



# Groenhorst College

## Waar?

**Groenhorst College Almere**  
Heliumweg 1 Almere  
036 547 72 00  
info.almere@groenhorstcollege.nl

**Groenhorst College Ede**  
Zandlaan 31 Ede  
0318 67 53 00  
info.ede@groenhorstcollege.nl

## Meer weten?

Kom naar de open dagen. De data vind je op de website [www.groenhorstcollege.nl](http://www.groenhorstcollege.nl).

## Smakelijk aan de slag!

Liever werk je met je handen. Als je aan de slag mag, leer je het meest. Maar natuurlijk moet je soms ook met je neus in de boeken. Daarom biedt deze opleiding een mooie mix van praktijk en theorie. En wát je aan theorie moet leren, kun je altijd direct uitproberen in spannende projecten. Je gaat dus smakelijk aan de slag!

## Waarom jij niet?

Heb je een vmbo-diploma op zak? Of ga je dat binnenkort halen? Dan zwaaien alle deuren tijdens de mbo-opleiding Food & Catering voor je open op het Groenhorst College.

## Short story

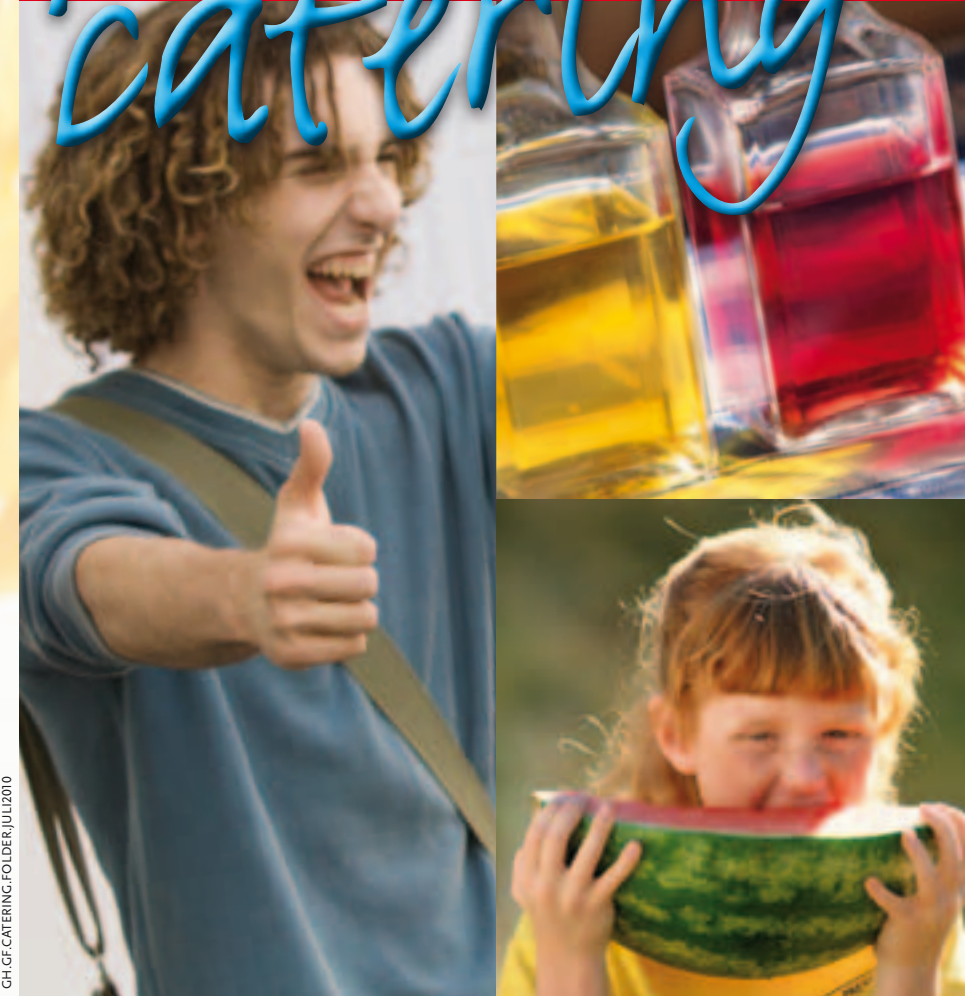
Het Groenhorst College maakt deel uit van de aeres groep. De aeres groep verzorgt:

- Praktijkonderwijs
- Voorbereidend Middelbaar Beroepsonderwijs (VMBO)
- Middelbaar Beroepsonderwijs (MBO)
- Hoger Beroepsonderwijs (HBO)
- Cursus- en contractonderwijs

# Good Food

mbo niveau 2 en 3

## food & catering



GH.GF.CATERING.FOLDERJULIJ2010

## De wereld eet buiten de deur

Niet iedereen in Nederland zit om zes uur thuis met een bordje eten op de bank. Als je om je heen kijkt in de wereld, zul je ontdekken dat grote groepen mensen buiten de deur eten. Niet altijd in restaurants, maar heel vaak via catering of grootkeukens. Denk aan mensen die werken in het leger, ziekenhuizen en verzorgingshuizen. Of de bewoners van zorginstellingen en patiënten in een ziekenhuis. Maar ook steeds meer bedrijven laten hun werknemers in een eigen bedrijfsrestaurant aanschuiven.

## Duizenden handen werken

aan honderdduizenden maaltijden. En waar dacht je dat al die duizenden maaltijden vandaan komen die passagiers in een vliegtuig eten?

# Good Food

## food & catering

## Jouw motivatie

We verwachten dat je graag met voedsel werkt. Maar een baan in de horeca of voedingsindustrie is niet iets voor jou. Liever werk je in de catering of grootkeuken en werk je achter de schermen aan veel culinair plezier van je toekomstige gasten. De mbo-opleiding Food & Catering leert je alles over de voedselverwerking. Want daar voel jij je het meest in thuis, toch? Lekker je werk doen zonder gedoe. Daarom richt de opleiding Food & Catering zich niet strikt op het serveren van het eten dat je mee helpt maken. Natuurlijk leer je er wel iets over, maar het is niet de hoofdmoot. Doe jij maar lekker je eigen ding.



Al die maaltijden worden dagelijks bereid door gemotiveerde food & catering specialisten. Wil jij er ook een worden? Kom dan snel naar de twee- of driejarige mbo-opleiding Food & Catering op het Groenhorst College in Almere of Ede.

## Een menu van drie spannende jaren

In twee of drie spannende en afwisselende jaren leidt de mbo-opleiding Food & Catering je op voor uitdagend werk in de catering of grootkeuken. Je leert maaltijden maken voor de meest uiteenlopende instellingen en organisaties. En omdat smaken nu eenmaal verschillen, is de opleiding heel breed. Van ontbijt tot lunch. Van diner tot buffet. Van party tot... zeg het maar! Maar ook ruik je aan het ondernemerschap via beroepspraktijkvorming.



Fun?

Be my guest

surf to the future  
[www.goodfood.nu](http://www.goodfood.nu)

w.a.t.

working apart together

De BPV is voldoende als je:

- Het aantal afgesproken werkdagen aanwezig bent geweest.
- Voldoende (verschillende) praktijkhandelingen hebt uitgevoerd.
- Persoonlijk goed hebt gefunctioneerd.

De school zorgt voor een geschikt BPV-bedrijf.

## Feiten BBL op een rijtje

### De studie

De theoretische leerstof is beroepsgericht en algemeen vormend. Materialenkennis en praktijkvorming zijn beroepsgericht.

### Excursies

Meerdere excursies van een dag.

### Zelfstudie of huiswerk

- Leren.
- Uitwerken van opdrachten.
- Maken van werkstukken.
- Opzetten en uitvoeren van projecten.

### Praktijkschool

Een aantal dagen per jaar.

### Beroepspraktijkvorming (BPV)

Minimaal 3 dagen per week of 120 dagen per jaar met een arbeidsovereenkomst bij een bedrijf met een Collectieve Arbeidsovereenkomst (CAO)

## Beperkingen die leren en werken lastig maken?

Het Groenhorst College heeft mogelijkheden waar je zelf misschien niet aan denkt en die misschien wel passend zijn voor jou. Neem even contact met ons op.

## Kosten

Bij BBL betaalt het bedrijf de kosten qua inschrijving e.d., soms ook de andere kosten. Tot en met je zeventiende jaar ben je geen lesgeld verschuldigd aan de overheid. Daarna heb je recht op studiefinanciering. Er zijn kosten voor boeken, dictaten, kopieën, excursies, praktijkschool, verzekering en materialen. Kijk op: [www.groenhorstcollege.nl](http://www.groenhorstcollege.nl). Daar vind je meer informatie. Je kunt ook telefonisch contact met ons opnemen.

## Aanmelden?

Gebruik het formulier dat bij deze brochure hoort. Je kunt je het best voor 1 mei aanmelden.

### Locatie Ede

Zandlaan 31  
Postbus 352  
6710 BJ Ede  
0318-675300  
[info.ede@groenhorstcollege.nl](mailto:info.ede@groenhorstcollege.nl)  
Niveau 2 en 3 BBL

### Locatie Almere

Heliumweg 1  
Postbus 680  
1320 AB Almere  
036-547 72 00  
[info.almere@groenhorstcollege.nl](mailto:info.almere@groenhorstcollege.nl)  
Niveau 2 en 3 BBL

# MBO Food

## Food & Catering

### Niveau 2 en 3 BBL

### Inhoud van de opleiding

Als het leuk vind om met voedsel om te gaan en in de horeca of voedingsindustrie werkzaam wil zijn, dan is deze nieuwe opleiding misschien iets voor jou. Een opleiding die opleidt voor werk in de catering of grootkeuken. Werk waarbij je maaltijden maakt voor defensie, verzorgingstehuizen, ziekenhuizen, particulieren, vliegtuigmaatschappijen, bedrijven etc. Maaltijden die uiteen kunnen lopen van een ontbijt tot en met een buffet bij een party. Soms kun je ingeschakeld worden bij het opbouwen, uitserveren of bedienen, afbreken. Werk met veel variatie en contact met mensen.

De lessen vinden plaats in een ultramodern schoolgebouw. Er wordt praktijkgericht gewerkt. De school beschikt over in- en externe praktijkfaciliteiten en stageplaatsen voor beroeps- en bedrijfsgericht onderwijs. En er is aandacht voor je algemene ontwikkeling.

### Globale opbouw van de opleiding

1<sup>e</sup> jaar (niveau 2 en 3):

verzorgen van ontbijt/lunch, diner en party, plus BPV

2<sup>e</sup> jaar (niveau 3):

serveren/menuleer, kooktechnieken en drankenkennis, plus BPV

3<sup>e</sup> jaar (niveau 2 en 3):

ondernemerschap, opzetten en runnen van een cateringsbedrijf (project/mini-onderneming), plus BPV

### Vooropleiding en intake

Je kunt MBO Food & Catering doen na het Voorbereidend Middelbaar Beroepsonderwijs (VMBO) of na een vooropleiding op een vergelijkbaar niveau. Vóór we je toelaten op de opleiding, is er eerst een (intake)gesprek. Tijdens dat gesprek kun jij vertellen waarom je voor deze opleiding kiest en kan de school uitleggen wat ze jou te bieden heeft en wat er van jou wordt gevraagd.

### Meer over de BBL

MBO Food & Catering wordt aangeboden op de niveaus 2 en 3 in de Beroepsbegeleidende Leerweg (BBL).

### BBL (beroepsbegeleidende leerweg)

Je werkt minimaal 3 dagen per week of 120 dagen per jaar met een arbeidsovereenkomst bij een bedrijf met een Collectieve Arbeidsovereenkomst (CAO) en je gaat 1 dag per week naar school.

## Toelating en resultaat

### Niveau 2: Medewerker Food & Catering

Welkom met

- > Het diploma VMBO basisberoepsgerichte leerweg.
- > MBO diploma Assistent voeding niveau 1.
- De opleiding duurt twee jaar.
- Met je diploma kun je aan de slag in alle bedrijven binnen de voedingsbranche of door naar niveau 3.

### Niveau 3: Allround medewerker Food & Catering

Je bent welkom met

- > VMBO diploma (kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg).
- > VMBO basisberoepsgerichte leerweg mits Engels in je pakket, minimaal een zes voor Nederlands en wiskunde, minimaal een zes voor nask of biologie, een positief advies van je school en voldoende eigen motivatie.
- > MBO diploma Food & Catering niveau 2.
- > Drie jaar HAVO of gelijkwaardig niveau.
- De opleiding duurt drie jaar.
- Met je diploma kun je aan de slag in alle bedrijven binnen de voedingsbranche of door naar niveau 4.

### Wat zijn de doorstroommogelijkheden?

- > Opleiding Kok, niveau 3
- > Opleiding Bartender, niveau 3
- > Opleiding Zelfstandig Gastheer, niveau 3
- > Opleiding Toerisme/Reizen, niveau 3
- > Opleiding Leisure Host, niveau 3

Wat moet je kunnen?

Je werkt als gastheer of gastvrouw graag in een team. Je kunt goed organiseren en werkt nauwkeurig. Je bent in staat om te improviseren. Je bent bereid om op onregelmatige tijden te werken. Je bent erop gericht het de gast goed naar de zin te maken en houdt rekening met de wensen van de gast. Om deze taken goed te kunnen uitvoeren moet je beschikken over kennis en vaardigheden. Een deel van deze competenties ontwikkel je op school maar je laat het vooral zien in de praktijk. De beoordeling van de praktijk is dan ook erg bepalend voor het behalen van een diploma.

### En wat kun je ermee?

- > Voorbereiding van cateringprojecten
- > Uitvoeren van Catering (uitserveren, verkopen, bestellingen opnemen, afruimen, kassawerk)
- > Beheersmatige taken (geleverde voorraden in magazijn opslaan, voorraden bijhouden, bestellen, plannings maken)
- > Afrondende werkzaamheden (opruimen, schoonmaken en kassa afsluiten)

## Inhoud en diplomering

### Competenties

Welke opleiding je ook kiest, je werkt altijd met competenties. Competenties zijn vaardigheden rond een thema of vakgebied. Dat kan om theoretische kennis of praktische vaardigheden gaan die je op school aanleert, maar ook om zaken die je leert door bijvoorbeeld werkervaringen of eerdere opleidingen. Voorbeelden: vakantiewerk bij een supermarkt, horecabedrijf of hamburgergigant. Ervaring met klanten, klantadviesing en klachtenafhandeling. Al je competenties leg je op de computer vast in een prestatiedossier.

### Prestatiedossier (of portfolio)

Een prestatiedossier is een overzicht van de vaardigheden die je opdeed en op schrift stelde. Waar nodig laat je elke verworven competentie bevestigen door docenten, stagebegeleiders, praktijkdocenten of anderen die met jou samenwerkten en kunnen beoordelen of je de bedoelde vaardigheid daadwerkelijk voldoende beheerst.

### CKS

Leren en studeren via het verwerven van competenties noemen we leren en studeren in een competentiegerichte kwalificatiestructuur (CKS).

### Proeve van Bekwaamheid

Als je met je prestatiedossier voldoende verworven competenties rond een thema of vakgebied kunt aantonen, kun je over dat thema of vakgebied een Proeve van Bekwaamheid afleggen. Een Proeve van Bekwaamheid gaat over een of meerdere competenties en over het totaal van de kennis en vaardigheden die je daarbij opdeed. Theoretische kennis, presentatie en praktische testen en opdrachten kunnen dus deel uitmaken van zo'n proef.

Elke Proeve van Bekwaamheid die je goed doet, levert je een bewijsstuk op. Al die bewijsstukken tellen mee voor je eindexamen en blijven ook op zichzelf van waarde.

### Voordelen?

Leren en praktijk gaan samen. Je bent voorbereid op de arbeidspraktijk van alledag. Je hoeft niet in een keer alles uit de kast te halen tijdens een eindexamen maar kunt je energie verdelen. Je haalt tijdens de hele opleiding bewijsstukken die aantonen wat je al kunt en die waardevol blijven.

### Diploma

Je krijgt je eindexamen als je voldoende uren praktijkonderwijs volgde, voldoende praktijkhandelingen uitvoerde, goed functioneerde en alle Proeven van Bekwaamheid afsloot met voldoende resultaat.

### Meer over beroepspraktijkvorming (BPV)

Ervaringen die je in de beroepspraktijk opdoet, tellen mee voor je studie. We noemen dit beroepspraktijkvorming (BPV). Ze maken deel uit van je prestatiedossier. Er zijn Proeven van Bekwaamheid die je in de beroepspraktijk aflegt en die de school samen met jouw stagebegeleider of werkgever beoordeelt.

### Voorwaarden en regels voor beroepspraktijkvorming (BPV)

Het bedrijf of de instelling moet:

- Een erkend opleidingsbedrijf zijn dat is opgenomen in het BPV register van Aequor (kijk op [www.aequor.nl](http://www.aequor.nl)).
- Werk bieden dat past bij je opleidingsniveau.
- Voldoende begeleiding geven.

Er is een praktijkovereenkomst getekend door:

- Jou (of je ouders of verzorgers als je minderjarig bent).
- Het opleidingsbedrijf.
- Het Groenhorst College.
- Aequor.

Good  
Food