



De bedrijfstak horeca moet blijven beschikken over goed opgeleid personeel

Toen ik bijna 20 jaar geleden mijn kookschool begon, was ik al betrokken bij “scholingstrajecten” voor de horeca. In samenwerking met de Arbeidsbureaus in Heerlen en Maastricht werden mensen opgeleid voor restaurant kok op toen primair en voortgezet niveau. Vanuit mijn baan als consulent van het SVH was ik verantwoordelijk voor de kwaliteitsbewaking van de opleiding in de praktijk en verantwoordelijk voor het plaatsen van deze leerlingen. De meeste kandidaten van toen zijn nog steeds werkzaam in de horeca.

Nu bijna 20 jaar later is het belang van goed opgeleid personeel in de horeca voor mij nog altijd een “hot item”. Je kunt alleen goed functioneren als je weet waar je het over hebt!

In samenwerking met het Arcus College verzorgen wij in het Kookpodium in Beek de beroepsopleiding voor restaurantkok niveau 2 en nivo 3 voor volwassenen die al in het bedrijfsleven werken en er achter komen dat “scholing” of een diploma toch wel belangrijk is. In groepen van 10 tot 12 personen wordt de theorie en natuurlijk een groot gedeelte praktijk behandeld die uiteindelijk opleiden voor meewerkend of zelfstandig werkend restaurantkok.

Niet alleen beroepskoks kunnen bij het Kookpodium een opleiding volgen, ook hobbykoks kunnen de basisbeginselen van koken leren bij het Kookpodium. Koken is een passie en als het dat nog niet is kan het een passie worden. Ook gevorderde hobbykoks kunnen in de keukens van het Kookpodium hun creativiteit uitbreiden. Alles uiteraard onder professionele begeleiding van gediplomeerde koks en kok docenten.

Voor de hobby koks zijn er open dagen gepland op zaterdag 7 januari van 10 tot 16.00 uur.

KOOKPODIUM

Brugstraat 5, 6191 KC Beek

T/F 046-4361815, M 06-51305947

E info@kookpodium.nl, www.kookpodium.nl