



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**

Jij zorgt voor gastvrijheid

Gastvrijheid is belangrijk en als medewerkers werk jij daar aan mee. 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 leer je alles over voeding- en dieetleer, gastheerschap en de beleving van gasten. Met gasten bedoelen we medewerkers, patiënten, cliënten, bewoners en bezoekers in de zorg.

Inhoud van de training Voeding & Hospitality in zorg en welzijn

De opleiding bestaat uit 5 trainingen. In die trainingen behandelen we onderwerpen als:

- Voedingsleer
- Dieetleer
- Slikproblematiek
- Gastheerschap
- Gastvrijheid

Je leert waarom voedingsstoffen belangrijk zijn, welke diëten er zijn en wat deze diëten betekenen voor het voedingsaanbod. We leggen ook uit wat gastheerschap en gastvrijheid is en hoe jij invloed hebt op de ervaring van de gast. Je leert de rol van gastheer/-vrouw op een goede en verantwoorde manier uit te voeren.

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 kan je gastvrijheid verbeteren?
- Eten en drinken bereiden en serveren in de rol van gastvrouw/gastheer.
- Hoe ga je om met wensen en bezwaren?
- Welke verantwoordelijkheid heb je en neem je over de gasten, patiënten of cliënten?
- In kaart brengen van voedingswensen en -gewoonten.

- Informeren en adviseren over voeding.
- Wat zijn oorzaken en signalen van slikproblemen? Wat is verslikking en hoe handel je wanneer iemand zich verslikt?
- Wat is ondervoeding? Welke eiwitbehoefte hebben patiënten/cliënten/bewoners?
- 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 jouw instelling of organisatie begeleidt en ondersteunt bij de uitvoering van de praktijkopdrachten.

Toelatingseisen

- Je hebt een diploma vmbo-basis of vergelijkbaar.
- Je hebt kennis van de zorgvrager (ziektebeelden, beperkingen) en dieetvoorschriften (ziektebeelden, geloofsovertuiging, levensovertuiging).
- Je werkt al een aantal jaar als gastheer/gastvrouw in de zorg.
- Je beheerst de Nederlandse zodat je de lessen kunt volgen.
- Je werkt minimaal 8 uur per week in de zorg.
- Je hebt een werkbegeleider/praktijkopleider op de werkplek.
- Je bent bereid om tijd te steken in het leertraject en zelfstudie (2 tot 3 uur in de week).

Lesplanning

De opleiding bestaat uit 5 bijeenkomsten van 3 uur.

Elke 2 weken heb je een les van 3 uur. Na elke les heb je een examen in de vorm van een proeve van bekwaamheid. De proeve van bekwaamheid is een praktijkopdracht en die duurt 1 uur.

Naast de bijeenkomsten werk je aan de opdrachten van e-learning modules voedingsleer en dieetleer. Dat doe je tijdens je werk of thuis. De e-learning duurt 2 uur.

De totale opleiding bestaat uit 240 studiebelastingsuren.

Locatie

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

MBO-certificaat

Sluit je de opleiding goed af, dan ontvang je een officieel landelijk erkend mbo-certificaat Voeding & Hospitality in zorg en welzijn (K1137).

Kosten training

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

Voor werkgevers

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

Wil je meer informatie over dit keuzedeel?

Mira Dekker

Hospitality

06 39 53 08 38

mbovoorprofessionalshtc@rocmn.nl

