



Een buitengewone leerschool



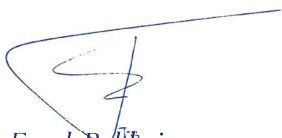


Successen worden nooit alleen behaald

Hof van Saksen is niet alleen een bijzonder familieresort, maar ook een speciale werk- en opleidingsplek waarbij verschillende leeftijden, nationaliteiten en talenten met elkaar samenwerken. Helemaal uniek: terwijl je op Hof van Saksen werkt, is het mogelijk om een horecaopleiding te volgen waarmee je een landelijk erkend MBO diploma kunt behalen.

Vanuit de krapte op de arbeidsmarkt en een maatschappelijk verantwoord personeelsbeleid zijn we op zoek gegaan naar andere mogelijkheden en partners. In deze zoektocht zijn we in contact gekomen met Werkplein Drentsche Aa en Drenthe College. En gezamenlijk zijn we tot een model gekomen waaruit de Hof van Saksen Academy is ontstaan. Op 1 februari 2019 hebben wij met het Drenthe College, Werk in Zicht en Gemeente Aa en Hunze een samenwerkingsovereenkomst getekend met als doelstelling het creëren van werkgelegenheid door binnen Hof van Saksen mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt aan het werk te laten gaan. Een samenwerking met een missie.

“Dankzij de Hof van Saksen Academy binden we voor langere tijd collega’s aan ons resort en creëren we kansen op de arbeidsmarkt. En daar zijn we Trots op! Dat we al diverse arbeidsovereenkomsten konden afsluiten en onze vacatures voor gastheer/-vrouw en koks zijn ingevuld, is voor ons wel de spreekwoordelijke kers op de taart.”



Frank Bulthuis
General Manager



Een bijzondere samenwerking

Werkplein Drentsche Aa ondersteunt werkzoekenden op weg naar school en/of werk. Ze strijden voor een arbeidsmarkt waarin iedereen meedoet en iedereen dezelfde kansen krijgt om een passende baan te vinden. Een visie die goed past bij Hof van Saksen.

Werk in Zicht is het samenwerkingsverband van gemeenten, UWV, leerontwikkel-bedrijven en de provincie Groningen en Noord-Drenthe. Hier wordt aan een arbeidsmarkt gewerkt waar iedereen welkom is!

Als er wordt geïnvesteerd in kwalitatief en aantrekkelijk onderwijs waarin studenten en werknemers makkelijk kunnen instromen in een opleiding die bij hun behoeften past, maken meer studenten hun opleiding af.

De opleidingen van de Hof van Saksen Academy worden door Hof van Saksen en Drenthe College gezamenlijk nauwkeurig ontworpen en vormgegeven. Dit wordt een hybride leeromgeving genoemd. Op deze manier wordt kennisuitwisseling tussen docenten en leermeesters op de werkvloer gestimuleerd en weten we aansluiting tussen onderwijs en werkveld te optimaliseren. Ook wordt er samengewerkt met middelbare- en hogescholen in de regio om de doorstroom naar hoger opleidingsniveau te bevorderen.

Hof van Saksen, Drenthe College en Werkplein Drentsche Aa sluiten perfect op elkaar aan en in februari 2019 werd een samenwerking ondertekend. Dit was het begin van de Hof van Saksen Academy! Sindsdien werken we vol trots met studenten van alle leeftijden en achtergronden. Het is fantastisch om te zien hoe de groep gediplomeerden elk jaar blijft groeien en wij studenten na hun opleiding kunnen verblijden met een baan waardoor de diversiteit op de werkvloer toeneemt.

De opleiding

De Hof van Saksen Academy bestaat uit verschillende BBL-opleidingen op mbo-niveau 1, 2 en 3. BBL staat voor Beroeps Begeleidende Leerweg. Dit betekent dat je 1 dag in de week les krijgt en je daarnaast 3 of 4 dagen in de week werkt bij Hof van Saksen. Ideaal voor studenten die liever niet de hele week in de schoolbanken willen zitten, maar liever gelijk aan het werk gaan! Door werken en leren te combineren pas je de theorie die je leert op school direct toe in de praktijk.

Ben je in het bezit van buitenlandse schooldiploma's of heb je op dit moment nog geen diploma's behaald? Daar kan Drenthe College je bij helpen. Zij kunnen buitenlandse diploma's herwaarderden en bekijken met welk Nederlands opleidingsniveau je diploma vergelijkbaar is. Aan de hand hiervan wordt gekeken welk instroomniveau het beste bij jou past. Heb je nog geen diploma behaald? Dat is geen probleem. Begin dan met een van de entreeopleidingen: Horeca, Voeding of Voedingsindustrie Assistent. Hier maak je kennis met het werken in de horeca.



Begeleiding

Om iedere student zo goed mogelijk te ondersteunen bieden wij voor iedereen begeleiding en coaching op maat. Zo word je gekoppeld aan een leermeester die jou begeleidt op de werkvloer en zorgt voor praktijkopdrachten die jij kan maken. Ook is er een Loopbaanoriëntatie en -begeleider (LOB) en vakdocent die jou helpt met schoolgerelateerde zaken. Daarnaast is er een jobcoach voor alle studenten die via Werkplein Drentsche Aa instromen. De jobcoach is er om je te helpen met zaken die niet werkgerelateerd zijn. Denk bijvoorbeeld aan taalondersteuning, financiën, wonen, vervoer en kinderopvang. Kortom, er is altijd iemand die je kan helpen. Je hoeft het niet alleen te doen!

‘Vanaf het allereerste moment word je persoonlijk begeleid, waarbij onder andere gekeken wordt naar vooropleiding, persoonlijke mogelijkheden en behoeften. Daarna worden er keuzes gemaakt waarbij jij binnen de Hof van Saksen Academy het best op je plaats bent. Vervolgens wordt je aan een leermeester gekoppeld en werk je samen met de leermeester aan jouw persoonlijke doelstellingen.’

Gertjan Bakker

Productiekeuken Hof van Saksen

Iedereen is welkom

Iedereen die wil leren en werken bij Hof van Saksen is van harte welkom. Of je nu 16 of 60 jaar oud bent, uit een ander land komt en hoeveel ervaring je ook hebt, het maakt niet uit. Wij maken graag kennis met jou! Ervaring of niet, we willen aan iedereen die dat wil een werkplek bieden. Zo zijn er statushouders die met de opleiding werkervaring opdoen en begeleid worden in hun route op de arbeidsmarkt. Die begeleiding, voor alle studenten, is op verschillende manieren geregeld vanuit de samenwerking. Vanuit Drenthe College, Werkplein Drentsche Aa en Hof van Saksen is er een werkgroep en een stuurgroep.

Onderwijs op maat

Afhankelijk van je vooropleiding zal je instromen op niveau 1, 2 of 3. Studenten van alle drie de niveaus zitten samen in één klas. Hierdoor bepaal je zelf je eigen leertempo en stroom je eenvoudiger door naar een hoger niveau.





Proefdraaien

Weet je niet zeker of leren en werken bij Hof van Saksen bij je past? Het is mogelijk om eerst een periode mee te lopen voordat je aan je opleiding begint. Een meeloop periode kan 1 tot 6 maanden duren. Op deze manier bepaal je samen met je werkcoach of werken in de horeca wat voor jou is voordat je je inschrijft.

Horeca, Voeding of Voedingsindustrie Assistent

Niveau 1

Duur: 1 jaar

Wanneer je nog geen diploma hebt, start je met deze entreeopleiding. Tijdens deze opleiding leer je de belangrijkste vaardigheden die je nodig hebt om door te stromen naar een MBO niveau 2 opleiding of baan in de horeca. De opleiding duurt 1 jaar en kan ook gevolgd worden in de richting van gastheer/-vrouw of kok.

Gastheer/Gastvrouw

Niveau 2

Duur: 2 jaar

Het verblijf van een gast zo aangenaam mogelijk maken, zie jij als een leuke uitdaging. Ook kan je goed communiceren en mensen voelen zich bij jou snel op hun gemak. Gaat dit over jou? Dan is Gastheer/Gastvrouw de perfecte opleiding. Als gastheer of -vrouw ben jij het visitekaartje van een restaurant of hotel. Tijdens deze opleiding leer je alles over serveren en vergroot je je voeding- en drankenkennis. Na het behalen van je diploma ga je aan de slag als gastheer/-vrouw of stroom je door naar niveau 3.

Zelfstandig Werkend Gastheer/Gastvrouw

Niveau 3

Duur: 3 jaar

Ga de uitdaging aan en wordt expert op het gebied van gastheerschap door te starten met de opleiding Zelfstandig Werkend Gastheer/Gastvrouw. Tijdens deze opleiding ga je naast de basiskennis meer leren over het opstellen van menukaarten, je kennis over wijn verbreden en je leert hoe je leiding kan geven aan een team. Na het behalen van je diploma ben je gegarandeerd van een baan bij Hof van Saksen!





Kok

Niveau 2

Duur: 2 jaar

Als je een vmbo- of entreediploma hebt gehaald, start je met de opleiding Kok. Dit is een niveau 2 opleiding. Tijdens deze opleiding leer je niet alleen verschillende snij- en kooktechnieken, je leert ook over hygiëne in de keuken en gestructureerd werken. Als je deze opleiding hebt behaald, mag je aan de slag als basis kok in de keuken van een restaurant, cateringbedrijf of ziekenhuis. Ook is het mogelijk om door te stromen naar niveau 3.

Zelfstandig Werkend Kok

Niveau 3

Duur: 3 jaar

Heb jij een vmbo-diploma op kbl of tl niveau, een havo-overgangsbewijs naar leerjaar 4 of een mbo-diploma niveau 2? Dan kan je instromen in de opleiding Zelfstandig Werkend Kok, mbo niveau 3. Tijdens deze opleiding ga je naast de basiskennis meer leren over bijvoorbeeld voorraadbeheer, inkoop, menusamenstelling en leidinggeven. Na het behalen van je diploma ben je gegarandeerd van een baan bij Hof van Saksen!

‘De Hof van Saksen Academy biedt kansen voor de horeca-opleidingen. Door de doelgroep te verbreden, neemt de instroom in deze opleiding toe, waardoor wij de kans krijgen meer studenten te enthousiasmeren voor dit vak.’

*Geert Jan Siebring
vakdocent horeca Drenthe College*



Feitjes over de Academy:

- Hof van Saksen staat in de top drie van Beste leerbedrijf volgens Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven.
- Hof van Saksen betaalt jouw schoolgeld.
- Door flexibele instroom is het mogelijk om op elk moment te starten.
- Alle niveaus, zowel 1, 2 als 3, zitten in dezelfde klas.

Ben je geïnteresseerd?

Mocht je meer informatie willen of heb je vragen? Kijk eens op hofvansaksen.nl/werkenbij of neem contact op met Louis Tonkes 06-23 18 26 76.

Hof van Saksen Academy is een samenwerking van:



Hof van Saksen



