



'I have a dream'

Martin Luther King

Volg een praktijkopleiding tot horecaprofessional en word hier persoonlijk in begeleid en ondersteund.

Sluit binnen 1 jaar je opleiding af met een SVH-diploma (op mbo-niveau 1 of 2) en stroom vervolgens door naar een betaalde baan of vervolgopleiding.



HOE KAN JIJ JE OPGEVEN?

Denk je dat jij degene bent waar wij op zoek naar zijn? Zie je het helemaal zitten om deel uit te maken van het nieuwe team van Bistro Dreams? Schrijf je dan snel in via bennuserin.nl. Of neem contact op met:

Marian Bos
06-27044575
m.bos@bennuserin.nl
www.bennuserin.nl

Na de selectierondes zal er een groep jongeren overblijven, die bij Bistro Dreams aan de slag mogen gaan. *Dream it, wish it, do it!*

Dit leerwerktraject is een samenwerking van Bistro Dreams, SVH, ORGB en Bennu Serin.

LEREN EN WERKEN IN DE HORECA



VAN WAJONG' ERE NAAR
PROFESSIELE KOK OF
GASTHEER/GASTVROUW



WERKEN EN LEREN BIJ BISTRO DREAMS

Bistro Dreams combineert lekker eten, gastvrijheid en gezelligheid met het opleiden van jongeren tot kok of gastheer/gastvrouw. Als jongere met afstand tot de arbeidsmarkt wordt jou zo een nieuwe kans geboden. Je krijgt zowel theorie- als praktijklessen en je wordt gedurende de gehele opleiding persoonlijk begeleid en ondersteund.

De praktijk volg je in Bistro Dreams, of in een van de partnerrestaurants.

Als je deze eenjarige opleiding succesvol hebt afgerond, ontvang je een van de volgende diploma's van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca: *Bedieningsassistent of Keukenassistent op niveau 1, Kok of Gastheer/-vrouw op niveau 2. Of je MBO-diploma.*

BEN JIJ WIE WIJ ZOEKEN?

Wij zijn op zoek naar gemotiveerde en leergierige jongeren uit de regio Twente, die klaar zijn voor een nieuwe uitdaging. Heb jij door omstandigheden je opleiding niet af kunnen maken en heb je geen werk? Ontvang jij een Wajonguitkering of behoort je tot de doelgroep vanuit de Participatiewet? Dan kunnen wij samen met jou werken aan een mooie toekomst in de restaurantwereld.

WAT VERWACHTEN WIJ VAN JOU?

Wij investeren veel tijd en energie in onze leerlingen en zullen er alles aan doen om jou te laten slagen voor dit felbegeerde diploma. Wat wij van jou verwachten, is dan ook een gemotiveerde houding en je volledige inzet! Tijdens de opleiding is het voor ons erg belangrijk dat je je flexibel op kunt stellen en over een flinke dosis stressbestendigheid beschikt. De horeca betekent vaak lange(re) dagen werken, waarbij geen dag hetzelfde is. Ook is het belangrijk dat je er rekening mee houdt, dat je niet alleen, maar in een team werkt. Goed kunnen samenwerken is dus heel belangrijk.



EEN WEEK BIJ BISTRO DREAMS

Een week bij Bistro Dreams bestaat uit 5 dagen, waarvan 4 praktijkdagen en 1 lesdag. De lesdag bestaat uit: praktijkinstructie, vaktheorie, Nederlands, rekenen en LLB (leren, loopbaan en burgerschap). En uiteraard leer je vooral veel op de werkvloer zelf met daarnaast studietoelagen en huiswerkbegeleiding. De richtlijn voor een werkdag komt uit op ongeveer 8 uur, maar houd er rekening mee dat de horeca geen standaardwerkdagen kent.



WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN DEZE OPLEIDING?

Een van de grote voordelen van deze opleiding is, dat deze volledig gefinancierd wordt, dus jou helemaal niets kost. Wel moet je toestemming van het UWV of de gemeente hebben. De opleiding vindt plaats in een uitdagende en spannende omgeving, namelijk een echt restaurant! Je doet niet alleen praktijkervaring op, maar je krijgt ook onderwijs. En je wordt hierin persoonlijk begeleid en ondersteund. Tijdens en na het opleidingstraject word je geholpen bij het vinden van een passende vervolgopleiding en/of een (betaalde) werkplek.

