



HOE DE LEERMEESTER+ HELPT HET PERSONEELSTEKORT TERUG TE DRINGEN

Ben je SVH Leermeester of bevoegd docent?
Ga op voor het nieuwe SVH Leermeester+
diploma. Zo leer je nóg meer het beste uit
lerende medewerkers en leerlingen naar
boven te halen.

Ben je SVH Leermeester of bevoegd docent? Ga op voor het nieuwe SVH Leermeester+ diploma. Zo leer je nóg meer het beste uit lerende medewerkers en leerlingen naar boven te halen. Dat doe je door ze niet alleen op de werkvloer op te leiden maar ook door ze te certificeren met de SVH Praktijkbewijzen. Hiermee maak je jouw eigen praktijkopleiding in het bedrijf of bij jou op school. Voor jou verdieping van je vak en meer verantwoordelijkheid, voor de medewerkers door-groeimogelijkheden en voor de horeca behoud van vakbekwaam personeel.

Wat is een SVH Leermeester+?

Zoals de naam al zegt, is de SVH Leermeester+ een SVH Leermeester met belangrijke plus-vaardigheden. Als Leermeester+ ben je namelijk niet alleen verantwoordelijk voor het leerproces van medewerkers en leerlingen, je bent ook verantwoordelijk voor hun beoordeling en het uitgeven van branche-erkende certificaten, de SVH Praktijkbewijzen. Anders gezegd: je wordt een echte praktijkopleider en examinerer ineen. Dit vraagt skills en inzichten die je gedurende de Leermeester+ opleiding leert. Hiermee wordt ook gewaarborgd dat je objectief kunt beoordelen. Verder komen onderwijzende vaardigheden en omgaan met verschillende soorten gedrag aan bod.

Voor wie is SVH Leermeester+?

- Leermeesters die in bezit zijn van een diploma SVH Leermeester (of vergelijkbaar).
- Docenten met een tweedegraads of eerstegraads lesbevoegdheid, of een didactische aantekening.



Leermeester+ in het bedrijf

Door te werken met SVH Praktijkbewijzen worden medewerkers stap voor stap op de werkvloer opgeleid en erkend. Medewerkers zijn hierdoor direct inzetbaar en je maakt ze snel bekwaam in een bepaalde rol. Je biedt een medewerker per direct meer carrièreperspectief en doorgroeimogelijkheden. Als een complete set van SVH Praktijkbewijzen is behaald, kan het erkende SVH branchediploma worden aangevraagd. De medewerker groeit hierdoor verder binnen het bedrijf zonder dat er een externe opleiding aan te pas komt. Een nieuwe manier van binden, boeien en behouden van medewerkers.

Leermeester+ op school

Het werken met SVH Praktijkbewijzen is een alternatieve route voor leerlingen die niet op kunnen gaan voor een centraal examen. Praktische vaardigheden worden gedurende de praktijklessen en stages beoordeeld, zonder officiële examenmomenten. Wanneer de leerling bepaalde vaardigheden beheerst kan de Leermeester+ hiervoor de SVH Praktijkbewijzen aanvragen. Als een complete set SVH Praktijkbewijzen is behaald, kan het erkende SVH branchediploma voor de leerling worden aangevraagd.

Opleiding volgen tot Leermeester+?

Er zijn twee mogelijkheden om de opleiding Leermeester+ te volgen:

1. Individueel bij een door SVH erkende opleider. Kijk op [horeca.nl](https://www.horeca.nl) welke opleiders de opleiding aanbieden.
2. In groepsverband vanaf 6 personen met jouw bedrijf of school. Neem contact op met SVH voor de mogelijkheden op jouw school of in jouw bedrijf.

Aan de slag als Leermeester+

Als je het diploma Leermeester+ hebt behaald kun je aan de slag. Je krijgt een account in een digitaal platform waarop je alle vereisten voor de verschillende praktijkbewijzen kunt vinden. Hier houd je de ontwikkeling van je leerlingen of lerende medewerkers bij en kun je de SVH Praktijkbewijzen aanvragen.

Subsidies en tegemoetkoming in de kosten

Neem je via de gemeente of het UWV iemand aan met een uitkeringsachtergrond? Dan heb je kans dat er subsidies gelden voor een tegemoetkoming in de kosten. Neem voor de mogelijkheden contact op met het [UWV WerkgeversServicepunt](https://www.uwv.nl/over-uwv/werkgeversservicepunt) bij jou in de omgeving.

Welke SVH Praktijkbewijzen zijn er?

- Bedieningsassistent (BAS)
- Keukenassistent (KAS)
- Pizzaiolo-assistent
- HACCP voor meewerken in de hospitality





Wat zijn SVH Praktijkbewijzen?

SVH Praktijkbewijzen zijn branche-erkende certificaten die aantonen welke praktische vaardigheden leerlingen of lerende medewerkers beheersen doordat zij deze laten zien in praktische prestaties. Een SVH Praktijkbewijs kent de Leermeester+ toe aan een medewerker of leerling die aan vastgestelde criteria voldoet voor de beheersing van een specifieke vaardigheid. Denk bijvoorbeeld aan 'bakken in de pan'. Als alle praktijkbewijzen voor een bepaald vakgebied zijn behaald, kan het bijbehorende SVH branchediploma worden aangevraagd. Maar ook medewerkers die het niet lukt om een diploma te halen, kunnen aan de hand van hun behaalde praktijkbewijzen laten zien wat ze in huis hebben en zijn op die manier van waarde voor een bedrijf. Het is al mogelijk om met praktijkbewijzen te werken in de richting van keukenassistent (KAS), bedieningsassistent (BAS), Pizzaiolo Assistent en HACCP voor medewerkers in de hospitality. Op termijn komen er meer rollen en functies bij en wordt het mogelijk om op basis van SVH Praktijkbewijzen ook mbo-praktijkverklaringen aan te vragen. Het gaat uitsluitend om rollen en functies voor de branche en niet om volledige mbo-diploma's. Met de praktijkbewijzen kun je door te leren en werken in de praktijk zonder examen een branche-diploma behalen.

Voor wie zijn SVH Praktijkbewijzen?

- Medewerkers die graag leren in de praktijk en daarvoor gewaardeerd en gediplomeerd willen worden.
- Mensen zonder relevante werkervaring (zij-instromers) die de Leermeester+ stapsgewijs door het werk leidt, zodat zij vakbekwaam worden op de werkvloer.
- Iedereen die, om wat voor reden dan ook, geen regulier opleidingstraject kan volgen maar meer praktijkgericht is.

De opleiding Leermeester+ en het examen

De opleiding tot Leermeester+ duurt ongeveer twee dagen en wordt gegeven door een van de SVH erkende opleiders. Tijdens de opleiding wordt gebruik gemaakt van e-learning in SVH Horecatalent. De opleiding sluit je af met een mondeling examen van SVH. Ter voorbereiding op het mondeling examen moet je een portfolio maken.

Na het behalen van het diploma SVH Leermeester+ kun je je registratie aanvragen en ben je drie jaar lang erkend Leermeester+. Binnen die drie jaar verzamel je scholingspunten om de kennis op niveau te houden. SVH verzorgt hiervoor verschillende activiteiten. Na drie jaar kun je je registratie - na het behalen van voldoende scholingspunten - eenvoudig verlengen bij SVH.

E-learning

Met de online licentie SVH Leermeester+ ga je aan de slag om te leren werken met SVH Praktijkbewijzen.

Deze online licentie Leermeester+ is opgedeeld in drie thema's:

- Gestructureerde ontwikkeling op maat
- Didactiek en beoordeling
- Iedereen kan leren

Binnen een thema vind je verschillende onderwerpen met de bijbehorende magazines.

De online licentie bestel je op svh.nl of verkrijg bij de opleiding via de opleider.



Het examen

Het examen bestaat uit twee onderdelen:

Portfolio

Je maakt een portfolio over een lerende medewerker of leerling. Je legt vast hoe iemand zich ontwikkelt en je legt vast hoe je omgaat met de verschillende gedragskenmerken. Tevens leg je een globaal ontwikkelplan voor het werken met praktijkbewijzen vast als leerroute voor een lerende medewerker of leerling. Het portfolio wordt niet beoordeeld maar is de basis voor het mondelinge examen.

Mondeling examen

Tijdens het examen krijg je vragen over het gemaakte portfolio en de opgedane kennis uit het leermiddel. Zie het als een verdediging van het portfolio en toetsing van opgedane kennis. De duur van het examen is maximaal 45 minuten.

Toelatingseis

Je mag alleen deelnemen aan het examen SVH Leermeester+ wanneer je in het bezit bent van een diploma SVH Leermeester (of vergelijkbaar) of een docent bent met een tweede- of eerstegraads lesbevoegdheid (of didactische aantekening).



Staat achter de
Nederlandse hospitality

**Wil je meer informatie over het diploma SVH
Leermeester+ of de SVH Praktijkbewijzen?**

Neem contact met ons op.

info@svh.nl

088 050 1500

Of kijk voor meer informatie op

svh.nl/Leermeester+