

CULIPROFS AANGEBODEN

CuliProfs, zusteronderneming van Independent Foodservice Consultants (IFC), werft culinaire professionals, met name in de horeca, en leidt deze speciaal op voor de zorg. De eerste kandidaten starten binnenkort hun opleiding.

Tekst: Igor Znidarsic

“Er komen steeds meer decentrale, zelfstandige restaurants op locaties,” zegt IFC-directeur Hans Woolderink. “Zeker bij de wat grotere locaties heb je specialisten nodig die dat slim kunnen organiseren. Die ontbreken vaak of missen dat stukje ondernemerschap. Zo is het idee ontstaan om culinaire professionals voor de zorg te gaan opleiden.”

Belangstellenden worden geselecteerd op competenties die nodig zijn om in de zorg goed te kunnen presenteren. “Denk aan passie voor voeding, gastvrijheid, hoe presenteer je een product,” aldus Woolderink. De eerste selectie vindt plaats op www.culiprofs.nl, waar potentiële kandidaten een uitgebreide vragenlijst moeten invullen. Wie door de selectie komt, wordt door de trainers van CuliProfs opgeleid in een zorgrestaurant. Koks worden getraind als kok/gastheer, waarbij ze tevens leren leiding te geven aan een team van gastvrouwen en keukenassistenten en samen te werken met de zorgmedewerkers. Daarnaast krijgen zij informatie over de kenmerken van de doelgroep en hoe zij met dagelijks terugkerende klanten dienen om te gaan. Gastvrouwen worden getraind in het professioneel serveren van gerechten.

Overstap

Er wordt vooral geworven uit de horeca. “Horecamensen zijn meer ondernemers, omdat ze uit een commerciële wereld komen,” zegt Woolderink. “Ze zijn gewend met gasten om te gaan.” Hij verwacht dat voldoende horeca-professionals de overstap willen maken naar de zorg. “Door de onregelmatige werktijden en de werkdruk komen ze in de horeca niet aan een sociaal leven toe. Bovendien biedt



DE CULIPROF WORDT DIRECT IN CONTACT GEBRACHT MET DE OPDRACHTGEVER.

de zorg vijftien procent meer beloning.” Dat ze afknappen op de zorg, daar is hij niet bang voor. “Het klopt dat veel mensen die in de zorg gaan werken moeite hebben met de cultuur, de manier van werken, de trage besluitvorming. Daar moet je ze goed op voorbereiden. De mensen die we nu hebben geselecteerd zien de zorg vooral als een mooie uitdaging.”

Kaartenbak

Binnenkort wordt gestart met een eerste groep van veertien mensen. Elf komen uit de selectie, drie werken al in een instelling. Zij worden in anderhalve maand gedurende tien avonden opgeleid. Daarna verschijnen ze voor een examencommissie. Wie slaagt krijgt een certificaat en is geschikt om als CuliProf (Culinair Professional) aan de slag te gaan. Woolderink: “De CuliProfs komen in een kaartenbak en kunnen bemiddeld worden. De CuliProf wordt direct in contact gebracht met de opdrachtgever. Die kan de CuliProf in

dienst nemen voor minimaal een jaar.” IFC ontvangt daarvoor een bemiddelingsfee.

Daarnaast moet de instelling een CuliProf-abonnement afnemen voor twee jaar. Dat houdt in dat de CuliProf vragen en problemen kan voorleggen aan CuliProfs. Woolderink: “Ze kunnen bellen voor advies, voor recepturen, voor werkschema’s, dienstroosters. Bij problemen met bijvoorbeeld de leidinggevende komen wij langs voor overleg. Dus een stukje coaching zit er ook in.”

Aanjager

Het grote voordeel voor de instelling is volgens Woolderink dat de opdrachtgever een aanzienlijk grotere garantie heeft dat de toekomstige werknemer slaagt in zijn rol als aanjager van een nieuw culinair concept, waarbij zaken als ondernemerschap, slim inkopen en gastvrijheid een grote rol spelen. “Het unieke van deze opleiding is dat we de kandidaten die we aanbieden zelf hebben opgeleid en hebben zien functioneren.”