

Hoe start je een eigen opleiding?

Formuleer een visie op opleiden > *Waarom wil je een opleiding opzetten?*

- Als je weet waarom je je medewerkers wilt ontwikkelen kun je de relatie leggen met de strategie van jouw bedrijf. Er moet altijd een relatie zijn tussen de doelen van jouw bedrijf en het opleiden van medewerkers.
- Hoe concreter hoe beter, want dan volgt daaruit de uitwerking naar de te ontwikkelen competenties van de medewerkers, die bijdragen aan de strategie van het bedrijf.

Stel de doelgroep vast > *Wie wil je opleiden?*

- Wanneer de visie op opleiden duidelijk is, weet je ook wie je wilt opleiden. Je legt de relatie met de doelen van het bedrijf en bepaalt of het zinvol is voor het bedrijf en de medewerker.
- Als opleider bepaal je zelf op welke doelgroep je je richt en daarmee dus ook hoe je de opleiding vult.
 - Beschrijf ook het niveau van deze doelgroep wanneer zij met de opleiding beginnen (de **beginsituatie**) en houd rekening met de **omvang** van de groep.

Wanneer de opleiding als doel heeft een SVH branchediploma te behalen, heeft een student (leerling/cursist) in ieder geval onderstaande kenmerken.

- ✓ niet meer leerplichtig
- ✓ ouder dan 16
- ✓ hebben nagenoeg altijd een startkwalificatie uit een andere opleiding
- ✓ hoeven niet aan de eisen van taal en rekenen te voldoen omdat dit al behaald is in een andere opleiding

Niveaubepaling > *Wat weten ze al? Wat kunnen ze al?*

- De beginsituatie van de student bepaalt de manier waarop het opleidingsplan uiteindelijk wordt ingevuld. Het verschil tussen een reguliere mbo-leerling of een vijftiger met veel levenservaring is groot. Hetzelfde geldt voor herintredende UWV-ers, doorstromers uit een andere branche, hobbykoks met veel ervaring of een echte starter in de keuken.
- Maar ook is daarbij van belang: hoe leren ze? Op welke manier worden ze graag begeleid? Deze zaken bepalen ook hoe je de opleiding voor jouw doelgroep invult. Hoe uniformer de doelgroep, hoe makkelijker het is om het opleidingsplan te vullen. Bij een veelzijdige doelgroep wordt het opleidingsplan complexer, je moet dan binnen de opleiding differentiëren, helemaal als je wilt dat iedereen hetzelfde niveau tegelijkertijd behaalt.
- Hoe complexer de doelgroep, hoe meer eisen bovendien worden gesteld aan begeleiding. Helemaal wanneer hier bijvoorbeeld subsidies zijn voor het opleiden van bepaalde doelgroepen, in een samenwerking met UWV.

Omvang van de groep > *Hoeveel studenten kunnen er starten? Hoeveel studenten zitten er in één groep / klas?*

- Wanneer je een opleiding start, bepaal je zelf hoe groot je de groep wilt hebben die de opleiding volgt. Daarbij is uiteraard van belang hoeveel studenten je kwijt kunt in de keuken. Bij het vaststellen van de maximale groepsgrootte moet je ook rekening houden met de capaciteiten van de doelgroep. Wanneer de cursisten veel begeleiding nodig hebben dan kun je minder mensen in een groep kwijt. Je moet uiteraard wel een doorrekening maken van de minimale groepsgrootte om uit de kosten te komen van de opleiding.

Organiseer een locatie en de invulling van de ruimte > *Waar vindt het opleiden plaats?*

- Als je de doelgroep hebt bepaald, kun je ook de omvang van de keuken en het aantal leerplaatsen daarmee bepalen. Je stemt de ruimte af op het aantal deelnemers.
- Een veilige werkomgeving is een goede leeromgeving. Zorg ervoor dat alle HACCP- en Arbo-regels ingevuld worden in de opleidingskeuken.
- Voor de opleiding SVH kok geldt een aantal specifieke eisen. Wanneer je deze eisen invult in jouw opleidingskeuken dan is er direct sprake van een keuken waar ook examens afgenomen kunnen worden. Bekijk [hier](#) de locatie-eisen voor SVH Kok.
- Wanneer je zelf opleidt, maar niet in de gelegenheid bent om zelf een examenwaardige keuken in te richten, dan kun je voor het examen terecht in een door SVH goedgekeurde keuken. Dit kun je opvragen bij SVH. Uiteraard heb je altijd de vrijheid om iemand op te leiden in een veilige keuken.
- Bedenk ook dat er messensets en werkkleding voor zowel opleiders als studenten geregeld moeten worden.

Stel een team van trainers en/of docenten samen > *Wie gaat kennis overdragen en/of vaardigheden aanleren?*

- Een goede opleiding kan niet zonder goede trainers of docenten: vakkennis kunnen overbrengen en het aanleren van vaardigheden zijn daarbij essentieel. Afhankelijk van de doelgroep is het dan ook mogelijk dat het creëren van een veilige, vertrouwde leeromgeving belangrijk is. Dat betekent dat de trainer accepteert dat cursisten fouten kan maken en dat het voor hen veilig is om die fouten te maken.
- Voor particuliere opleidingen is een lesbevoegdheid niet vereist. We adviseren wel dat de trainer ervaring heeft in het verzorgen van workshops. In principe is een goede leermeester een goede trainer. Of elke leermeester met grotere groepen (4 of 8 cursisten) overweg kan is dan afhankelijk van zijn didactische vaardigheden.
- Naast de 'lessen en workshops' moeten de cursisten ook tijdens het werk of de stage begeleid worden. Het is de bedoeling dat dit gebeurt door een ervaren en gediplomeerde leermeester.

Hoeveel trainers heb je nodig voor SVH kok?

Als vuistregel geldt dat je minimaal drie verschillende trainers nodig hebt om alle onderdelen goed voor het voetlicht te brengen. Op basis van het opleidingsplan kun je de theorie- en praktijklessen verdelen.

Richt je opleidingsplan in > Welk curriculum volgt de student tot aan het examen?

- Een opleidingsplan wordt ook wel curriculum genoemd. Het beschrijft de volgorde en vorm van de opleiding. Met andere woorden: de meest logische volgorde voor het bereiken van de leerdoelen en de tijd die daarmee gemoeid is.
- Het vaststellen van leerdoelen is dan ook een eerste stap in het beschrijven van het curriculum. Voor SVH banchediploma's zijn de leerdoelen vastgelegd in eindtermen. Bekijk [hier](#) de eindtermen van SVH Kok.
- Voor de opleiding SVH kok en voor vele andere functiegerichte opleidingen, heeft SVH opleidingsplannen opgesteld. Wanneer je van deze plannen wil afwijken dan kan dat uiteraard. SVH biedt ondersteuning via gratis consultants en onderwijskundigen die het ideale opleidingsplan kunnen opstellen voor jouw opleiding.
 - Beschrijf ook in hoeveel **tijd** je de opleiding wilt organiseren en met hoeveel lesdagen per periode je het rooster gaat vullen. Deze tijd en contactmoment zijn natuurlijk afgestemd met de beginsituatie en gewenste eindresultaat van de student. Bepaal ook welke **lesmaterialen** je in wilt zetten.

Voor de opleiding SVH kok adviseren wij een ondergrens van een opleiding van 3 maanden met daarbinnen minimaal 160 uur vaktheorie (inclusief demo's, workshops en uitleg van de theorie) en 320 uur begeleide stage.

Contactmomenten / lesdagen > Hoe vaak hebben studenten en trainers/docenten contact? En hoe zien die lessen eruit?

- Verdelen van uren in theorie- en/of praktijklessen
- Bepalen van de (didactische) werkvormen
- Bepalen of alles in de praktijk gedaan moet worden of is ook e-learning mogelijk
- Bepalen hoe je toetst of de doelen van de opleiding bereikt zijn (het makkelijkst is dan een erkend examen)
- Bepalen van het examenmoment (dit is niet afhankelijk van een schooljaar)

Lesmateriaal > Met welk lesmateriaal wordt er gewerkt?

- Optimale aansluiting nastreven op leerdoelen / eindtermen SVH Kok
- Leereenheden selecteren in volgorde van opleidingsplan
- Bestellen van lesmateriaal (eventueel)

Een curriculum maken

- *Bekijk de leerdoelen*
- *Bekijk de onderwerpen die bij deze leerdoelen horen (eindtermen SVH).*
- *Breng een logische volgorde aan in deze onderwerpen (leerlijnen SVH).*
 - *Logisch kan zijn van makkelijk naar moeilijk, maar ook van bepaalde onderwerpen die je graag wilt behandelen omdat er bijvoorbeeld een*

gast spreker komt of er een excursie over een bepaald onderwerp plaatsvindt.

- *Verdeel de onderwerpen over de contactmomenten en over theorie- en/of praktijklessen (leerlijnen SVH).*
- *Plan eventuele toetsmomenten in om de voortgang te meten.*

Erkenningsregeling

Advies door SVH bedrijfsopleidingenadviseur staat los van de erkenning van een opleiding. Voor het erkennen van een opleiding geldt onder andere:

- *Klachtenregeling op orde;*
- *Bereikbaarheid op orde;*
- *Curriculum gebaseerd op de meest recente eindtermen;*
- *Voldoende contactmomenten met student;*
- *Lesmateriaal dat aansluit op SVH eindtermen;*
- *Kwalitatief goede trainers;*
- *Klachtenregeling;*
- *Etc.*

In het advies voor het realiseren van een erkende opleiding tot basiskok wordt logischerwijs rekening gehouden met opleidingsgerichte punten uit de [erkenningsregeling](#). Immers; je werkt toe naar eindtermen van SVH Kok en je moet een curriculum en/of rooster opzetten.