de dupe van te worden. De ontheffingsperiode wordt per situatie bekeken en verleend. SBB heeft een workshop 'opleiding tot leermeester' beschikbaar. Het SBB heeft twee belangrijke missies, namelijk de zorg dat een leerling een zo optimaal mogelijke praktijkplek heeft en ten tweede de zorg dat het leerbedrijf voldoende gekwalificeerde opleiders beschikbaar heeft.

Wie zijn de klanten van het SBB? Dat zijn de leerbedrijven, de scholen, de MBO studenten en de overheid. Studenten maken gebruik van de website www.stagemarkt.nl welke gekoppeld is aan de website www.s-bb.nl. Als leerbedrijf kunt u uw eigen bedrijfsgegevens opzoeken en is het mogelijk om het leerbedrijf te profileren. Let dan wel op dat de optie 'leerplaatsen' aangevinkt is. De aanwezigen ontvangen een informatiemap.

Circle of Life



Huib Kabel (vakdocent van de koksopleiding en initiatiefnemer van Circle of Life bij het **MBO College Hilversum**) geeft een presentatie over het project 'Circle of Life' (levensrecht onderwijs) en toont een film van de gastles van Michel van der Kroft. Inmiddels is Circle of Life uitgegroeid tot iets groots. Het project is per toeval ontstaan tijdens een rondleiding bij de Lindenhoff in Baambrugge met een opmerking dat we wel een kalfje willen adopteren en uiteindelijk willen opeten. En zo werd Rocky een feit en door het MBO geadopteerd. De studenten hebben 4 á 5 bezoeken gebracht aan de Lindenhoff. Als onderdeel van dit project hebben de studenten een bezoek gebracht aan restaurant Merkelbach in Amsterdam en kennisgemaakt met de visie over het verwerken van het gehele product/dier. Uiteindelijk hebben de studenten de gelegenheid gekregen om de slacht in het slachthuis in Woerden op een paar meter afstand mee te maken en voor velen een indrukwekkende gebeurtenis. Het geslachte kalf is bij het MBO binnengekomen en in samenwerking met de Lindenhoff schoongemaakt en uitgebeend. Gedurende 4 weken is Rocky met verschillende chefs en andere menu's geserveerd. Het afgelopen schooljaar is Rocky 2 tijdens een diner in de kantine geserveerd in samenwerking met de Lindenhoff, een prachtig wijnarrangement en life cooking met Ben van Beurten. Door het grote success is Circle of Life een vast onderdeel van onze opleiding geworden en het aankomende schooljaar gaan we het project koppelen aan gastheerschap. Als school willen wij graag met het bedrijfsleven samenwerken en zijn er misschien mogelijkheden om het diner buiten de school te laten plaatsvinden.

Digitale handboek BPV



Peter van Rijnbach (docent *MBO College Hilversum*) presenteert in het kort het digitale handboek BPV. Het afgelopen jaar is er als pilot gestart met het digitale handboek BPV voor Kerntaak 5, inclusief opdrachtenboek en beoordelingsgedeelte. Deze pilot is door ongeveer 20 studenten en praktijkbegeleiders zeer positief ontvangen en de eerste resultaten komen momenteel binnen. Zowel praktijkbegeleider als de school is aan de student gekoppeld en heeft op deze manier de student altijd in beeld. Met ingang van 1 augustus gaan we starten met de opleidingen MOH, Kok, GH en Facilitair. Binnen het handboek zijn er rollen voor de student, de schoolbegeleider en praktijkbegeleider. Praktijkbegeleider hoeft overigens niet altijd de leermeester te zijn. Verder is de docent Nederlands gekoppeld en de systeembeheerder is Peter van Rijnbach. De student is eigenaar van zijn digitale handboek en heeft het altijd en overal ter beschikking. Van de 33 ROC's gaan 30 scholen over op het digitale handboek.

Taken van school is meten en student in de gaten houden en de leermeester (praktijkbegeleider) begeleidt de student en bewaakt de voortgang.

De handleiding 'registreren digitale Handboek' wordt uitgereikt (www.bpv2.nl). Bij het aanmelden is het belangrijk uw bedrijfsemail in te voeren. De aanmelding komt bij Peter van Rijnbach binnen en hij keurt aanvraag wel/of niet goed. Bij twijfel zal hij telefonisch contact opnemen. U koppelt zich als leermeester aan de school en aanmelding is éénmalig, vervolgens bent u gekoppeld voor alle scholen. Koppelen kan per direct en ons verzoek graag zo spoedig mogelijk. Als slot toont Peter van Rijnbach een korte film over het digitale handboek.

Digitale assessorentraining



Angela Wijnmalen (BPV coördinator *MBO College Hilversum*) geeft een toelichting op de (gratis) digitale assessorentraining. Eind mei vinden de Proeve van Bekwaam plaats en hiervoor zijn altijd assessoren nodig. Eén van onze leermeesters heeft de digitale training voltooid en laat weten dat de training ongeveer een uur en een kwartier in beslag neemt. Het werkt heel simpel en is prima te doen en als afsluiting van de training ontvangt de deelnemer een certificaat. Vooralsnog vinden de proeve van bekwaam plaats bij het MBO.

Netwerkborrel

Na het informatieve gedeelte was er gelegenheid om elkaar te ontmoeten tijdens de netwerkborrel in samenwerking met onze leverancier Best Fish. In samenwerking met onze studenten en Jeroen Heesen (docent gastheerschap) werden alle aanwezigen met enthousiasme ontvangen en bediend.



Hartelijk dank voor uw aanwezigheid en waardevolle medewerking cq. samenwerking.

Volgt u de opleiding Horeca al via ? <https://www.facebook.com/MBOHorecaHilversum>

www.mbohorecahilversum.nl