



Clientinformatie

Het Kantine Project



Wat is Het Kantine Project?

Het Kantine Project verzorgt iedere dag een heerlijke lunch voor de leerlingen van het Hermann Wesselink College in Amstelveen. Het aanbod varieert van verse smoothies en panini's tot aan speciale weekmenu's, snacks, muffins en ijs. Op dit moment bestaat het team van Het Kantine Project uit een teamleider, 2 werkbegeleiders en 24 deelnemers.

Informatie over Roads?

Het Kantine Project is een initiatief van Roads. Roads is gespecialiseerd in het begeleiden van mensen met een psychiatrische, verslavings- of justitiële achtergrond naar werk. Bij Roads gaat u écht aan de slag! Eventueel gecombineerd met behandeling, therapie of scholing.

Bijzonderheid van Het Kantineproject?

Bij Het Kantine Project leert u onder andere eten bereiden en omgaan met klanten. Het werken tussen jonge mensen zorgt hierbij voor een bijzonder levendige en gezellige werkomgeving.

Hoe ziet de begeleiding er uit?

Samen met de werkbegeleider wordt allereerst gekeken naar uw mogelijkheden en wensen. U maakt met hem afspraken over wat u gaat doen. Deze werkzaamheden worden uitgebreid uitgelegd en voorgedaan, zodat u deze goed onder de knie krijgt. Vervolgens mag u zelf aan de slag. U wordt uitgedaagd om eigen initiatief te tonen en mee te denken.

Hiernaast begeleiden we u bij het leren van algemene vaardigheden die bij werken horen, samenwerken, kritiek krijgen, voor uzelf opkomen en natuurlijk vormgeven aan uw eigen toekomst. Op basis van uw talenten, mogelijkheden en uitdagingen wordt een plan gemaakt dat we volgen en evalueren door middel van Talent Ontwikkel Gesprekken (TOG).

Welk vak leer ik precies?

U leert bij Het Kantine Project vaardigheden op het gebied van horeca voor het bedrijfsleven.

Waaruit bestaat het werk?

Bij het Kantine Project zijn de volgende functies beschikbaar:

Keuken: Het klaarmaken van broodjes, panini's of tosti's en wisselende warme producten, het snijden van groenten, maken van salades en bereiden van sapjes.

Kassa: Bestellingen aannemen, klaarzetten en afrekenen.

Conciërgetaken: Oogje in het zeil houden of de leerlingen zich aan de huisregels houden, hun eigen spullen opruimen en zonodig de leerlingen hier op aanspreken. De conciërges van school helpen hierbij.

Schoonmaken: De keuken en kantine schoonmaken aan het einde van de middag. Dit is een vaste gezamenlijke klus!

Twee keer per jaar wordt de HACCP cursus ten behoeve van voedselveiligheid gegeven, waarmee u een officieel certificaat kunt halen. Hiernaast wordt een cursus "Communicatie op de Werkvloer" aangeboden.

Wat wordt van mij verwacht?

Bereidheid om te werken in diensten tussen 7.30 - 15.30 uur. Hiernaast: goede inzet, samenwerking met collega's, meedenken, servicegericht en hygiënisch werken.

Wat is mijn eindresultaat?

Werkervaring op het gebied van horeca, voedselveiligheid, service gericht werken en communiceren op de werkvloer.

En leerlingen die blij zijn met het heerlijke eten!

In samenwerking met Stichting De Waterheuvel zijn er mogelijkheden om na Het Kantine Project een erkende MBO Horecaopleiding "horeca assistent" op niveau 1 te volgen.

Waar is deze werkplek?

Het Kantine Project Amstelveen

Hermann Wesselink College

Startbaan 3

1185 XP Amstelveen

Aanmelden en meer informatie

Voor algemene informatie en vragen over financiering kunt u contact opnemen met het secretariaat van Roads: 020- 590 8620. Roads is bereikbaar op werkdagen van 9.00 tot 17.00 uur. Heeft u specifieke vragen, dan kunt u terecht bij het team van Het Kantine Project op: 06-21205129. U kunt u zich ook online aanmelden via aanmelden@roads.nl. Kijk ook eens op www.Roads.nl/Kantineproject

