

TRAININGEN CULINAIRE GASTVRIJHEID

> PAGINA 2

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. Daarnaast worden door middel van rollenspellen en praktische oefeningen de aangeleerde technieken getraind.

De trainer/coach observeert de deelnemers tijdens de uitgifte van de maaltijden op de locatie en inventariseert de ontwikkelpunten. Deze ontwikkelpunten worden in de middag behandeld en getraind.

De deelnemers krijgen van de trainer/coach persoonlijke feedback en er wordt aangegeven welke onderdelen verbeterd dienen te worden. Deze ontwikkelpunten worden gericht getraind en kunnen per deelnemer verschillen.

CuliProfs biedt onder andere de volgende trainingen:

- **Professionele Gastvrijheid**
- **Restauranttechnieken**
- **Keukentechnieken**
- **Mobiele Buffetten**
- **KleinSchaligWonen**
- **Maatwerk**

Voorafgaand aan de training is het verstandig eerst een competentiescan uit te voeren zodat duidelijk is over welke competenties de medewerkers beschikken en welke ze nog kunnen/moeten ontwikkelen om geschikt te zijn voor de nieuwe functie.

PRAKTIJK



TRAINING MOBIELE BUFFETTEN CAREYN, REGIO ZUID-HOLLAND

In januari en februari 2010 zijn tien locaties van Careyn overgegaan tot verdeling van de warme maaltijden via mobiele buffetten. Om de medewerkers op een goede manier voor te bereiden op de nieuwe wijze van uitgifte van warme maaltijden, maar ook op het gebied van professionele gastvrijheid, dienstverlening en service, zijn de medewerkers vooraf getraind door CuliProfs.

Door het volgen van de trainingen Professionele Gastvrijheid en Mobiele Buffetten zijn de Careyn medewerkers in staat om 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. In een zeer korte tijd is een groot deel van de vaste medewerkers getraind. Tijdens het implementatieproces is de grote waarde van de training duidelijk naar voren gekomen. De medewerkers wisten hoe

het systeem werkte en kenden alle aandachtspunten en mogelijke "valkuilen". Door middel van de training van CuliProfs is het implementatieproces op een effectieve manier verlopen en waren medewerkers niet onzeker bij de opstart. De bewoners en gasten zijn erg tevreden over het systeem en de dienstverlening en ervaren de maaltijden als positief. Daarnaast hebben de trainingen ook bijgedragen aan het draagvlak voor het nieuwe concept. Tijdens de training is er praktisch gewerkt met de mobiele buffetten en zijn de producten kritisch getest door de deelnemers. Door de medewerkers werd aan het eind van de trainingsdag aangegeven dat zij het nieuwe systeem positief tegemoet zagen, omdat zij nu alle "ins en outs" kennen van het systeem. Door dit draagvlak kon het nieuwe concept gemotiveerd gepromoot worden bij de bewoners en gasten. Kortom; de juiste voorbereiding van een nieuw culinair concept met een breed draagvlak komt de implementatie en de kwaliteit van de dienstverlening ten goede.



TRAINING EN BORGING BIJ BRUGGERBOSCH TE ENSCHEDE

In het najaar van 2009 hebben de medewerkers van het restaurant van Bruggerbosch te Enschede de training Professionele Gastvrijheid en Restauranttechnieken gevolgd. De training werd ingepland op een normale werkdag zodat de werkzaamheden binnen het restaurant gewoon doorgang konden vinden. Tijdens de uitgifte van de lunch en warme maaltijd zijn de gastvrouwen/-heren geobserveerd door de trainer van CuliProfs waarop vervolgens de ontwikkelpunten per deelnemer zijn aangegeven. De ontwikkelpunten zijn aansluitend gericht getraind en verbeterd. Via rollenspellen en praktische oefeningen is de gastvrijheid behandeld en verbeterd. In de evaluatie gaven de medewerkers aan dat zij erg veel van de training hadden geleerd en dat het erg prettig was dat er een externe mee heeft gekeken "over hun schouder" zodat de gastvrijheid nog verder verbeterd kon worden.

Een halfjaar later heeft een mystery guest van CuliProfs onaangekondigd een bezoek gebracht aan het restaurant en beoordeeld of het geleerde tijdens de training in de dagelijkse praktijk werd toegepast. In de onafhankelijke beoordeling is duidelijk naar voren gekomen dat de aangeleerde technieken zijn beklifd en worden gebruikt in het dagelijkse werkproces.

Reactie Riny van Soest, hoofd Voeding Bruggerbosch:

"Wij hebben de samenwerking met CuliProfs als zeer prettig ervaren. CuliProfs stelt zich professioneel maar tevens erg open en toegankelijk op. Het resultaat van de training is dat medewerkers zich sterker voelen in hun werk en zeker bij voorkomende incidenten. De medewerkers en de organisatie plukken de vruchten van de training en geven aan het een absolute meerwaarde voor de klant in de ruimste zin van het woord te vinden."

WERVING CULIPROFS



CuliProfs is ook bedoeld voor mensen die de overstap willen maken van de horeca naar de zorg. Mensen die het niveau van en de ervaring uit de horeca willen vertalen naar de zorgsector.

Via het invullen van een online vragenlijst vindt een eerste selectie plaats. Indien men de vragenlijst succesvol invult wordt de kandidaat uitgenodigd voor een intakegesprek met CuliProfs. Wordt men hieruit geselecteerd dan volgt deelname aan de CuliProfs training. Tijdens de CuliProfs opleiding leren de deelnemers omgaan met het werken in de zorg, zowel in theorie als in de praktijk. De koks leren leiding te geven aan een team van gastvrouwen binnen een zorgrestaurant en samen te werken met zorgmedewerkers. Daarnaast worden de finesses van het opstellen van een menukaart bijgebracht, die er toch anders uit ziet dan in een regulier restaurant.

Voor de gastvrouwen bestaat de training onder meer uit het benaderen van de gasten binnen de doelgroepen van een zorgorganisatie en het professioneel serveren van de gerechten. Persoonlijke aandacht voor de gast, efficiënt samenwerken met de koks en gelijktijdig erveren van de gerechten zijn daarbij speerpunten. Zowel voor de kok/gastheren als de gastvrouwen is het belangrijk dat zij zijn voorbereid op de specifieke kenmerken en eigenschappen van de doelgroepen. Tijdens de training wordt hier veel aandacht aan besteed. Van de geslaagde kandidaten zijn er inmiddels een aantal bemiddeld.

ERVARING

Kok/gastheer van de eerste lichte CuliProfs is de inmiddels bemiddelde CuliProf Lereau Hulsink. Hulsink was voorheen werkzaam als gastheer bij een gerenommeerd restaurant in Twente en is nu werkzaam bij De Bongerd te Hattem. Hoe ervaart hij de bemiddeling door CuliProfs?

Het plezierige van de opleiding is dat je veel achtergrondinformatie krijgt van mensen die al jaren in de zorg werken. Vanuit de horeca kom je in de zorg toch wel in een heel andere wereld terecht. De gehele opleiding komt mij nu, in mijn huidige functie als teamleider Voeding van twee verpleeg-/verzorgingshuizen, nog elke dag goed van pas. De opleiding heb ik dus als zeer nuttig en bruikbaar ervaren. Het grote voordeel van bemiddeling door CuliProfs is dat ze precies weten wat voor een persoon je bent en daardoor gelijk een goede match kunnen maken. Voor jou als werknemer is dit erg prettig, maar voor de nieuwe werkgever uiteraard ook. Ik ben zeer enthousiast over mijn huidige baan. De eerste week wist ik niet wat me overkwam; het weekend vrij en alle avonden op tijd thuis. Wel moet ik eerlijk bekennen dat het na 26 jaar werkzaam te zijn geweest in de horeca voor het thuisfront wel wennen is dat papa nu elke dag op tijd thuis mee eet...

HET IS WEER ASPERGETIJD!



Deze maand is het aspergeseizoen weer begonnen. Het seizoen start traditiegetrouw op de tweede donderdag van april en eindigt met St. Jan op 24 juni.

De liefhebbers van asperges hebben geluk: de prijs van de asperges is op dit moment nog laag. Doordat Pasen dit jaar vroeg viel, was de vraag naar asperges nog laag. Met Pasen worden vaak asperges gegeten, maar afgelopen Pasen was het nog te koud en was er geen animo voor. Hierdoor is de prijs ook op dit moment nog laag. Voor de telers is dat overigens geen ramp want het aanbod is ook nog niet hoog. De beste asperges haal je direct bij de teler. Met asperges zijn vele variaties mogelijk.

Probeer eens de combinatie met zalm en basilicumsaus. Bereid de (witte) asperges zoals gebruikelijk. Zet intussen water op om eieren te pocheren. Het sausje maak je door mascarpone in een keukenmachine te mengen met een bosje basilicum, olijfolie, citroensap, peper, zout en een paar lepels van het aspergekookvocht. Verwarm op laag vuur deze saus. Pocheer de eieren. En serveer dan de asperges met de gepocheerde eieren, gerookte zalm en de warme basilicumsaus. Eet smakelijk!

VERWENDAG 28 APRIL 2010

Vorig jaar organiseerde CuliProfs haar eerste Verwendag voor senioren. Op 28 april a.s. organiseert de Wierdense Heeren Sociëteit (WHS), geheten Mutua Fides, de jaarlijkse verwendag voor senioren. Ruim 45 senioren wordt een dagje uit aangeboden: een bezoek aan het Drentsche Orvelte en de dag wordt afgesloten met een gezamenlijk diner met de bewoners van Hoog Schuilenburg (CRG) te Almelo. Verschillende sponsors hebben deze dag mogelijk gemaakt. CuliProfs is een van deze sponsors, wij verzorgen de organisatie van het diner.



Kok/Gastheer

De kok/gastheer begeleidt ingrijpende veranderingsprocessen 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: Oost-Nederland



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: Oost-Nederland

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