



LEERLIJN HORECA BIJ LABORIJN

Patrick Post en zijn topteam

Patrick Post runt samen met Delilah Takkenkamp het bedrijfsrestaurant van Laborijn, genaamd Proef!. Sinds september 2023 leidt hij daar ook inwoners op voor het praktijkbewijs basisvaardigheden Horeca (Bas & Kas niveau 1). Sinds juli 2023 mag hij zich Leermeester+ noemen en is hij bevoegd om praktijkbewijzen af te geven. Met enthousiasme en voelbare warmte vertelt hij over 'zijn' restaurant en het opleidingsproject.

“Doel is dat deelnemers zich ontwikkelen en daarna doorstromen naar de reguliere horeca

”

Wie melden zich aan voor deze praktijk-gerichte opleiding en waarom?

“Dat is heel divers. Het kan bijvoorbeeld gaan om inwoners in een re-integratietraject, om inburgeraars of om leerlingen uit het voorgezet speciaal onderwijs of praktijkgericht onderwijs. De jongste is 20, de oudste 60+. Doel is dat deelnemers zich ontwikkelen en daarna doorstromen naar de reguliere horeca. In totaal zijn er 13 praktijkbewijzen te behalen, maar in de praktijk blijkt dat 3 bewijzen in 13 weken het meest passend is; het blijft maatwerk natuurlijk. Als iemand het traject met succes heeft afgerond, gaat de accountmanager voor hem of haar op zoek naar een werkervaringsplek, stage of baan in ons netwerk van bedrijven en organisaties.”

Hoe ziet de opleiding eruit?

“We leiden gedurende 13 weken steeds 4 personen tegelijk op. Er zijn 2 lesochtenden met theorie en praktijkles en daarnaast werken de leerlingen 9 uur in de catering, dus 15 uur per week is er les. Ze krijgen ook huiswerkopdrachten en we organiseren excursies, bijvoorbeeld naar leveranciers. Aan bod komen de basis vakkennis en

basisvaardigheden van het horecavak, zoals hygiëne, snijtechnieken en veiligheid. Ook samenwerken vind ik een heel belangrijke vaardigheid. Sinds de start zijn er 9 leerlingen uitgestroomd. Ik verbaas me steeds weer als ik zie hoeveel leervermogen mensen hebben. We stimuleren elk van onze medewerkers om de leerlijn te volgen en ja, het is natuurlijk best jammer als deze gemotiveerde leerlingen ons verlaten. Maar we gunnen ze van harte een volgende stap!”

“Ik verbaas me steeds weer als ik zie hoeveel leervermogen mensen hebben

”



Patrick Post

Als een trein

Patrick geniet van de combinatie inwoners opleiden voor een mooie werkplek bij een reguliere werkgever én een 'steady' lunchrestaurant leiden. Dat loopt als een trein: naast de 150 medewerkers van Laborijn weet een groeiende groep bedrijven en scholen het restaurant te vinden als cateraar voor hun personeel en/ of leerlingen. Al deze extra catering-opdrachten dragen bij aan de ontwikkeling van de medewerkers. Patrick klaart de klus met zijn 'topteam' van gemotiveerde en zelfstandige medewerkers. Hoe doet hij dat? “Mijn uitgangspunt is: het werk moet leuk zijn! Daarnaast zijn we allemaal gelijk en ieder draagt verantwoordelijkheid. We werken met een zeer gestructureerde planning en alle handelingen, bijvoorbeeld voor het maken van een groentesoep,



“Mijn uitgangspunt is: het werk moet leuk zijn!

”

staan van stap tot stap beschreven. Van en met elkaar leren! Ook stimuleren we eigen initiatief; heeft iemand een goed idee voor een nieuw menu-item? Daar is alle ruimte voor.”

Spontane trek

Je krijgt spontaan trek als je Patrick hoort vertellen over de producten die 'zijn' medewerkers dagelijks met veel zorg maken. Luxe broodjes, 2 verse soepen (vega en met vlees), aangevuld met een weekspecial zoals flammkuchen, of champignons op toast...Maar ook voor een heerlijke verse appel- of monchoukoek kun je terecht bij Proef!. Alles voor een zeer vriendelijke prijs. Medewerkers die een interne bijeenkomst of receptie organiseren, hebben dat inmiddels ook door en bestellen er graag gebak.

Laborijn ontwikkelt mensen - van dag-besteding naar werk

Heleen Helmers, jobcoach: “We zagen binnen het restaurant mogelijkheden om inwoners, ook uit andere gemeenten, op te leiden en daarmee te laten uitstromen naar een werkervaringsplaats en/of regulier werk. Ontwikkelen is immers waar Laborijn voor staat.”