

Voorstel
voor
Opleidingen
en
trainingen



MEEER
KLEUR!



Door:

De opleiders die “meedenken” en “ontzorgen”

Uitgangspunten van het voorstel voor opleidingen

Speciaal voor het VOCC zijn de volgende uitgangspunten bepaald voor dit plan:

- Een opleider die specialist is op dit vakgebied
- Een opleider die de Branche-erkende diploma's kan verzorgen
- Een opleider die flexibel is
- Een opleider die maatwerk kan leveren
- Een opleider met een landelijke dekking
- Een opleider die ruime ervaring heeft
- Een opleider die efficiënt werkt

Maar vooral een opleider die **“meedenkt”** en **“ontzorgt”**



Die opleider is: **KSS** Kort Support Services & **MEERKLEUR!**

Wat kunnen wij voor u betekenen:

Behalve uw medewerkers opleiden en trainen kunnen wij meer voor u betekenen.

Wij kunnen de totale (of een deel) van de organisatie en het beheer voor onze rekening nemen.

Dit geldt voor zowel de branche erkende opleidingen alsmede voor de trainingen.

Het enige wat van u wordt verwacht is het aanleveren van de deelnemers.

Wij regelen voor u:

- Informatie over de opleidingen/ trainingen (opleidingsgids die bijvoorbeeld op de website komt van de VOCC leden)
- Aanmeldingsformulieren
- Datas en eventuele locaties (bijvoorbeeld door middel van jaarkalender)
- Uitnodigingsbrief aan de deelnemers
- **Opleiding/ training**
- Tussenevaluatie naar de leden van de VOCC
- Beheer van Examen Volg Systeem (vereiste voor branche opleidingen OCC)
- Diploma verzorging eventueel uitreiking
- Facturatie naar de leden van de VOCC (evenredig naar aantal deelnemers)
- Evaluatie van deelnemers
- Terugkoppeling evaluatie naar de leden VOCC



Voordelen voor u dat:

- De groepen altijd vol zitten (dit kan doordat wij de aanmeldingen van de leden van de VOCC clusteren tot een groep).
- U werkt met een efficiënt en professioneel opleidingsinstituut
- U geen zorgen heeft, het totale beheer is in goede handen
- U werkt met een flexibele partner
- Eenduidigheid van werken voor alle leden
- Ook kunnen wij uw huisstijl ed. verwerken in onze opleidingsmaterialen
- U geen belasting voor de individuele organisaties m.b.t. plannen, organiseren, beheren ed.
- Kostenbesparing door gezamenlijke inkoop

Wanneer u als lid de opleidingen/trainingen intern wil laten verzorgen of wilt aanpassen aan uw bedrijf is dit altijd mogelijk en treden wij graag met u in gesprek.

Opleidingen van KSS Kort Support Services

Voor het VOCC heeft KSS Kort Support Services een aantal vaste opleidingen en trainingen geselecteerd. Dit zijn de Branche-erkende opleidingen. Vanzelfsprekend kunnen ook de andere trainingen en opleidingen toegevoegd worden naar wensen van de leden.

Opleiding Cateringmedewerker O.C.C.-B:

Een catering medewerker verricht alle voorkomende werkzaamheden op een cateringlocatie, van de voorbereiding van lunches, snacks en warme gerechten tot en met de verstrekking van deze gerechten en dranken. Het doel van deze training is het behalen van het branche erkende diploma catering medewerker O.C.C.-B

In de opleiding bestaat uit de volgende modules:

- Kwaliteit, hygiëne (H.A.C.C.P.) en veiligheid
- Voedingsgebruik en allergenen
- Communicatie en klachtenbehandeling
- Productie & uitgifte
- Gastgerichte verkoop
- Intern overleg



De training bestaat uit een online leeromgeving waarbij de deelnemer al het lesmateriaal en haar portfolio kan vinden. De deelnemer krijgt bij deelname een inlognaam en code waarmee de deelnemer toegang krijgt tot haar portfolio. In het portfolio zitten 5 verplicht praktijkopdrachten die de deelnemer moet uitvoeren. Deze opdrachten worden online beoordeeld. Wanneer deze opdrachten positief zijn bevonden door de beoordelaar en alle lesstof is doorgenomen kan de deelnemer zichzelf aanmelden voor het theorie-examen. Het theorie-examen bestaat uit 40 meerkeuzevragen. Wanneer het theorie-examen voldoende is gemaakt ontvangt de deelnemer het branche erkende diploma cateringmedewerker O.C.C.-B. De lesstof is gratis beschikbaar via www.trefpuntcatering.nl

Algemene informatie

Aantal deelnemers: 12 maximaal

Aantal dagdelen: 3

Opleidingen van KSS Kort Support Services

Opleiding Catering beheerder OCC-C

Een cateringbeheerder heeft de leiding over een cateringlocatie. De beheerder onderhoudt de contacten met de opdrachtgever, stuurt de medewerkers aan en zorgt ervoor dat de dagelijkse gang van zaken op locatie goed verloopt. Het doel van deze opleiding is het behalen van het branche erkende diploma cateringbeheerder O.C.C.-C

In de opleiding komen de volgende modules aan bod:

- Personeelsmanagement
- Operationeel management
- Kwaliteitsmanagement

Deze modules komen in de lessen uitgebreid zowel theoretisch als praktisch aan de orde.



De opleiding bestaat uit een online leeromgeving waarbij de cursist al het lesmateriaal en zijn/haar portfolio kan vinden. De cursist krijgt bij deelname een inlognaam en code waarmee de cursist toegang krijgt tot zijn/haar portfolio. In het portfolio zitten 8 verplicht praktijk opdrachten die de cursist moet uitvoeren. Deze opdrachten worden online beoordeeld. Wanneer deze opdrachten positief zijn bevonden door de beoordelaar en alle lesstof is doorgenomen kan de cursist zichzelf aanmelden voor het theorie-examen. Het examen bestaat uit twee onderdelen: een theorie-examen en een criterium gericht interview. Een persoon gecertificeerde assessor neemt het criterium gericht interview af. Wanneer u zowel voor het theorie-examen als het criteriumgericht interview een voldoende heeft, ontvangt u een diploma. De lesstof is digitaal beschikbaar via www.trefpuncatering.nl

Algemene informatie

Aantal deelnemers: 12 maximaal

Aantal dagdelen: 6

Opleidingen KSS Kort Support Services

Opleiding Praktijktrainer/Leermeester (OCC-PO)

De Praktijkopleider/Leermeester begeleidt stagiairs, die voor hun opleiding praktijkervaring opdoen op een cateringlocatie. Naast de vakinhoudelijke competenties beschikt de Praktijkopleider ook over kennis en vaardigheden die nodig zijn om een stagiair te begeleiden. (BBL/BOL)

De opleiding voor Praktijkopleider is gemaakt op basis van het kwalificatiedossier Praktijkopleider. Het examen valt onder toezicht van de Examenkamer, waarmee de onafhankelijkheid en een goede organisatie van het examen is gegarandeerd. De Stichting Opleidingen Contract Catering is verantwoordelijk voor het lesmateriaal en de examinering. Het doel van deze opleiding is het behalen van het branche erkende diploma leermeester/praktijkopleider O.C.C.-PO

De deelnemers leren de volgende vaardigheden aan:

- Organiseren van het leerproces van de lerende medewerker in de praktijk
- Opleiden van de lerende medewerker in de praktijk



De opleiding bestaat uit een online leeromgeving waarbij de cursist al het lesmateriaal en zijn/haar portfolio kan vinden. De cursist krijgt bij deelname een inlognaam en code waarmee de cursist toegang krijgt tot zijn/haar portfolio. In het portfolio zitten 8 verplicht praktijk opdrachten die de cursist moet uitvoeren. Deze opdrachten worden online beoordeeld. Wanneer deze opdrachten positief zijn bevonden door de beoordelaar en alle lesstof is doorgenomen kan de cursist zichzelf aanmelden voor het theorie-examen. Het examen bestaat uit twee onderdelen: een theorie-examen en een criterium gericht interview. Een persoon gecertificeerde assessor neemt het criterium gericht interview af. Wanneer u zowel voor het theorie-examen als het criteriumgericht interview een voldoende heeft, ontvangt u een diploma. De lesstof is digitaal beschikbaar via www.trefpuncatering.nl

Algemene informatie

Aantal deelnemers: 12 maximaal

Aantal dagdelen: 6

Wie is KSS Kort Support Services

KSS Kort Support Services, verzorgt en ontwikkelt trainingen voor de bedrijfscatering, horeca en restauratieve diensten en levert ondersteunend management.

De kernwoorden van KSS Kort Support Services zijn, pragmatisch, enthousiast en zonnig. Het doel van veel opleidingen/trainingen is gericht op veranderingsprocessen in de werksituatie. Door onze ervaring en enthousiasme zijn wij in staat de deelnemers praktisch toepasbare hulpmiddelen te bieden waarmee de deelnemers direct in de werksituatie aan de slag kunnen. Hierdoor gaan de deelnemers met plezier veranderingsprocessen aan. Een veranderingsproces dient immers een verbeteringsproces te zijn!

Support Services

Onze trainers zijn niet alleen bezig met het overdragen van kennis, maar zijn ook supporter om de deelnemers aan te moedigen, te stimuleren en meer zelfvertrouwen te geven.

Wij bieden meer dan klanten verwachten, denken mee, zijn creatief en implementeren desgewenst informatie van de klant in de training.



Buiten de Branche-erkende opleidingen (OCC_B, OCC-C, OCC-PO) hebben wij ook in ons pakket een uitgebreid aanbod van vaste en erkende opleidingen/trainingen op het gebied van horeca (SVH).

Verder ontwikkeld KSS Kort Support Services in samenspraak met u trainingen op maat.

KSS Kort Support Services biedt ook ondersteunend management op het gebied van:

- HACCP-Check.
- Bemiddeling en advies bij inrichting van bedrijfsrestaurants en bedrijfskeukens.
- Bemiddeling en advies bij organisatiestructuren van cateringdiensten.
- Interimmanagement voor alle restauratieve diensten
- Individuele begeleiding naar de juiste werkhouding.
- Kwaliteitscontroles

Marily de Kort

06-15141009

www.kortsupportservices.nl

De trainingen van MEERKLEUR!

De trainingen van MEERKLEUR! zijn gedrag gerelateerd, waarbij bewustwording van het gastgericht werken en beleven als groot onderdeel wordt meegenomen.

Mystery visits op locatie:

Alvorens een keuze te maken over wat voor training raadzaam is voor uw restaurant of bedrijf kunt u kiezen voor een mystery visit. Wij bezoeken uw restaurant of bedrijf en stellen een kort en bondige rapportage op met onze bevindingen. (Dit doen wij alleen wanneer de opdrachtgever akkoord is.) Deze bevindingen worden op een positieve manier meegenomen in het trainingsprogramma. Vaak worden onze mystery visits afgenomen tijdens een eetmoment zodat we kunnen kijken naar het gedrag van de medewerk(st)er, de presentatie van het assortiment en zo ervaren we ook de kwaliteit van het product.

Gastvrij ondernemerschap:

Door middel van korte theoretische informatie, filmpjes en actieve groepsopdrachten zal tijdens deze sessie expliciet worden ingegaan op het onderwerp gastvrijheid & ondernemerschap. Wat is nu gastvrijheid, en wat is voor jou als persoon het ultieme gevoel van gastvrijheid? Hoe belangrijk is oprechte aandacht naar de gasten toe en wat verstaan we onder oprechte aandacht. Wie zijn onze gasten / bezoekers en hoe zorgen wij met elkaar als team ervoor dat onze gasten het bezoek aan ons restaurant en of bedrijf als zeer positief ervaren.



Verkooptechnieken in de horeca of te wel UPSELLING:

Het is belangrijk om te weten wat voor type bezoeker er naar de restauratieve voorziening gaat komen en hoe gaat deze bezoeker verleid worden om niet alleen de gasttevredenheid maar ook de gemiddelde besteding te verhogen? In deze sessie zal dit aan bod komen. Er zal gekeken worden naar de inhoud van het huidige aanbod op de kaart, wat verkopen we door de dag heen en wat zouden we nog meer kunnen maken en verkopen voor meer beleving en tevens iets meer omzet wat natuurlijk wel past bij de doelgroep. De medewerkers zullen handvatten krijgen om op de juiste manier te zorgen voor upselling zonder dat de gast dit als pushend en vervelend ervaart. Wij zorgen ervoor dat het personeel verkooptechnieken aangereikt krijgen waardoor zij de verkoop kunnen optimaliseren op een gastvrije manier.

De trainingen van MEERKLEUR!

Gastvrijheid werkt door goede samenwerking & elkaar durven aan te spreken

Door middel van theoretische informatie, filmpjes en actieve groepsopdrachten, zal tijdens een dagdeel expliciet worden ingegaan op het effect van goede samenwerking. Daarbij is elkaar durven aan te spreken op een prettige collegiale manier een positieve uiting van gastvrij gedrag. Een goede samenwerking tussen collega's zoals een kok- en de restaurant medewerker levert zichtbaar betere gastvrijheid en daarmee kwaliteit op. Hierbij is het belangrijk dat voor iedereen hun rol duidelijk is en wat je als medewerker nodig hebt om goed te kunnen samenwerken. Ondanks de verschillende functies van medewerkers komt het bij de gast als prettig en professioneel over wanneer iedereen op de hoogte is van de diverse faciliteiten die de organisatie met zich meebrengt. Het menu van de dag in het restaurant, speciale dag acties, arrangementen, regels en afspraken etc. Uiteindelijk laat je als organisatie zien dat je medewerkers zich niet alleen verantwoordelijk voelen, maar ook acteren in gezamenlijk ondernemerschap.



Visual merchandising “Wat verstaan we hieronder?”

In deze sessies staan wij stil bij het belang van juiste merchandising in ons restaurant en of bedrijf. Waarom is het plaatsen van de producten en je assortiment op de juiste plek zo belangrijk. Er wordt ook aandacht besteed aan de juiste communicatie/ signing waar je wel of niet aankondigingsborden moet plaatsen zodat een bepaalde actie ook echt gelezen wordt. Een belangrijk element van visual merchandising is het creëren van een dusdanig aantrekkelijke counter of restaurant met 'stopkracht', die ervoor zorgt dat mensen niet voorbijlopen, maar juist bij jouw counter producten gaan kopen of jouw restaurant binnengaan. De manier van presenteren met daarbij de sfeer en ambiance is van groot belang.

Algemene informatie voor de trainingen van MEERKLEUR!

Aantal deelnemers: 6 minimaal

Duur training: 3 uur

Wie is MEERKLEUR!

MEERKLEUR! adviseert, traint en ondersteunt organisaties bij alle vraagstukken op het gebied van gastvrijheid, eten en drinken. Dit alles binnen de horeca, (bedrijfs)catering, leisure en zorg.

Wij weten hoe belangrijk het is dat medewerkers bewust moeten worden van het te behalen effect bij bezoekers en gasten, wanneer zij op de juiste manier gastgericht werken én het eten & drinken op een aantrekkelijke manier presenteren.

- Ons doel is om de groep medewerkers meer te laten werken op een hotel- en horecamatige manier, waarbij gastgericht werken noodzakelijk is voor de optimale beleving van de gast
- Daarbij zal uitgebreid aandacht besteed worden aan: het belang van een goede samenwerking, betrokkenheid en communicatie onder elkaar als medewerkers maar ook zeker richting de gast
- Dit alles resulteert in een hogere tevredenheid van de gasten.



Heeft u als VOCC-lid speciale wensen op het gebied van gastvrijheid en beleving dan maken wij graag een afspraak met u voor een maatwerk training of traject.

Elianne Eissens

06-20656015

www.meerkleur.com

Uw investering

Voor het VOCC hebben wij onze prijzen zodanig bepaald dat het beheer/organisatie bij ons ligt.

Wij denken mee en ontzorgen u levert de deelnemers aan.

Wij hebben gekozen voor een prijs per deelnemer per dagdeel.

Opleidingen van KSS Kort Support Services:

€ 175,00 deelnemer/dagdeel

In deze prijs zit:

- Dagdeel training
- Beheer/organisatie/evs (examen volgsysteem)
- Aanvullend lesmateriaal, oefenvragen
- Beoordelen van portfolio opdrachten
- Reiskosten van de trainer



MEER KLEUR!

Trainingen van MEERKLEUR!:

€ 140,00 deelnemer/dagdeel

In deze prijs zit:

- Training van 3 uur
- Beheer/organisatie
- Lesmateriaal
- Reiskosten van de trainer

Mystery visit inclusief korte rapportage

€ 450,00 per bezoek

Voor de Branche erkende opleidingen (OCC-B, OCC-C en OCC-PO) geldt dat:

- De medewerker dient te kunnen beschikken over PC, laptop of tablet en internet in de privé situatie. Ook dient de medewerker enige digitale vaardigheden te bezitten, gezien de opleiding bestaat uit een digitale leeromgeving en digitaal lesmateriaal.
- De examenkosten worden apart berekend en zijn vastgesteld door Stichting Opleidingen Contract Catering (vrijgesteld van B.T.W.)

De genoemde bedragen voor de opleidingen/ trainingen zijn exclusief 21% BTW,