

ER VAAR

werven • selecteren • opleiden • coachen
werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden
werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven • selecteren • opleiden • coachen • detacheren • bemiddelen • werven

ERVAAR IS EEN
NIEUWSBRIEF VAN
CULINAIRE
PROFESSIONALS

WWW.CULIPROFS.NL



03 / 2010

CULINAIRE TRAININGEN: DE JUISTE TRAINING ZORGT VOOR ZELFVERTROUWEN

ALGEMEEN



De trainingen van CuliProfs zijn speciaal ontwikkeld om de cultuuromslag van aanbodgericht naar dienstverlenend en gastvrijheid te begeleiden.

Tijdens de trainingen wordt er zowel theoretisch als praktisch ingegaan op het begrip professionele gastvrijheid en het gastvrijheidsconcept.

Wij bieden de volgende trainingen aan:

- Professionele gastvrijheid
- Mobiel Buffet
- Restauranttechnieken
- Keukentechnieken
- KleinSchaligWonen
- Afdelingstrainingen op maat

E-learning

Met ingang van 1 januari 2011 wordt de theorie van de trainingen behandeld middels ons e-learning programma Culi-Learning. De deelnemer kan op

ieder moment van de dag inloggen om de lesstof door te nemen. Op deze wijze leren de deelnemers snel en effectief de theorie voorafgaand aan het praktijkonderdeel. Met een individuele inlogcode en op maat gemaakte toetsen per functie garanderen wij het hoogste gebruiksgemak en bent u er zeker van dat uw medewerkers de theorie beheersen. Tijdens het e-learning traject worden er tussentijdse toetsen afgenomen om het geleerde uit de voorgaande hoofdstukken te toetsen. Indien de deelnemer de tussentijdse toets positief aflegt wordt het vervolg van de training aangeboden. Indien de toets niet positief wordt afgelegd, zullen de hoofdstukken opnieuw worden aangeboden. Op deze

wijze worden de deelnemers theoretisch getraind voor zij deelnemen aan het praktijkonderdeel en beheersen zij de theorie op het moment dat ze met de praktijktraining starten. Iedere deelnemer ontvangt tijdens het praktijkonderdeel een naslagwerk van de theorie.

Trainingsprogramma 2011

Bent u momenteel de trainingen voor uw medewerkers voor 2011 aan het inplannen en vraagt u zich af wat de mogelijkheden en kosten zijn?

Via contact@culiprofs.nl kunt u een overzicht van ons trainingsprogramma met tarieven opvragen.



COMPETENTIESCAN

Om vast te kunnen stellen of de huidige en/of toekomstige medewerkers van uw team beschikken over de juiste competenties voor het uitoefenen van hun functie, dienen de medewerkers gescreend te worden. De competentiescan van CuliProfs kan u hierbij uitstekend van dienst zijn.

CuliProfs heeft samen met de Hogeschool Utrecht een digitale competentiescan ontwikkeld. In deze competentiescan zijn vragen geformuleerd die op basis van meerkeuze antwoorden beantwoord worden. Aan iedere vraag is een score toegekend. Aan de hand van de score worden de competenties van uw medewerkers per onderdeel gemeten. Per functieniveau

(kok-/gastheer, kok, gastvrouw of keukenassistente) verschillen de vereiste scores per vraag.

De competentiescan wordt online in een beveiligde omgeving ingevuld. Hiermee bepaalt u zelf wanneer het geschikte moment is om de competentiescan af te leggen. De medewerker logt in via een speciale link op internet (beveiligd door een gebruikersnaam en wachtwoord) om toegang te krijgen tot de competentiescan. Na het kiezen van de functie en het invullen van de persoonsgegevens kan de medewerker direct de test afleggen. Afhankelijk van het functieniveau duurt de test tussen de dertig tot zestig minuten. Na het afleggen van de test heeft uw organi-

COMPETENTIESCAN VOORAFGAAND AAN TRAINING

TIP

Wij adviseren een competentiescan voorafgaand aan een training uit te voeren, zodat de trainingsbehoefte aan de hand van de competenties in kaart gebracht is.

Tijdens de training kan er dan extra aandacht besteed worden aan de ontwikkelpunten van de medewerkers.

satie op een overzichtelijke wijze inzicht in de scores en de competenties van de medewerkers. Door middel van de scores heeft u een juiste basis om vast te stellen of een medewerker geschikt, dan wel geschikt na training of minder geschikt is voor een (toekomstige) functie. Hiermee kunnen de opleidingsbehoeften van de medewerkers worden vastgesteld en kan de uitslag als basis worden gebruikt voor het eventuele toekomstige formatieplaatsenplan. Op basis van de competentiescan vindt er een gesprek plaats met de medewerker om de scores en de competenties te bespreken. De uitslag van de competentiescan wordt met de deelnemer doorgenomen en de ontwikkelpunten van de deelnemer worden vastgelegd.



TRAINING PROFESSIONELE GASTVRIJHEID

Deze training wordt praktisch altijd in combinatie met één of meerdere CuliProfs trainingen gevolgd.

Leerpunten

- Wat houdt Professionele Gastvrijheid in
- Hoe pas je het gastvrijheidmodel toe
- Hoe communiceer je met een dagelijkse cliënt
- Hoe bind je een dagelijkse gast aan jouw restaurant
- Hoe ga je om met klachten en opmerkingen
- Welke eisen worden er gesteld aan de communicatie zowel naar de gast als onderling

- Welke rol heeft de gastvrouw-/heer in het restaurant
- Hoe kun je de dienstverlening aanpassen aan de verschillende typen gasten (doelgroepen)

Tijdens de praktijkdag worden praktijkoefeningen en rollenspellen gedaan op basis van de leerdoelen van Professionele Gastvrijheid. Er worden situaties geoefend waar men met de doelgroep mee te maken kan krijgen. De geleerde technieken dienen in de praktijk te worden gebracht. De trainer inventariseert de persoonlijke ontwikkelpunten van de deelnemers en traint de ontwikkelpunten door middel van rollenspellen en oefeningen.

TRAINING RESTAURANTTECHNIEKEN

Nu veel zorginstellingen de omslag van backoffice naar frontoffice hebben gemaakt is deze training in combinatie met de training *Professionele Gastvrijheid* dé training om de cultuuromslag van aanbodgericht naar dienstverlenend en gastvrijheid te begeleiden.

Deze training kan uitstekend in combinatie met de training *Keukentechnieken* gegeven worden waarbij de kok/gastheer en de gastenservicemedewerkers perfect op elkaar ingespeeld zullen raken.

Leerpunten

- Hoe werk je samen met de kok en collega's
- Hoe werk je hygiënisch binnen het restaurant
- Hoe dek je op een professionele manier de tafels
- Op welke manier kun je het beste de bestellingen opnemen
- Wat kun jij doen aan de sfeer en ambiance van het restaurant
- Welk gedrag van de gastvrouw past het beste bij de gastvrouw
- Welke technieken en regels pas je toe bij het serveren van maaltijden en dranken
- Waar hou je rekening mee tijdens het debarrasseren en schoonmaken
- Hoe kun je verkooptechnieken toepassen en voorkomen dat er te weinig gerechten zijn



Alle handelingen van het voorbereiden van het restaurant (tafels dekken) tot met het debarrasseren, schoonmaken en afwassen worden doorlopen en geoefend. De trainer inventariseert de persoonlijke ontwikkelpunten van de deelnemers. De persoonlijke ontwikkelpunten worden behandeld. Trainen van de ontwikkelpunten door middel van rollenspellen en oefeningen.



TRAINING MOBIEL BUFFET

Indien zorginstellingen overstappen op het meals on wheels systeem is dit de juiste training om de medewerkers op een goede manier voor te bereiden op de nieuwe wijze van uitgifte van warme maaltijden. Vaak wordt deze training in combinatie met de training *Professionele Gastvrijheid* gegeven. Zij dienen immers naast een goede maaltijd ook een hoge kwaliteit van dienstverlening te bieden.

Een goede voorbereiding is belangrijk om het nieuwe concept op de juiste wijze in te voeren en te borgen in de organisatie. De training *Professionele Gastvrijheid* en *Mobiel Buffet* van CuliProfs sluit hierbij perfect aan.

Leerpunten

- Omgang en bediening regeneratiesysteem
- Hoe moeten de gerechten geregenereerd worden
- Voorbereiding voor vertrek
- Verkooptechnieken in combinatie met de hoeveelheid van de gerechten
- Portioneren, garneren en serveren

- Beheersmaatregelen (HACCP)
- Schoonmaken en registreren

Tijdens de praktijkdag is er een mobiel buffet aanwezig.

Daarnaast zal de leverancier van convenience producten een aantal gerechten leveren, zodat er ook praktisch getraind kan worden in het regenereren en uitserveren bij de patiënten op de kamers. De deelnemers maken kennis met de geregenereerde producten en het werken met de mobiele buffetten. Daarnaast kunnen zij de verschillende geregenereerde gerechten zien, uitserveren en proeven hetgeen bijdraagt aan het draagvlak voor de nieuwe manier van werken.

THEORIE VIA E-LEARNING

Zoals aangegeven wordt de theorie per 1 januari a.s. via e-learning gegeven.

Iedere deelnemer ontvangt een eigen inlogcode en krijgt een bepaalde periode de tijd om de theorie te leren. Deze periode wordt vooraf met u bepaald. Uw eigen opleidingscentrum of leidinggevend kan de vorderingen van de cursisten online volgen en zo bewaken of de deelnemers tijdig de lesstof doorgenomen hebben.

Nadat alle deelnemers de theorie middels Culi-learning succesvol hebben doorlopen kan het praktijkonderdeel worden gevolgd. Het praktijkonderdeel neemt één dag in beslag en zal worden gegeven op uw eigen locatie.



Deze praktijkdag wordt in goed overleg met de opdrachtgever aan het begin van de training gepland waarbij rekening kan worden gehouden met de eventuele uitgifte van de maaltijd.

BESCHIKBARE CULIPROFS KANDIDATEN



Kok/Gastheer

De kok/gastheer begeleidt ingrijpende veranderings-processen en stuurt de gastenservice medewerkers aan. Met zijn culinaire passie en enthousiasme laat de kok/gastheer het gastenserviceteam klantvriendelijk en professioneel werken. De kok/gastheer zet een professionele culinaire organisatie neer, werkt zelfstandig en levert elke dag weer een prestatie. Momenteel beschikken wij over een aantal kok/gastheren die onze training succesvol hebben afgerond en mogelijk de kandidaat zijn om uw eten en drinken concepten te optimaliseren en de veranderingen te implementeren en te borgen.

Voor meer informatie: CuliProfs, telefoon (0546) 451915.
Beschikbaar in: Overijssel



Gastvrouw

De gastvrouw is verantwoordelijk voor de voorbereiding, verzorging en het serveren van de warme- en broodmaaltijd en dranken en versnaperingen in het restaurant. Tijdens de opleiding hebben onze gastvrouwen geleerd om nauw samen te werken met de andere medewerkers van de gastenservice, maar ook met de zorgmedewerkers om zo een goede dienstverlening en product te leveren aan de gasten. Momenteel beschikken wij over een aantal gastvrouwen die onze training succesvol hebben afgerond en wellicht in uw restaurant de gastvrijheid kunnen verhogen en de dienstverlening verbeteren.

Voor meer informatie: CuliProfs, telefoon (0546) 451915.
Beschikbaar in: Overijssel

Nieuwsbrief ontvangen?

Wilt u onze nieuwsbrief ook door uw collega's laten lezen? Dat kan! Extra exemplaren kunt u aanvragen door een mailtje te sturen naar contact@culiprofs.nl. Via onze website www.culiprofs.nl kunt u zich aanmelden voor de digitale versie van onze nieuwsbrief.

Twentepoort West 10-10, 7609 RD Almelo, Telefoon (0546) 451915 of kijk op onze website www.culiprofs.nl