

# Cateringmedewerker

JMW

<b>GOED</b> <i>(Start bij JMW)</i>	<b>BETER</b> <i>(na 6 maanden)</i>	<b>BEST</b> <i>(na 1 jaar)</i>	<b>Opleidingen</b>
<b>Kennismakingsgesprek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken voor JMW</li> </ul>	<b>Ontwikkelgesprek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waar sta je nu?</li> <li>• Wat heb je nodig?</li> </ul>	<b>Ontwikkelgesprek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waar sta je nu?</li> <li>• Wat is je ambitie?</li> </ul>	<b>Ontwikkelgesprek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waar sta je nu?</li> <li>• Wat is je ambitie?</li> </ul>
<b>E-learning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP voor de horeca Basis</li> </ul>	<b>E-learning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feedback vragen</li> <li>• No story, no glory</li> <li>• Nu ik! (assertiviteit voor beginners)</li> </ul>	<b>E-learning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuele behoefte</li> </ul>	<b>E-learning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuele behoefte</li> </ul>
<b>Training</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thinglink werken in de catering</li> </ul>	<b>Praktijktraining</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GOED Horeca</li> <li>• GOED Culinair</li> </ul>	<b>Praktijktraining</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koffiekaart</li> </ul>	<b>Opleidingsmogelijkheden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• OCC Catering medw. B</li> <li>• BAS (bedieningsassistent)</li> <li>• KAS (keukenassistent)</li> <li>• Barista Foundation</li> </ul>
			<b>Individuele doorgroeimogelijkheden catering</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cateringbeheerder</li> <li>• Cateringmanager</li> </ul>
<b>Werkplezier &amp; vitaliteit (optionele e-learnings Good habitz):</b> Doen waar je blij van wordt; Lekker in je vel; Vitaliteit; Grip op je leven; Rust in je hoofd; 80/20 principe; Werkplezier.			