



samen sterk voor werk

Project Cappuccino

WEST4WORK - 25 SEPTEMBER 2017



Een opleidingsproject "keukenhulp/kelner bistro, tearoom en taverne voor de Westhoek

Oorsprong :

- De horecasector is een belangrijke werkgever in de regio : v
- Sector van de eetcafés in volle bloei : onderscheid keuken- niet altijd duidelijk afgebakend
- Geschikt personeel vinden niet evident : piek- en dalmomen onregelmatige uren, werken op feestdagen en weekends, ...
- Mobiliteit : kleine ondernemingen die geografisch ver uit elkaar liggen, geen opleidingscentrum in de regio



De opleiding :

- Ontstaan vanuit een samenwerkingsverband tussen SERR Oostende-Westhoek, VDAB, Centra Volwassenenonderwijs, Horeca Vorming Vlaanderen.
- Wordt afwisselend georganiseerd in De Panne en Ieper
- 1 begeleider doorheen het ganse traject
- Verwerven van technische competenties, maar ook aandacht voor
persoonsgerichte vorming en coaching, werken aan sociale vaardigheden,
randvoorwaarden.
- Korte opleiding, aangepast aan doelpubliek.



Enkele cijfers :

Aantal vacatures in de sector horeca en toerisme,
rechtstreeks gemeld aan VDAB (NEC, geen uitzend),
periode september 2016 - augustus 2017 :

Resoc Westhoek : 571

Resoc Oostende : 618

Aantal werkzoekenden ingeschreven in een horecaberoep
(augustus 2017) :

Resoc Westhoek : 742

 regio Ieper/Poperinge : 313

 regio Veurne/Koksijde : 323

 regio Diksmuide : 106

Resoc Oostende : 1205



Partners in het project (editie 2017) :

CVO CERVO-GO en CVO MIRAS : aanleren technische vaardigheden, taalondersteuning

VDAB : rekrutering van kandidaten, opvolging opleidingstraject, aanbod IBO, nazorg.

PARTNER BEGELEIDER : SBS Skill Builders : begeleiding doorheen het ganse traject, aanleren sociale attitudes, opvolgen stageplaatsen, nazorg.



Schema opleiding :

Start in het voorjaar en eindigt voor het hoogseizoen.

Aangeboden modules : basis keuken, initiatie warme keuken, basis zaal, initiatie snack/tearoom, koude keuken.

Plaats opleiding : Cervo Go De Panne of Ieper.

Duurtijd 3 maanden : 4 weken opleiding + 2 weken stage (Paasvakantie) + 6 weken opleiding + 2 weken stage.

Korte IBO daarna mogelijk.

Stage bij voorkeur in de horeca maar kan ook in grootkeuken.

Aantal cursisten : minstens 10, max. 16.

Cursisten behalen een getuigschrift.

Nazorg : 3 maanden door SBS Skill builders.



Goede uitstroomresultaten :

2014 : 14 cursisten waarvan 11 met positieve uitstroom naar werk

2015 : 14 cursisten, 7 positieve uitstroom naar werk

2016 : 14 cursisten, 8 positieve uitstroom naar werk

2017 : 13 cursisten, meting pas eind september, voorlopig resultaat

