



MY HORECA
consultancy

Koks Gezocht? Wij hebben ze!

SVH-erkend Diploma!
Praktijkervaring!
Uitstekende Motivatie!
Bewezen Succes!

www.my-horeca.nl



Beste werkgever,

MY Horeca Consultancy is onlangs een samenwerking aangegaan met Koksopmaat. Dit bedrijf is een half jaar geleden succesvol gestart met "De Cookcamp" in Amsterdam. Het was daar een enorm succes en mede daarom is de Cookcamp nu ook in de regio Den Haag gestart.

De KOKSOPMAAT COOKCAMP is een versnelde koksopleiding waarbij enthousiaste leerlingen binnen 12 weken worden opgeleid tot basiskok.

Wij zijn op zoek naar bedrijven die een duurzame relatie willen aangaan. De bedoeling is dat zij tijdens de opleiding werkervaring opdoen in een bedrijf. Wanneer dit goed gaat, ontvangen zij aan het einde van de 12 weken een SVH-certificaat Basiskok. Vervolgens zijn zij klaar om in uw bedrijf aan de slag te gaan.

**Meer weten over wat wij voor uw bedrijf kunnen betekenen?
Lees verder in deze folder en neem vrijblijvend contact met ons op.**

Met vriendelijke groet,

**Youri & Marc
MY Horeca Consultancy**

MY Horeca Consultancy

Hoge Zand 48-B 2512 EM Den Haag | 06 24 61 80 60 / 06 41 41 44 16 | contact@my-horeca.nl

www.my-horeca.nl

DE KOKSOPMAAT COOKCAMP IN HET KORT

In de eerste 8 weken van de opleiding komen de leerlingen 4 dagen per week naar de kookstudio van Koksopmaat, waar leermeesters ze zoveel mogelijk gaan leren over de keuken. Het werken met groenten, kruiden, vlees, vis en andere mooie producten.

Ze krijgen snij- en kooktechnieken en leren wat er van ze verwacht wordt om goed mee te draaien in de keuken. Elke dag leren ze nieuwe dingen en geen dag is hetzelfde.

Tijdens de lessen komt uiteraard de HACCP uitvoerig aan bod.

Wij maken na een kennismakingsgesprek de beste match tussen u en de leerling op basis van zowel de zachte als harde competenties van onze leerlingen.

Vanaf week 9 gaat de leerling 30 uur per week meewerken binnen uw bedrijf en komt de leerling 1 dag in de week terug op de kookstudio. Deze dag wordt voor de proefperiode bepaald en is ter voorbereiding van zijn/haar examen.

In week 12 doen zij een examen, als basiskoks. Als ze dit behalen krijgen ze het certificaat Basiskok van het SVH. Wanneer dit wordt behaald kan de leerling bij u in vaste dienst treden. Koks op maat is onderdeel van KRM-opleidingen en is ISO gecertificeerd 9001:2015.

AANVULLEND INFORMATIE OVER ONZE WERKWIJZE

- Koksopmaat is op zoek naar werkgevers die de koks door middel van werkervaring naar een hoger niveau tillen. MY Horeca Consultancy bemiddelt hierin.
- In week 7 en 8 kan de leerling eventueel al meelopen met de werkgever, dit moet op vrijdag. Dit is ter voorbereiding op de meewerkfase.
- Vanaf week 9 t/m 12 start de meewerkfase voor onze leerlingen. Dit is voor minimaal 30 uur per week. Dit wordt zo realistisch mogelijk ingedeeld.
- De meewerkfase wordt beschouwd als een proefperiode om de leerling uiteindelijk in vaste dienst te nemen, nadat de leerling in week 12 het examen heeft behaald.
- Het niveau van onze leerlingen in de meewerkfase is basiskok. Denk hierbij aan functie als ontbijt, lunch, banqueting of mise en place kok.
- Het dienstverband dat de werkgever aangaat met onze leerling na de meewerkperiode is een full time dienstverband van minimaal 32 uur per week.
- Het full time dienstverband is tussen de werkgever en de leerling. En is voor een minimale periode van 7 maanden.

KOSTEN VOOR U ALS WERKGEVER

- De kosten voor de meewerkfase: €1.500,- (excl. BTW) (i.p.v. salaris) en is op basis van een meewerkovereenkomst voor een maand. Hier krijgt u als werkgever dus minimaal 120 gewerkte uren in 4 weken voor terug.
- De werkgever betaalt na de 12e week een adoptiefee aan Koksopmaat van €1.500,- (excl. BTW) wanneer er een contract wordt aangegaan met de kok.



OVER ONS

In de Horeca heeft men een groeiend tekort aan goede vakmensen. Wij kunnen die leveren. Zo bemiddelen wij tussen Horeca ZZP-ers en de Horeca. Daarnaast gebruiken we onze ervaring en expertise bij het geven van advies. Als laatste organiseren wij graag evenementen en brengen die vanzelfsprekend tot een succes!

Voor meer informatie check onze website:

www.my-horeca.nl

DE COOKCAMP
DE VERKORTE KOKSOPLEIDING
MET BAANGARANTIE.

De Koksopmaat "COOKCAMP" is uniek in zijn soort. "COOKCAMP" is de eerste koksopleiding die maar 12 weken duurt, waarbij de leerlingen een branche-erkend diploma halen én wij een vaste baan in het vooruitzicht stellen. Een prachtige basis waar we enorm trots op zijn. Maar we weten natuurlijk ook dat de opleiding slechts het begin is. Een eerste stap in de keuken.

KOKSOPMAAT BIJSCHOLING

Het bijscholingsprogramma heeft als doel dat koks zich continu kunnen blijven ontwikkelen op hun vakgebied. Hierdoor behalen zij meerdere branche-erkende diploma's, tijdens hun carrière in de branche. Koksopmaat leidt uw personeel op zodat u direct profiteert. Uw team wordt sterker, de kok in opleiding blijft zich ontwikkelen.

Voor meer informatie check de website van Koksopmaat:

www.koksopmaat.nl

