

Horeca/bediening

GOED <i>(start JMW)</i>	BETER <i>(10 weken)</i>	BEST <i>(na 6 maanden)</i>	Opleidingen
Kenningsmakingsgesprek <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 voor de horeca Basis 	E-learning <ul style="list-style-type: none"> • Nu ik! (assertiviteit voor beginners) 	E-learning <ul style="list-style-type: none"> • Feedback vragen • No story, no glory 	E-learning <ul style="list-style-type: none"> • Individuele behoefte
Praktijktraining <ul style="list-style-type: none"> • Training GOED (2,5u) 	Praktijktraining <ul style="list-style-type: none"> • Module 1 (2,5u) <ul style="list-style-type: none"> ○ Recap GOED ○ Werken aan tafel • Module 2 (2,5u) <ul style="list-style-type: none"> ○ Psychology van de Bediening ○ Bar 	Praktijktraining <ul style="list-style-type: none"> • Workshops <ul style="list-style-type: none"> ○ Wijn ○ Koffiekaart ○ Cocktails 	Opleidingsmogelijkheden <ul style="list-style-type: none"> • BAS (bedieningsassistent) • Medewerker bediening • Barista foundation • SVH wijn 2
			Individuele doorgroeimogelijkheden bediening <ul style="list-style-type: none"> • 1e medewerker bediening • Horecamanager • Barista
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.			