



## Leermeester / Praktijkopleider

### In het kort

**Leerweg / Niveau**  
Volwassenenonderwijs / Cursus

**Duur**  
0-0,5 jaar

**Startdatum**  
Volgt

**Kosten**  
€ 795,-

**Toelatingseis**  
Minimaal 20 jaar oud

**Lestijden**  
09.30 – 16.00 uur

**Locatie**  
In overleg

## Opleiden en begeleiden op de werkvloer

De cursus Leermeester richt zich op het opleiden van de toekomstige beroepsbeoefenaar in de beroepspraktijk. De kerntaak van de leermeester is het begeleiden van leerprocessen, het coachen van lerende medewerkers en het beoordelen van de ontwikkeling van beroepsvaardigheden en vaktechniek. Wie de functie van leermeester in een horecabedrijf, instellingskeuken of catering wil gaan bekleden, heeft deze cursus en het daarbij behorende diploma nodig.

## Inhoud cursus

Het programma bestaat uit drie dagen waarvan de laatste halve dag een examentraining en aansluitend het examen is. De cursus wordt op meerdere momenten en locaties gegeven. Hoe ziet de cursus er uit:

- Het werven en selecteren van nieuwe lerende medewerkers
- Het samenstellen van een leerlingenprofiel
- Het voeren van sollicitatiegesprekken, functioneringsgesprekken en beoordelingsgesprekken
- Het introduceren en inwerken van de lerende medewerkers
- Het bespreken en bepalen van het begeleidingstraject
- Het maken van een opleidingsplan
- Structuren van vakkennis en leerdoelen vertalen naar een heldere instructie
- Het motiveren van lerende medewerkers
- Het begeleiden en coachen van de lerende medewerkers
- Het beoordelen van de lerende medewerkers
- Het geven van feedback
- Het samenstellen van een bedrijfsprofiel
- Het zichzelf blijven ontwikkelen

Voor informatie of aanmelden kun je contact opnemen met Ineke van Meeteren.

## Toelatingseisen

Ten tijde van het examen dient de deelnemer tenminste 20 jaar oud te zijn.

## Certificering/diploma

Het opleidingstraject wordt afgesloten met een examen dat door de Stichting Vakbekwaamheid Horeca zal worden afgenomen. Je ontvangt na gebleken geschiktheid een diploma.

## Kosten

€ 795,- per deelnemer, inclusief lesmateriaal en SVH examenkosten.

## Stap-budget

Wil je meer weten over het aanvragen van het Stap-budget? Kijk dan op onze pagina Stap-budget.

## Voor werkgevers

Wil je deze scholing voor jouw organisatie? Neem dan contact op met onze accountmanager [d.verhagen@rocmn.nl](mailto:d.verhagen@rocmn.nl), 06 30 48 17 48.

---

Aanmelden voor de cursus

## Wil je meer informatie over deze cursus?

Ron de Waal

**Hospitality**

06 81 06 77 26

[mbovoorprofessionalsHTC@rocmn.nl](mailto:mbovoorprofessionalsHTC@rocmn.nl)

