



*'Bij een leerwerkroute komen we samen met jou tot maatwerk waardoor jij straks een baan vindt.'*

# Leerwerk route

**HORECA**

**Bij een leerwerkroute leer je het grootste deel van de tijd door te werken bij een werkgever. Iedere week volg je enkele uren tot maximaal een dag opleiding. De leerwerkroute is gericht op het leren van het vak en vaardigheden. Samen met jou bepalen we jouw route op weg naar een baan. Jouw inzet is minimaal 24 tot maximaal 36 uur per week.**

## **Kom werken in de horeca!**

Voor de Leerwerkroute Horeca zoeken we mensen die graag werken in de keuken, catering of bediening. Gastvrijheid zit jou in het bloed. Kom je bij ons werken en leren? Dan ontwikkel je jouw talent verder met werken, stages en scholing. Jouw eigen route helpt je stap voor stap op weg naar een baan bij een werkgever in de horeca. Bij deze leerwerkroute werken we samen met Hotel Van der Valk, Albron catering, La Place en veel kleine horecabedrijven.

Je start de leerwerkroute bij Smaakzaak. Dit is het bedrijfsrestaurant van Werkzaam Rivierenland. Je leert steeds nieuwe werkzaamheden en ontwikkelt je uiteindelijk tot bijvoorbeeld kok, afwasser of medewerker Bedrijfsrestaurant. Je kunt aan het werk in een restaurant, hotel, catering bedrijf of bedrijfsrestaurant of kantine. Of je vindt een baan bij een instellingskeuken van bijvoorbeeld een ziekenhuis of in de fastfoodsector.

In de keuken van Smaakzaak werken we met mensen met een diverse achtergrond; iemand heeft een beperking, was lang werkloos of een vluchtelingen achtergrond. We vinden het belangrijk dat iedereen respectvol met elkaar omgaat en samenwerkt. Iedereen mag in zijn eigen tempo leren. We leren ook van elkaar en gebruiken elkaars talent. In de horeca is samenwerken en collegialiteit heel belangrijk. Goed overleggen met anderen is belangrijk.

## Wat voor werk doe je in de leerwerkroute Horeca

- snijtechnieken
- voedsel bereiden zoals broodjes, taarten en salades
- schoonmaken
- werk in de spoelkeuken
- bedienen/serveren
- koffie/thee zetten in de barista bar
- koken

## Vragen aan jou?

- Je wilt je inzetten voor jouw leerwerktraject voor een periode tot maximaal 23 maanden. Dit hangt af van het opleidingsprogramma dat je nodig hebt.
- Je hebt er zin in om te leren en je te ontwikkelen.
- Je kan en wil op flexibele werktijden werken (ochtend, middag en /of avond)
- Je kunt staand werken.
- Je bent gastvrij en hebt oog voor de klant.

## Wij bieden

Een leerwerkplek. Je krijgt de kans om het vak te leren in een echte werkomgeving. Je werkt samen in een leuk team van collega's met passie voor het vak. Je hebt een leermeester; met zijn enthousiasme daagt hij jou uit. De leermeester geeft je vertrouwen. Je leert je grenzen te verleggen. Je mag leren en groeien in een werkomgeving die jouw talent tot bloei brengt. Een werkcoach volgt samen met de leermeester je ontwikkeling. Ben je er helemaal klaar voor? Dan zoeken we samen met jou een baan bij een werkgever waar je aan de slag kunt.

De functie is een opstap naar een baan. Daarom kun je maximaal 23 maanden de leerwerkroute volgen.

- Maand 1-6 Volgen van een interne opleiding met behoud van de uitkering.
- Maand 7-12 Leren en werken op basis van een dienstverband binnen Werkzaak Plus. Vanaf maand 9 wordt er voor jou gezocht naar een werkplek bij een werkgever.

## Start leerwerkroute Horeca

De leerwerkroute Horeca start op diverse momenten. We kiezen jouw startmoment in overleg met jou.

## Hoe kom jij bij de leerwerkroute?

Ben je enthousiast? Wil je meer weten? Neem dan contact op met jouw werkcoach bij Werkzaak.

Heb je een uitkering via het UWV? Neem dan contact op met jouw contactpersoon bij UWV Rivierenland.

Samen bespreek je de leerwerkroute en de mogelijkheden. Gezamenlijk besluiten jullie of je wordt aangemeld. Na je aanmelding krijg je een intakegesprek.