

Cursus

Sociale hygiëne

Sociale hygiëne is een belangrijk diploma in de horeca.

Sociale hygiëne gaat niet alleen over alcohol maar ook over drugs, gokken, gastvrijheid, wet- en regelgeving in de horeca, het sociaal-hygiënisch beleid en arbeidswetgeving.

Duur:

2 dagdelen

Workshop

Gezond en goedkoop koken

Wil jij tips om een gezonde, goedkope en lekkere maaltijd te bereiden?

De kok gaat samen met jou en andere belangstellenden in de keuken staan voor een topmaaltijd en heerlijke hapjes. Uiteraard schuiven jullie daarna samen aan tafel!

Duur:

2 middagen

Training

Stap-in

Ben jij iemand die: collega's op weg helpt of graag iets uitlegt? Doe dan mee met Stap-in!

Samen met anderen bespreek je wat je bij WerkPro doet en praat je over leuke en lastige dingen in je werk. Je krijgt gereedschap om nog beter te leren begeleiden.

Duur:

2 dagdelen

Workshop

Grip op geld

Wat betekent geld voor jou? Welke keuzes kun je maken?

Je komt er achter hoe jij tegen geld aankijkt en waar je het aan uit kunt geven.

Duur:

2 dagdelen

ZIN OM IETS TE LEREN?

Meer weten? Jouw werkbegeleider kan je erover vertellen!



Activiteit

Sporten

Zou je eigenlijk iets aan je conditie willen doen? Werken aan je sixpack? Of gewoon lekker willen bewegen?

Probeer sporten uit bij Kelderwerk. Je mag 6 keer op onze kosten gebruik maken van hun aanbod.

Duur:

6 keer

Workshop

Gastvrij en klantgericht handelen

Voor iedereen die met klanten of gasten werkt.

Gastvrijheid en klantgericht handelen zijn ruime begrippen. Tijdens deze workshop word je je bewust van wat je al goed doet en krijg je tips om nog gastvrijer en klantgerichter te worden.

Duur:

2 dagdelen

Workshop

Verantwoord Alcoholgebruik

Werk jij binnen WerkPro op een plek waar alcohol wordt geschonken? Dan is de workshop Instructie Verantwoord Alcoholgebruik iets voor jou.

Aan de hand van filmpjes en stukjes theorie word je voorbereid voor het examen IVA. Dit doe je nog tijdens de workshop.

Duur:

1 dagdeel

Zelf een goed idee?

Heb je zelf een onderwerp waar je meer over wilt weten of zijn er zaken waarover je ervaringen wilt uitwisselen met anderen?

In overleg met je leidinggevende kun je een voorstel doen.

Duur:

in overleg

Workshop

Communiceren kun je leren

Voor je het weet is de boodschap verkeerd overgekomen en een misverstand ontstaan. Hoe kan dat? En wat kun je er aan doen?

Met deze training leer je hoe je een boodschap nog beter overbrengt aan anderen.

Duur:

1 dagdeel

Cursus

Bedrijfs Hulpverlening (BHV)

BHV is de eerste hulp bij ongewenste gebeurtenissen in een bedrijf.

Het gaat dan om situaties waarin de veiligheid en/ of de gezondheid van werknemers en andere aanwezigen wordt bedreigd, bijvoorbeeld brand of een ongeval. Het BHV-certificaat is landelijk erkend en kan op elke werkvloer gevraagd worden.

Duur:

2 dagdelen (incl. examen)

Training

Opkomen voor jezelf

„Ik zeg tegenwoordig: ‘Nee, ik kan je niet helpen maar als ik me bedenken, ben je de eerste die het hoort.’”

Wil jij dit ook leren? Doe dan mee aan 'Opkomen voor jezelf'.

Duur:

2 dagdelen

Workshop

Leuk schoonmaken is niet vies

Met hulp van de juiste gereedschappen en schoonmaakmiddelen leer je hoe je snel spic & span schoonmaakt.

Je krijgt een beetje theorie over schoonmaken, gereedschappen en middelen en je gaat in de praktijk de theorie toepassen

Duur:

1 dagdeel

Training

HACCP

Werk je in de horeca? Ben je veel met voeding bezig?

Met deze training leer je hoe je hygiëneregels kunt toepassen en ga je praktisch aan de slag.

Duur:

2 middagen

Workshop

Etaleren en winkelpresentatie

Hoe presenteert je de winkel? Hoe zet je een product in het zonnetje? Hoe maak je een etalage?

Wil je antwoord op deze vragen? Dan is deze workshop iets voor jou!

Duur:

2 middagen