

# LEERMEESTER HORECA



## ALGEMENE INFORMATIE

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Vooropleiding | Geen vooropleiding nodig |
| Duur          | 5 bijeenkomsten          |
| Kosten        | € 1.250,00               |
| Dag/avond     |                          |
| Diplomering   | Diploma                  |

# OVER DEZE CURSUS

## ALGEMENE INFORMATIE

Ben je werkzaam in de horeca? En wil je graag jouw kennis overbrengen op jong horeca-talent? Behaal dan de titel Leermeester in de horeca door het volgen van de cursus {Opleiding} bij de Koningsacademie!

In vier bijeenkomsten ga je aan de slag met vaardigheden om leerlingen en stagiaires in de horeca goed te kunnen coachen en begeleiden. Dit doe je aan de hand van theorie, maar ook aan de hand van herkenbare voorbeelden uit de praktijk. De cursus {Opleiding} wordt afgesloten met het SVH examen. Behaal je een positief resultaat? Dan ontvang je een SVH diploma Leermeester en mag jij je officieel Leermeester in de horeca noemen.

---

Deze cursus bestaat uit vijf bijeenkomsten van vier uur:

- 28 oktober van 09:00 tot 13:00 uur
- 4 november van 09:00 tot 13:00 uur
- 11 november van 09:00 tot 13:00 uur
- 18 november van 09:00 tot 13:00 uur
- 25 november van 09:00 tot 19:00 uur (examen)

---

## WAT IS EEN LEERMEESTER?

Een Leermeester is binnen een erkend leerbedrijf verantwoordelijk voor de begeleiding van leerlingen en (aankomende) medewerkers. Ieder erkend leerbedrijf moet minimaal één gediplomeerd Leermeester in dienst hebben per opleidingsrichting.

---

# WAT GA JE LEREN?

## HIERMEE GA JE AAN DE SLAG

Tijdens de cursus (Opleiding) van de Koningsacademie ga je aan de slag met vaardigheden die jou helpen om leerlingen en stagiaires in jouw horecabedrijf goed te kunnen begeleiden. Zo komen de volgende onderwerpen aan bod:

- werven, selecteren en inwerken van leerlingen
- begeleiden, coachen en beoordelen van leerlingen
- feedback geven en communicatietechnieken
- zelfontwikkeling

Naast de bijeenkomsten bestaat de cursus (Opleiding) ook uit huiswerkopdrachten. Deze opdrachten helpen jou een portfolio op te bouwen. Dit portfolio wordt beoordeeld door SHV en is een onderdeel van het examen welke plaats vindt aan het einde van deze cursus. Het doel van deze cursus is niet alleen het behalen van jouw SVH diploma Leermeester. Maar tijdens de cursus leer je ook hoe je jouw praktijkkennis kunt inzetten bij het begeleiden van horeca-talent.

---

## EXAMEN

De cursus (Opleiding) wordt afgesloten met het SVH Leermeester examen. Dit examen bestaat uit drie onderdelen:

- het maken van een portfolio
- een praktijkexamen
- een theorie-examen bestaande uit 30 meerkeuzevragen

Het examen maak je op dezelfde locatie als waar de bijeenkomsten van deze cursus plaatsvinden. Wanneer je deelneemt aan de cursus (Opleiding) zorgen wij ervoor dat je wordt aangemeld om deel te nemen aan het SVH Leermeester examen.

---

## VOOR WIE IS DEZE CURSUS?

De cursus (Opleiding) van de Koningsacademie is geschikt voor leidinggevende, bedrijfsleiders, managers en medewerkers in de horeca die officieel Leermeester willen worden.

---

# HET RESULTAAT

Na het afronden van de cursus {Opleiding} bij de Koningsacademie ben je in staat om leerlingen en stagiaires in de horeca goed te begeleiden en coachen. Door het delen van jouw praktijkervaring en jouw feedback kunnen zij zich ontwikkelen tot échte horeca-toppers.

Rond je het examen met een positief resultaat af? Dan ontvang je het SVH diploma Leermeester en mag jij je officieel Leermeester in de Horeca noemen. Met dit diploma kun je als erkend Leermeester worden ingeschreven bij SBB.

---

## NA DE OPLEIDING

Heb je de cursus {Opleiding} met een positief resultaat afgerond? Dan ontvang je het SVH diploma Leermeester in de Horeca. Om een erkend Leermeester te worden dien je werkzaam te zijn bij een erkend leerbedrijf.

**Ben je werkzaam bij een erkend leerbedrijf?** Neem dan contact op met de regioadviseur van SBB in jouw regio. De adviseur kan je helpen om te worden ingeschreven als erkend Leermeester in de horeca.

**Is het bedrijf waar je werkt nog geen erkend leerbedrijf?** Dan dient het bedrijf eerst een aanvraag te doen om een erkend leerbedrijf te worden.

---

# CURSUS-OP-MAAT

Naast de standaard cursussen bieden we maatwerktrajecten en incompany trainingen. Ook voor deze cursus zijn andere variaties mogelijk.

Wil jij aan de slag met het om- of bijscholen van personeel? Heb je een vraag over bedrijfsscholing? Of ben je op zoek naar advies over subsidies? Dan ben je hier op de juiste plek. We gaan graag met je in gesprek om te luisteren naar jouw vraagstuk.

---