



HORECA
ACADEMIE

DE NIEUWE
VAKSCHOOL

STUDIEGIDS

ZELFSTANDIG WERKEND KOK



Welkomstwoord

Beste student,

Namens de Horeca Academie heet ik je van harte welkom als student aan de opleiding Zelfstandig Werkend Kok. Deze opleiding duurt één jaar en bestaat uit lesdagen, werken in een ELO, opdrachten en werken in een leerbedrijf. In deze studiegids wordt precies uitgelegd wat je kunt verwachten van het komende jaar. Met het team van de Horeca Academie staan wij voor de volgende 'values':

de Horeca Academie is:

'Vakbekwaam en Volwassen'

Wij streven altijd naar hoge kwaliteit in vakbekwaamheid.
Wij gaan Volwassen met elkaar om.

'Betrokken en Gastvrij'

Wij zijn maatschappelijk en individueel betrokken.
Iedereen is welkom.

'Innovatief en Plezierig'

Wij zijn vernieuwend en ons doel is om
verwachtingen te overtreffen.

'Tijdloos en Grenzeloos'

Iedereen kan leren: altijd en overal.
Er zijn weinig grenzen als het om leren gaat.

Op deze values mag je ons aanspreken. Ik wens je heel veel plezier en succes met de opleiding!

Vriendelijke groet,

Damaris Verkijk

Directeur Horeca Academie

Officiële Gegevens

Crebo:	25182
Kwalificatiedossier:	2015

Samenwerking met SVO Vakopleiding Food

Je staat officieel ingeschreven bij SVO Vakopleiding Food, zodat je aan het eind van de opleiding een officieel erkend mbo-diploma krijgt. SVO werkt met competentiegericht onderwijs, waarbij het draait om jouw ontwikkeling. Dit sluit goed aan bij de visie van de Horeca Academie waarbij je als student verantwoordelijk bent voor je eigen leerproces, maar waar wij jou kunnen begeleiden in kleine groepen. Deze opleiding wordt op maat gemaakt door de Horeca Academie, waardoor de lesdagen zijn afgestemd op jouw werksituatie. In de lesdagen en met opdrachten word je gevraagd om praktijkvoorbeelden. Op deze manier sluit de opleiding goed aan op jouw werkzaamheden in het leerbedrijf.

Als student van een opleiding bij SVO Vakopleiding Food heb je bepaalde rechten en plichten. Deze moeten bij de start duidelijk zijn voor jou. In de OER (onderwijs- en examenregeling) staat beschreven wat je van de opleiding mag verwachten en welke verplichtingen een inschrijving bij SVO met zich meebrengt. De OER kan je raadplegen bij de algemene documenten in de ELO. Bovendien is deze altijd beschikbaar ter inzage op het kantoor van de Horeca Academie.

Inhoud

Welkomstwoord	1
Officiële Gegevens	2
Samenwerking met SVO Vakopleiding Food	2
Toelatingseisen	4
1. Leerbedrijf	4
2. Lesdagen	5
3. Online leeromgeving (ELO)	6
Bring your own device	6
Recepten	7
4. Opdrachten	7
Aftekenboekje	7
Theorie Opdrachten (ELO)	8
Competentie ontwikkelkaart (Loopbaan)	8
Burgerschap	9
Keuzedelen	9
5. Nederlands, Engels & rekenen	10
6. De plus op jouw opleiding	11
Excursies & Masterclasses	11
7. Begeleiding	12
Leermeester	12
Mentor	13
Extra ondersteuning en begeleiding	13
8. Kerntaakexamens	13
9. Proeve van Bekwaamheid	15
10. Beleid Tegen Fraude en Oneerlijkheid op School	16
11. Afwezigheid of te laat komen	16
12. Vakanties & vrije dagen	16
13. Studievertraging	17
14. Contactgegevens	18
15. Checklist exameneisen	20
16. Huisregels	21

Toelatingseisen

- Je hebt het diploma Basiskok niveau 2
- Je bent of kunt aan de slag bij een erkend leerbedrijf voor ten minste 20 uur per week onder begeleiding van een leermeester die geregistreerd staat bij SBB
- Je hebt liefde voor koken en werken in de Horeca
- Je bent 16 jaar of ouder

1. Leerbedrijf

Tijdens de opleiding werk je in een erkend leerbedrijf voor tenminste 20 uur per week. Via www.stagemarkt.nl kun je meer informatie vinden over een erkend leerbedrijf. Met het leerbedrijf sluit je een arbeidscontract/stagecontract af. In deze overeenkomst staan jouw rechten en plichten als werknemer. Welke afspraken jij hierover maakt met jouw leidinggevende staan los van de opleiding en de Horeca Academie.

Daarnaast zal er een beroepspraktijkovereenkomst (BPVO) afgesloten moeten worden. Deze BPVO geldt voor de volledige opleidingsduur en wordt getekend door jou, de leermeester, SVO en de Horeca Academie. Bij aanvang van de opleiding moet deze al getekend zijn door alle partijen en heb je, als het goed is, al een kopie gestuurd gekregen voor de administratie van het leerbedrijf.

Mocht je gedurende jouw opleiding willen wisselen van leerbedrijf is dat mogelijk, maar zorg er dan voor dat je een nieuwe plek bij een erkend leerbedrijf geregeld hebt, voordat je ergens stopt. Wanneer je zonder (erkend) leerbedrijf zit, heb je geen praktijkuren en zal je de opleiding moeten verlengen. Wanneer je toch wisselt, moeten deze gegevens zo snel mogelijk worden doorgegeven aan de studentadministratie zodat er een nieuwe BPVO wordt opgemaakt. De oude komt dan automatisch te vervallen.

In het leerbedrijf kun je toepassen wat je in de online leeromgeving (ELO) en tijdens de lesdagen op de Horeca Academie hebt geleerd. De begeleiding in jouw leerbedrijf komt nog aan bod in deze gids.

2. Lesdagen

Tijdens de opleiding ga je één dag in de week naar de Horeca Academie. Tijdens je lesdag, ga je met je praktijkles aan de slag. Er wordt dan twee á drie weken lang met een specifieke productgroep gewerkt die past bij het seizoen. Zo hebben we het in de herfst over het bereiden van wild, in de lente over fruit en richting de zomer over ijs. Producten, gerechten en technieken leer je op deze manier op het juiste moment in het jaar.

We werken met verschillende soorten lessen, namelijk een Vaktechniek-, een Kooklab- en een les waar je een menu kookt. Bij een nieuw thema ligt de focus vooral op de vaktechniek waarin de basistechnieken, HACCP en allergenen behandeld worden. In de kooklables ga je creatief met de producten aan de slag en er mee experimenteren. En de restaurantles is een les waarbij je een 3-gangenmenu kookt (evt. voor echte gasten).

Een les wordt als groep afgesloten zoals je het tijdens jouw werk ook doet. Er wordt van je verwacht dat je mee opruimt en schoonmaakt, zodat de ruimte weer klaar is voor de volgende klas.

Er zijn natuurlijk ook Nederlands en rekenlessen in gepland. Lees door voor meer informatie hierover. Deze verschillende lessen kunnen afhankelijk van jouw locatie verschillende tijden hebben.

Bij een restaurantles krijg je avondeten van de Horeca Academie. Bij een kooklables of vaktechniekles wordt er echter verwacht dat je met een gevulde maag naar de lesdag

komt of eventueel wat zelf meeneemt. Vaak zal je dan gedurende de lesdag nog wel het één en ander proeven, maar ga er niet vanuit dat dit een maag vullende maaltijd is.

Check *wekelijks* goed jouw rooster wat voor les jij hebt. Het lesrooster kun je terugvinden in de groepsapp met jouw docent of het studentenportaal van mijnsvo.nl. **BELANGRIJK:** Houd altijd jouw svo e-mail goed in de gaten voor eventuele wijzigingen. Bij twijfel vraag je het na bij jouw mentor.

3. Online leeromgeving (ELO)

Tijdens de opleiding heb je toegang tot de ELO. Je kan altijd en overal aan de slag door in te loggen in mijnsvo.nl. In de ELO vind je alle lesstof die jij nodig hebt tijdens jouw opleiding, zoals het coachen van lerende medewerkers en menu-engineering. Ook heb jij een licentiecodelijst gekregen van SVH, hierin staan magazines over alle thema's voor extra verdieping. Voor Zelfstandig Werkend Kok is het van belang om de basiskennis en technieken heel goed te beheersen, daarom is de uitvoering van Basiskok ook beschikbaar ter herhaling. Voor deze opleiding hoef je geen boeken aan te schaffen, maar we kunnen wel boekentips geven om jouw vakkennis aan te vullen. Er zijn ook altijd boeken aanwezig op jouw leslocatie om in te zien of te lenen.

Naast de theorie kun je in de ELO ook alle informatie over opdrachten en examens vinden. Het is ook belangrijk dat je naar de beoordelingsformulieren kijkt, zodat je weet wat er van je verwacht wordt.

Bring your own device

We raden aan om elke lesdag je eigen laptop of tablet mee te nemen. Zo kan je elke lesdag in jouw ELO de theorie erbij pakken, en direct vragen stellen aan jou mentor. Ook oortjes of een koptelefoon zijn handig om aan het werk te kunnen met talen, rekenen, opdrachten en/of theorie uit de ELO.

In de ELO maak jij opdrachten, oefen jij bepaalde taken en daarna maak je ook de bijbehorende examens. Zorg ervoor dat je de (inlever)opdrachten ook **altijd** voor jezelf bewaard op een usb-stick of op jouw eigen computer/laptop. Zo raakt er niks verloren. Na het afronden van de opleiding heb je geen toegang meer tot de ELO.

Informatie over de examens kun je terugvinden in de ELO. De theorie-examens maak je via de Toetsomgeving van SVO in de examenweek, hiervoor maak je gebruik van de speciale examen laptops die op school beschikbaar zijn. Dit kan echter pas wanneer het examen is opgezet voor jou. Om in te loggen heb je altijd jouw svo email adres en wachtwoord nodig – onthoud deze goed!

Recepten

Tijdens jouw opleiding komen er natuurlijk heel veel recepten voorbij. Van klassiekers en goede allround basisrecepten tot sterrenwaardige parels. Bewaar deze gerechten in een jouw digitale receptenboek in de e-learning. Tip; download deze als je klaar bent met de opleiding. Dan heb je jouw eigen naslagwerk, leuk om later terug te lezen of steeds te blijven gebruiken.

4. Opdrachten

Gedurende de opleiding zijn er een aantal opdrachten die ingeleverd moeten worden in de ELO. Deze worden hieronder kort toegelicht:

Aftekenboekje

Het aftekenboekje helpt je om je voortgang bij te houden en zorgt ervoor dat je alle benodigde vaardigheden en kennis opdoet. Het bijhouden van een aftekenboekje tijdens je studie is van groot belang. Dit boekje wordt gebruikt op je leerbedrijf en moet door je leermeester worden beoordeeld. Aan het begin van je studie moet je samen met je leermeester bespreken hoe je het aftekenboekje gaat invullen en gebruiken, zodat er een duidelijk plan van aanpak is. Het is dus essentieel dat je het

aftekenboekje zorgvuldig invult en dat het door je leermeester wordt getekend. Alleen dan kom je in aanmerking voor de proeve van bekwaamheid.

Theorie Opdrachten (ELO)

Het uitvoeren van theoretische opdrachten in de ELO, per onderwerp of thema, is een belangrijk onderdeel van je studie. Het is aan te raden om deze opdrachten te maken voordat het betreffende thema in de lessen aan bod komt. Op deze manier kun je je goed voorbereiden en het meeste uit de lessen halen. Lever de opdrachten in via de ELO, zodat je mentor ze kan beoordelen en je feedback kan geven. Dit helpt je niet alleen om de stof beter te begrijpen, maar is ook een goede voorbereiding op de theorie-examens. Door op tijd en consistent te werken aan deze opdrachten, zorg je ervoor dat je goed voorbereid bent en je kennis up-to-date blijft.

Competentie ontwikkelkaart (Loopbaan)

Met de start van de opleiding heb je een startgesprek met jouw mentor. Zo bespreken jullie de beginsituatie, maar ook waar jullie samen naartoe willen werken. Daarnaast heb je dan de gelegenheid om alles te delen waarvan je wilt dat jouw mentor op de hoogte is. Deze besproken punten leg je vast in je competentie ontwikkelkaart. Dit formulier wordt ondertekend door jou, jouw leermeester en jouw mentor. Gedurende de opleiding worden jouw vaardigheden als Zelfstandig Werkend Kok gevolgd en vastgelegd in het aftekenboekje. Dit boekje krijg je mee op jouw eerste lesdag en bewaar je zorgvuldig gedurende het opleidingsjaar en wordt regelmatig ingevuld door jouw leermeester om jouw ontwikkeling goed in de gaten te houden. Ook zal jouw mentor regelmatig om het boekje vragen om jouw ontwikkeling goed te kunnen volgen en ook extra tips en trucks mee te geven. Tegen het einde van jouw opleiding kijk je samen met je mentor terug op de gestelde doelen en vooruit naar jouw toekomst. Hierbij heb je ook feedback nodig van jouw mentor en leermeester, want zij hebben jouw ontwikkeling op de voet gevolgd. De competentie ontwikkelkaart en het aftekenboekje dienen ingeleverd te worden bij jouw mentor via de ELO.

Burgerschap

Bij burgerschap gaat het om jouw deelname in de maatschappij. Denk hierbij aan jouw rechten en plichten als burger. Het onderdeel burgerschap bestaat uit verschillende onderdelen, namelijk:

- politiek-juridisch
- sociaal-maatschappelijk
- vitaal burgerschap
- economisch

Het is de bedoeling dat je zelf de theorie over het onderwerp Burgerschap doorneemt en daarna een presentatie, vlog, blog of quiz maakt die je presenteert aan je mentor. Gedurende het schooljaar biedt de Horeca Academie wel tijd en begeleiding voor deze opdracht.

Keuzedelen

Tijdens de opleiding zijn er meerdere keuzedelen die je moet afronden, met een totale omvang van 720 SBU. Dit komt neer op drie keuzedelen voor verdieping en verbreding van het koksvak. In totaal bieden we vier verschillende keuzedelen aan en met de start van de opleiding moet je al aangeven welke twee keuzedelen je gaat volgen.

Je kunt kiezen uit:

- Wijnkennis 1
- Eetcultuur en -wensen
- Duurzaamheid in het beroep
- Aziatische keuken

De inhoud van deze keuzedelen zit verweven in de opleiding. Zo krijg je een wijnles, halen we de leveranciers naar de Horeca Academie of volg je een masterclass bij een van de organisaties waarmee wij samenwerken. Als je een keuzedeel gekozen hebt, zal je de module uit de ELO moeten doorlopen. Hierin vind je extra informatie en de opdrachten die gemaakt moeten worden. Deze opdrachten zijn gekoppeld aan jouw werk in het leerbedrijf. Als alle opdrachten van een keuzedeel zijn ingeleverd en jouw mentor heeft het volledige keuzedeel met een cijfer beoordeeld, is het keuzedeel afgerond.

Heb je tijdens je vooropleiding basiskok al één of meerdere keuzedelen gedaan en deze afgesloten met een voldoende? Dan mag je die ook al meetellen als keuzedeel. Vraag dan wel een vrijstelling aan via jouw mentor!

5. Nederlands, Engels & rekenen

Voor jou als basiskok is het van belang dat je Nederlands en Engels beheerst en dat je kunt rekenen. In de opleiding besteden we specifiek aandacht aan deze generieke vakken in de lessen van onze (taal)docenten. Ook zullen deze vaardigheden tijdens de andere lesmomenten aan bod komen. Denk maar aan het berekenen van de inkooprijzen of het presenteren van jouw gerecht. In het lesrooster is zichtbaar wanneer de docent komt voor welk vak. Afhankelijk van de locatie waar jij les hebt worden deze momenten zo veel mogelijk in de ochtend aangeboden voor de aanvang van de praktijklessen. Neem te allen tijde je eigen laptop mee naar de les zodat je de opdrachten meteen in je ELO kunt verwerken. Mocht je aanspraak willen maken op vrijstelling voor examens, overleg dit met je mentor zodat hij/zij jou kan helpen met de aanvraag. Als je geen vrijstelling hebt voor een bepaald vak, dan ben je verplicht om aanwezig te zijn voor dat vak. Nog even op een rijtje welke onderdelen/examens je krijgt per vak:

Nederlands 2F:

- Lezen
- Luisteren
- Spreken
- Gesprekken voeren
- Schrijven

De onderdelen spreken, gesprekken voeren en schrijven zijn zoveel mogelijk gekoppeld aan het beroep waarvoor je leert. Zo geef je voor spreken een presentatie over een maatschappelijk onderwerp en krijg je met schrijven opdrachten die te maken hebben met het werken op het leerbedrijf. De toetsen voor lezen en luisteren zijn centrale

examens en worden op een locatie van SVO afgenomen. Jouw taaldocent meldt jou aan voor het centrale examen (CE) en via een brief word je hierover geïnformeerd. Dit zal niet op jouw vaste lesdag zijn.

Rekenen 2F:

- getallen
- verhoudingen
- meten & meetkunde
- verbanden

Rekenen wordt afgenomen als één examen op 2F niveau waarvoor je een voldoende dient te halen.

Engels A2:

- gesprekken voeren
- lezen

Dit is zoveel mogelijk gekoppeld aan het beroep waarvoor je leert en wordt door de taaldocent afgenomen op de Horeca Academie. Voor het examen voer je een gesprek in het Engels met de taaldocent over wie je bent en jouw beroep als kok. Je hoeft geen Engelse les te volgen, maar er wordt een praktijkles in het Engels gedaan. Zo hoef je voor dit vak niet in het klaslokaal te zitten. Uiteraard kan je altijd om meer verdieping vragen om jouw Engels naar een hoger niveau te tillen.

6. De plus op jouw opleiding

Excursies & Masterclasses

Gedurende het jaar worden er meerdere excursies en masterclasses georganiseerd. Wij brengen ze onder de aandacht en bij interesse kan jij je dan aanmelden. Vraag je mentor of de data al bekend zijn.

7. Begeleiding

Gedurende het opleidingsjaar word je begeleid door jouw mentor op de Horeca Academie en door de leermeester.

Leermeester

In jouw leerbedrijf word je begeleid door een leermeester, waarmee je kunt bespreken wat goed gaat en wat niet. Met de start van de opleiding vul je de competentie ontwikkelkaart in en deze laat je ook ondertekenen door jouw leermeester zodat hij op de hoogte is van jouw beginsituatie. Verder zal jouw mentor gedurende je opleiding contact opnemen met de leermeester om zaken rondom de opleiding af te stemmen en te bespreken. Tijdens jouw opleiding beoordeelt jouw leermeester op jouw werkplek of jij de vaardigheden van het koksvak beheerst of waar je nog aan moet werken. Dit wordt genoteerd in het aftekenboekje. Vervolgens gaan jullie daar samen over in gesprek en noteren jullie wat goed gaat en wat beter kan. Het aftekenboekje moet zorgvuldig ingevuld en bewaard worden. Jouw mentor wil dit aftekenboekje regelmatig inzien en tegen het einde van jouw opleiding moet je deze ingevuld inleveren bij jouw mentor.

Naast de gesprekken met jouw leermeester heb je op jouw werkplek ten minste één gesprek met jouw leermeester en mentor van de Horeca Academie (dit kan ook telefonisch/online plaatsvinden). Er wordt dan besproken hoe het op het leerbedrijf én met de opleiding gaat. Gedurende de opleiding vinden wij het contact tussen de docent en het leerbedrijf ook heel belangrijk, maar vanwege de privacy-wetgeving mogen wij niet alles delen. In het kader van jouw ontwikkeling proberen we wel zoveel mogelijk contact te zoeken met jouw leermeester om een optimale begeleiding te kunnen bieden.

Aan het einde van de opleiding vul je de competentie ontwikkelkaart weer in. Hiervoor heb je feedback nodig van jouw leermeester over jouw functioneren, maar laat je het ingevulde formulier ook ondertekenen voor akkoord/gezien.

Ook zijn er opdrachten gekoppeld aan jouw leerbedrijf. Zo moet je onder andere een verkooplanalyse maken van de menukaart. Daarnaast moet je op jouw leerbedrijf een

gesprek voeren met een lerende medewerker en jouw leidinggevende ondersteunen bij een gesprek. Hierbij zal jouw leermeester jouw beoordelen op jouw vaardigheden.

Mentor

Wekelijks krijg je les van jouw mentor. Er wordt gekeken hoe het met iedereen gaat en er zullen ook één-op-één gesprekken zijn tussen jou en jouw mentor. Dit gaat over jouw ontwikkeling als zelfstandig werkend kok in de praktijk, maar ook over de voortgang van de opdrachten en de lesstof in de online leeromgeving. Zo bekijken jullie samen wanneer wat getoetst kan worden en hebben jullie allebei een duidelijk beeld over de verwachtingen van het studiejaar. Jouw mentor is altijd het eerste aanspreekpunt voor jou en jouw leermeester.

Extra ondersteuning en begeleiding

Mocht je tegen problemen aanlopen waarbij je niet geholpen kunt worden door de mentor of groepsgenoten, kun je altijd terecht bij ons vertrouwenspersoon. Het is mogelijk om langs te komen of te bellen met studentenadministratie op 070-302-99-56.

Het is ook mogelijk om een afspraak in te plannen via e-mail. U kunt de situatie uitleggen en wat u wilt bespreken door een e-mail te sturen naar info@horecaacademie.nl.

8. Kerntaakexamens

De opleiding bestaat uit vier kerntaken en die bestaan weer uit een aantal werkprocessen. De kerntaken en werkprocessen beschrijven wat je aan het einde van de opleiding moet kennen en kunnen om het diploma te halen en om als zelfstandig werkend kok te kunnen functioneren in de praktijk. Deze kerntaken met werkprocessen staan hieronder op een rijtje:

Kerntaak 1: Bereidt gerechten

- 1.1 Plant zijn werkzaamheden
- 1.2 Maakt de mise en place
- 1.3 Past recepten aan
- 1.4 Bereid gerechten en componenten
- 1.5 Werkt gerechten voor de uitgifte af
- 1.6 Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
- 1.7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Kerntaak 2: Beheert de keukenvoorraden

- 2.1 Bestelt benodigde producten
- 2.2 Ontvangt en controleert geleverde producten
- 2.3 Slaat de geleverde producten op
- 2.4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Kerntaak 3: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken

- 3.1 Ontwikkelt nieuwe recepten
- 3.2 Voert menu-engineering uit
- 3.5 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten

Kerntaak 4: Geeft leiding en voert beheerstaken uit

- 4.1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
- 4.2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

Bijna iedere kerntaak wordt afgesloten met een theorie-examen en een praktijkexamen. In het lesrooster staan de examenweken ingepland. Voor het mogen maken van een theorie-examen moet je kunnen aantonen dat je de gevraagde lesstof hebt doorlopen in de ELO. Deze theorie-examens bestaan grotendeels uit meerkeuzevragen en worden op een toetslaptop gemaakt. De mentor kan jou inschrijven voor een praktijkexamen

als hij verwacht dat je de vaardigheden beheerst. Oftewel, je mag de toetsen pas maken als jouw mentor denkt dat jij er klaar voor bent (in overleg met jou). Vervolgens word je ingepland in een examenweek en krijg je hier een paar weken voorafgaand aan het examen bericht van via de e-mail. We proberen je zoveel mogelijk op jouw eigen lesdag in te roosteren voor een examen, maar dat is niet altijd mogelijk.

Het resultaat van een examen kan je uiterlijk twee weken na de afname van het examen terugzien in het studentenportaal. Mocht je achteraf een examen nog graag in willen zien, kan je hiervoor apart een afspraak maken bij je mentor.

9. Proeve van Bekwaamheid

Om de opleiding af te ronden, moet je de Proeve van Bekwaamheid afleggen. Hierin kook je een driegangenmenu voor 2 personen, zoals je ook bij het praktijkexamen van kerntaak 1 doet. Het verschil is echter dat jij het menu nu zelf bedenkt. Na het koken van het driegangenmenu wordt een gesprek gevoerd met beide examinatoren waarin het examen wordt geëvalueerd. Om dit examen te mogen doen, moet je voldoen aan een aantal eisen. Deze eisen hebben wij voor jou op een rijtje gezet in de checklist, aan het einde van deze gids.

Het examen moet worden aangevraagd en om die reden moet je ruim op tijd aan alle eisen voldoen. In het lesrooster kun je zien wanneer je alles af moet hebben om deel te kunnen nemen aan de Proeve van Bekwaamheid. Jij bespreekt met de mentor wanneer alles af moet zijn om te mogen deelnemen aan het examen.

10. Beleid Tegen Fraude en Oneerlijkheid op School

Op onze school nemen we spieken en fraude heel serieus. Dit betekent dat studenten altijd hun eigen werk moeten doen en nooit van anderen mogen overschrijven. Met de opkomst van AI-tools is het belangrijk om te weten dat deze technologieën niet gebruikt mogen worden om opdrachten te maken. Als een student betrappt wordt op spieken, het gebruiken van AI om hun werk te doen, of enige vorm van fraude, zijn er ernstige gevolgen. Dit kan onder andere betekenen dat de student een onvoldoende krijgt voor de opdracht, het vak niet haalt, of zelfs van school gestuurd wordt.

Bovendien kunnen studenten getest worden op de inhoud van hun ingeleverde werk om zeker te weten dat ze het begrijpen. Het is belangrijk om eerlijk te zijn en altijd je best te doen.

11. Afwezigheid of te laat komen

Iedere lesdag wordt een presentielijst bijgehouden. Als je niet aanwezig kunt zijn door ziekte of een andere grondige reden, meld je dit tijdig bij de mentor. Te laat komen wordt in het leerbedrijf niet geaccepteerd en ook op de lesdag wordt verwacht dat je op tijd aanwezig bent. Je moet 85% van de lesdagen hebben bijgewoond om examen te mogen doen. Als je hier niet aan voldoet, loop je kans op vertraging van je studie.

12. Vakanties & vrije dagen

In de zomer en de periode van kerst en oud & nieuw, evenals de week van de Horecava heb je vrij van de Horeca Academie. Verder heb je bijna wekelijks les. Soms zit er een week tussen die ingeroosterd staat als examenweek. Dan is er de mogelijkheid om kerntaken af te toetsen. Hiervoor wordt een paar weken van tevoren een planning gemaakt en wordt iedereen persoonlijk op de hoogte gebracht.

In een jaar wordt er veel van jou verwacht en is er weinig ruimte om vakanties of vrije dagen op te nemen. Het is wel mogelijk in de zomer- en kerstvakantie. Verder misschien in een examenweek als jij op dat moment (nog) niet getoetst wordt. Eventueel kan je een lesdag een keer op een andere dag in de week inhalen, maar we adviseren je om zoveel mogelijk buiten de lesdagen te plannen. Zo voorkom je het oplopen van een eventuele vertraging. Mocht er toch iets speciaals zijn, geef je dat tijdig aan bij jouw mentor.

13. Studievertraging

De opleiding duurt één studiejaar. Wanneer je start in september rekenen wij 10 maanden voor één studiejaar en bij instroom rekenen wij 12 maanden voor één studiejaar (i.v.m. de zomervakantie). Wanneer jij genoodzaakt bent om langer over de opleiding te doen dan de tijd die hiervoor staat, brengen wij extra kosten in rekening. De afspraken hierover staan op het machtigingsformulier wat je aan het begin van je opleiding ondertekend hebt.

Verlenging duurt tot en met het eerstvolgende geplande examenmoment.

Oorzaken van verlenging van de opleiding kunnen zijn:

- Niet voldoende praktijkuren gemaakt
- Onvoldoende aanwezigheid voor praktijklessen
- Onvoldoende opleidingsniveau
- Exameneisen nog niet voldaan (zie de checklist aan het einde van deze gids)
- Familieomstandigheden of ziekte

Wanneer er iets aan de hand is, is het van belang om hierover tijdig in gesprek te gaan met jouw mentor.

14. Contactgegevens

Hoofdkantoor

Horeca Academie

Anna van Hannoverstraat 4

2595 BJ Den Haag

070-3029956

info@horecaacademie.nl

www.horecaacademie.nl

Horeca Academie onderwijslocaties:

- Alkmaar: Olympiaweg 29, 1816 MJ Alkmaar
- Amsterdam: Nieuwe Hemweg 14c, 1013 BG Amsterdam
- Eindhoven: Hooghuisstraat 22-24, 5611 GT Eindhoven
- Houten: Sleepboot 2, 3991 CN Houten
- Rijswijk: Diepenhorstlaan 3, 2288 EW Rijswijk
- Rotterdam: Verlengde Nieuwstraat 177, 3011 GX, Rotterdam
- Zwolle: Spui 2, 8032 VS Zwolle

Docenten van de Horeca Academie

Frans Coenders	f.coenders@horecaacademie.nl
Marcel Derksen	m.derksen@horecaacademie.nl
Chris Janssen	c.janssen@horecaacademie.nl
Terri Salminen	t.salminen@horecaacademie.nl
Jörgen van der Veer	j.vanderveer@horecaacademie.nl
Paul van Waarden	p.vanwaarden@horecaacademie.nl
Ferry Wijsman	f.wijsman@horecaacademie.nl
Edgar de Wit	e.dewit@horecaacademie.nl
Jurgen Zwaan	j.zwaan@horecaacademie.nl

Naast het docententeam hebben we op onze website een volledig overzicht van alle medewerkers van de Horeca Academie. Hier nog een rijtje met medewerkers waar jij met jouw vragen terecht kan:

Damaris Verkijk	Director	d.verkijk@horecaacademie.nl
Joëlle Klassen	Education Manager	j.klassen@horecaacademie.nl
Inge Gesthuizen	Manager Student Affairs	i.gesthuizen@horecaacademie.nl
Lisanne Reijersen	Office Manager	l.reijersen@horecaacademie.nl
Asli Impraim	Finance Administration	a.impraim@horecaacademie.nl
Sanne Mehagnoul	Training Manager	s.mehagnoul@horecaacademie.nl
Karin Jonker	Training Officer	k.jonker@horecaacademie.nl
Michael Molema	Proces Optimalisation Officer	m.molema@horecaacademie.nl

15. Checklist exameneisen

Exameneisen	Afgerond?	
Persoonlijke ontwikkeling & praktijkervaring		
Competentie ontwikkelkaart		
Aftekenboekje		
Opdrachten (ELO)		
Elke opdracht per thema onderdeel		
Talen & rekenen		
Nederlands 2F	Lezen – centraal examen	
	Luisteren – centraal examen	
	Spreeken	
	Gesprekken voeren	
	Schrijven (taaltaak 1, 2 en 3)	
Engels A2	Gesprekken voeren	
	Lezen	
Rekenen 2F	Schriftelijk examen	
Kerntaaktoetsen		
Kerntaak 1 Bereidt gerechten	Theorie- examen	
	Praktijkexamen	
Kerntaak 2 Beheert de keukenvorraden	Theorie- examens	
	Herkenningstafel	
Kerntaak 3 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening van de keuken	Theorie-examen	
Kerntaak 4 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	Theorie-examen	
Keuzedelen (3 van de 4 keuzedelen moeten afgerond worden)		
Wijnkennis 1		
Eetcultuur en -wensen		
Duurzaamheid in het beroep C		
Aziatische Keuken		
Proeve van Bekwaamheid		
Proeve van Bekwaamheid		

16. Huisregels

Tijdens de opleiding gelden een aantal huisregels waarvan we verwachten dat iedereen zich eraan houdt. Wij streven altijd naar hoge kwaliteit (niet alleen in vakbekwaamheid). Wij gaan volwassen met elkaar om ook met de school/studie.

- Draag altijd je volledige kok's tenue (broek, buis, schort en keukenschoenen)
 - Lange haren moeten vast
 - Draag geen sieraden in de keuken
 - Was je handen voordat je start met koken en na elk toiletbezoek
 - Zorg dat je werkbank altijd schoon en netjes is
 - Volg de HACCP regels nauwkeurig op
-
- 15 minuten voor aanvang van de les aanwezig zijn
 - Meldt je tijdig af voor de les bij je mentor
 - Eet en drink buiten het zicht van de gasten
 - Roken mag alleen buiten op de aangegeven locaties
 - Het gebruik van je mobiele telefoon is niet toegestaan tijdens de les
 - Sluit de les altijd gezamenlijk af met je hele klas en zorg dat de keuken netjes achtergelaten wordt

Persoonlijke bezittingen

U kunt uw persoonlijke bezittingen bewaren in de garderobe van ons personeel. Bewaar geen persoonlijke spullen zoals kleding, jassen en rugzakken in de keuken of het restaurant, of onder werkbanken tijdens de lessen. We raden je aan om geen belangrijke of dure persoonlijke bezittingen mee te nemen naar de les, aangezien de Horeca Academie niet verantwoordelijk kan worden gesteld voor verlies, diefstal of schade.

Het belangrijkste: veel plezier! Houd rekening met elkaar en geniet van je tijd op de Horeca Academie. We zijn blij en vereerd je te mogen verwelkomen.