

GOED <i>(5 weken)</i>	BETER <i>(3 maanden)</i>	BEST <i>(na 1 jaar)</i>	Opleidingen
Kennismakingsgesprek <ul style="list-style-type: none"> • Werken voor JMW 	Ontwikkelgesprek <ul style="list-style-type: none"> • Waar sta je nu? • Wat heb je nodig? 	Ontwikkelgesprek <ul style="list-style-type: none"> • Waar sta je nu? • Wat heb je nodig? 	Ontwikkelgesprek <ul style="list-style-type: none"> • Waar sta je nu? • Wat is je ambitie?
E-learning <ul style="list-style-type: none"> • HACCP compleet • Werken in de keuken 	E-learning <ul style="list-style-type: none"> • Feedback vragen • No story, no glory • Nu ik! (assertiviteit voor beginners) 	E-learning <ul style="list-style-type: none"> • Individuele behoefte 	E-learning <ul style="list-style-type: none"> • Individuele behoefte
Praktijktraining <ul style="list-style-type: none"> • 2 daagse Culinair GOED 	Praktijktraining <ul style="list-style-type: none"> • Workshops <ul style="list-style-type: none"> ○ Div warenkennis onderwerpen 	Praktijktraining <ul style="list-style-type: none"> • Workshops <ul style="list-style-type: none"> ○ Div warenkennis onderwerpen 	Opleidingsmogelijkheden <ul style="list-style-type: none"> • KAS (keukenassistent) • Basiskok • Zelfstandig werkend kok • Leermeester
Terugkomdag (na 2 maanden) <ul style="list-style-type: none"> • Waar loop je tegenaan (1 dgn) 			Individuele doorgroeimogelijkheden catering <ul style="list-style-type: none"> • Basiskok • Zelfstandig werkend kok • Chefkok • Leermeester
Werkplezier & vitaliteit (optionele e-learnings Good habitz): Doen waar je blij van wordt; Lekker in je vel; Vitaliteit; Grip op je leven; Rust in je hoofd; 80/20 principe; Werkplezier.			