



## Voeding & Hospitality in Zorg en Welzijn

### In het kort

Leerweg / Niveau

**Volwassenenonderwijs / Niveau  
2**

Duur

**0-0,5 jaar**

Crebonummer en naam

**K1137 Voeding & Hospitality in  
Zorg en Welzijn**

Startdatum

**Nader te bepalen**

Kosten

**€ 745,-**

Locatie

**Newtonbaan Nieuwegein of op  
bedrijfslocatie**

## Bijdragen aan gastvrijheidsbeleving

Medewerkers leveren de belangrijkste bijdrage aan de gastvrijheidsbeleving van gasten. Een goede gastheer/-vrouw is ook een echte vakman/-vrouw. Dit is iemand die kennis van zaken heeft, vaardig is en dit in de praktijk laat zien. In deze opleiding focussen we op de benodigde kennis van voeding- en dieetleer, gastheerschap en de beleving van gasten (lees: medewerkers, patiënten, cliënten, bewoners, bezoekers etc.) in de zorg.

## Inhoud van de training Voeding & Hospitality in zorg en welzijn

In vijf trainingen behandelen we onderwerpen als voedings- en dieetleer, slikproblematiek, gastheerschap en gastvrijheid. We leggen hierin uit wat het belang van voedingsstoffen is, welke diëten we kennen en wat deze diëten betekenen voor het voedingsaanbod van de patiënten/cliënten/bewoners. Daarnaast leggen we uit wat gastheerschap en gastvrijheid is en hoe de medewerker invloed heeft op de beleving van de gast. De medewerker leert de rol van gastheer/-vrouw op een goede en verantwoorde wijze in te vullen. De volgende onderwerpen komen aan bod:

### Wat is gastvrijheid en hoe werkt dit?

Hoe signaleer je de behoefte van een gast, patiënt of cliënt en hoe speel je hierop in?

- Wat is passend gedrag en een passende manier van communiceren bij de verschillende gasten, patiënten of cliënten?
- Hoe werkt gastvrijheid in je dagelijkse werk en binnen je team?
- Waar kun je invloed op uitoefenen binnen je eigen werk om gastvrijheid te verbeteren?
- Op de juiste manier eten en drinken bereiden en serveren in de rol van gastvrouw/gastheer.
- Hoe willen verschillende gasten, patiënten of cliënten behandeld worden.
- Hoe ga je om met wensen en bezwaren?
- Welke verantwoordelijkheid heb je en neem je over de gasten, patiënten of cliënten?
- Inventariseren van voedingswensen en -gewoonten van de zorgvrager.
- Informeren en adviseren van de zorgvrager met betrekking tot voeding.
- Wat zijn oorzaken en signalen van slikproblemen? Wat is verslikking en hoe handel je wanneer iemand zich verslikt? Welke consistenties kennen we en wat betekenen deze consistenties?
- Wat is ondervoeding? Welke eiwitbehoefte hebben patiënten/cliënten/bewoners? Je krijgt inzicht in de

voedingswaarden van het aanbod eten & drinken binnen jouw organisatie.

- E-learning module voedingsleer: voedingsstoffen, medische voeding, voeding bij ziekte (deel 1 en 2)
- E-learning module dieetleer: Energie- en eiwitverrijkt diëten, voedingsstofbeperkte diëten, voedingsstofvrije diëten, overige diëten.

## Begeleiding

Een ervaren, bevoegde, collega van de organisatie begeleidt en ondersteunt bij de uitvoering van de praktijkopdrachten.

## Toelatingseisen

- Vmbo-basis of vergelijkbaar.
- Kennis van de zorgvrager (ziektebeelden, beperkingen) en dieetvoorschriften (ziektebeelden, geloofsovertuiging, levensovertuiging).
- Werkt enige jaren als gastheer/gastvrouw in de zorg.
- Beheersing van de Nederlandse taal i.v.m. het kunnen volgen van de lessen.
- Minimaal acht uur per week werkzaam in de zorg.
- Begeleiding van een werkbegeleider/praktijkopleider op de werkplek.
- Je bent bereid om tijd te steken in het leertraject en heeft gelegenheid tot zelfstudie (twee tot drie uur in de week).

## Lestijden

Vijf lesbijeenkomsten van drie uur. Elke twee weken een les van drie uur met aansluitend een examen in de vorm van een proeve van bekwaamheid (duur proeve: één uur). Naast de bijeenkomsten werkt de student tijdens het werk en/of middels zelfstudie aan de opdrachten van de e-learning modules voedingsleer en dieetleer (totaalduur e-learning: twee uur). Het totale opleidingstraject omvat 240 studiebelastinguren.

## Locatie

Horeca & Toerisme College, Newtonbaan 12 3439 NK te Nieuwegein. Het is ook mogelijk deze leereenheid op uw bedrijfslocatie uit te voeren.

## MBO-certificaat

Wanneer je de opleiding met goed gevolg afsluit, ontvangt je een officieel landelijk erkend mbo-certificaat Voeding & Hospitality in zorg en welzijn (K1137) van ROC Midden Nederland.

## Kosten training

De kosten voor de training zijn € 745,- per deelnemer (vrijgesteld van btw).

## 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 keuzedeel Voeding & Hospitality in zorg en welzijn

## Wil je meer informatie over dit keuzedeel?

Ron de Waal

**Hospitality**

06 81 06 77 26

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

