

Stage informatie

Gespecialiseerd kok

2025-2026





Voorwoord

Beste student,

Gedurende je hele opleiding ga je in de praktijk aan de slag, en dit boekje begeleidt je daarbij stap voor stap. Het is een belangrijk hulpmiddel tijdens jouw opleiding aan ROC Mondriaan, School voor Horeca en Facilitaire Dienstverlening.

De opdrachten in dit boekje voer je uit samen met je praktijkopleider. Ze zijn bedoeld om je te helpen ontwikkelen in je vak, je bewust te maken van je leerproces en je goed voor te bereiden op de praktijkexamens. Door actief met deze opdrachten aan de slag te gaan, bouw je waardevolle praktijkervaring op. Je leert niet alleen de vaardigheden die nodig zijn in het werkveld, maar ontwikkelt ook een professionele houding en inzicht in je eigen leerproces.

We moedigen je aan om nieuwsgierig te zijn, initiatief te tonen en open te staan voor feedback. Werk samen met je collega's, stel vragen, en wees trots op wat je leert en bereikt. Vergeet niet om je uitwerkingen te uploaden in Examenwerk, zodat je voortgang goed wordt bijgehouden en je straks goed voorbereid bent op je examens.

Namens het hele team wensen we je veel succes, plezier en leerzame momenten tijdens jouw opleiding en stages!

Met vriendelijke groet,

Hellen van der Weijden

Stagecoördinator
ROC Mondriaan
School voor Horeca en Facilitaire Dienstverlening

Inhoudsopgave

- ✚ Kennismakingsopdracht leerbedrijf
- ✚ Stageschema (examens) en planning voor invullen Examenwerk
- ✚ Hoe Examenwerk in te vullen voor studenten
- ✚ Begrippenlijst van de verschillende systemen
- ✚ Overzicht van de stagebegeleiders

Kennismakingsopdracht

Opdracht omschrijving leerbedrijf

Wat ga je doen?

Je gaat kennis maken met je (nieuwe) leerbedrijf. Je maakt een omschrijving van je leerbedrijf waardoor je meer inzicht krijgt in de organisatie van je leerbedrijf.

Werk deze opdracht in het klad uit. Bespreek de uitwerking met je praktijkopleider.

Wat wordt van jou verwacht?

- Je gaat informatie verzamelen over je leerbedrijf (zoals introductiemateriaal voor nieuwe medewerkers, informatiemateriaal, website etc.).
- Je vraagt informatie aan je chef, direct leidinggevende of praktijkopleider.
- Je gaat de informatie ordenen en selecteren.
- Je werkt de volgende onderdelen uit in een verslag.
 - Soort bedrijf en locatie:
 - Is het een zelfstandig bedrijf of onderdeel van een keten?
 - Wat is de locatie en hoe is de bereikbaarheid?
 - Hoe is de uitstraling van het bedrijf?
 - Hoeveel en welke afdelingen heeft het bedrijf?
 - Doelgroep; wie zijn de klanten van het bedrijf (bedrijven of particulieren)?:
 - Wie zijn de klanten van het bedrijf en waar komen ze vandaan?
 - Zijn het bedrijven, particulieren of beide?
 - Activiteiten en faciliteiten van het bedrijf:
 - Wat biedt het bedrijf aan producten of diensten?
 - Wat is de hoofdactiviteit van het leerbedrijf?
 - Welke werkzaamheden komen voor?
 - Personeelsbezetting:
 - Wie is/zijn de leidinggevende(n) van het bedrijf?
 - Hoeveel mensen heeft het bedrijf in (vaste) dienst?
 - Welke soort functies heeft het bedrijf?
 - Wat zijn de taken van je directe chef of praktijkopleider?
 - Werkt het bedrijf met oproepkrachten, stagiaires of vakantiemedewerkers?
 - Promotiemiddelen:
 - Welke promotiemiddelen zet het bedrijf in?
 - Overige informatie:
 - Wat maakt het bedrijf waar je mag leren zo bijzonder?
 - Waarom wil jij daar stagelopen?

Wat lever je in?

- Werk de besproken uitwerking uit achter de button omschrijving bedrijf in Examenwerk.
-

Schema voor het invullen van het online praktijk beoordelen van Examenwerk

Kok

Gespecialiseerd kok niveau 4 (doorstroom uit niveau 3)

B1- K1	= Bereidt gerechten
B1- K2	= Beheert Keukenvoorraden
P3 - K1	= Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken
P3 - K2	= Geeft leiding en voert beheerstaken uit

2 ^e leerjaar	B1 - K1	op basis
	B1 - K2	geen examen maar wel op gevorderd
	P3 – K2	op gevorderd en examineren op school in februari t/m april
3 ^e leerjaar	B1 - K1	op gevorderd en uitwerken examenmenu in april en examineren op school in juni
	P3 – K1	op gevorderd en examineren in het leerbedrijf in april

Stageopdrachten kok

De opdrachten ontvang je van je docent

Planning voor het invullen van het online praktijk beoordelen van Examenwerk:

2^e jaars

1 ^e meting	: voor 1 november 2025
2 ^e meting	: voor 1 februari 2026
3 ^e meting	: voor 1 april 2026

3^e jaars

Individueel

Eventuele meerdere metingen of een aangepaste planning wordt afgesproken tijdens de stagebezoeken.

Beste studenten en praktijkopleiders,

De Webapp bij Praktijkbeoordelen maakt het mogelijk voor de Praktijkopleider én student om, naast de huidige desktopversie, Praktijkbeoordelen (ontwikkelingsgericht) te gebruiken via een mobiel device zoals een smartphone.

Net als op de desktopversie kunnen er uren geregistreerd en goedgekeurd worden, metingen worden gedaan, omschrijving van het leerbedrijf worden ingevuld etc.

Klik op onderstaande link voor instructiefilmpjes en handleidingen

<https://examenwerk.nl/examentools/praktijkbeoordelennl/webapp>

Direct starten? Gebruik dan de onderstaande QR-ocde



Mochten er nog vragen zijn, neemt u dan gerust contact op met;

Hellen van der Weijden

h.vd.weijden@rocmondriaan.nl of bel 06-48131759

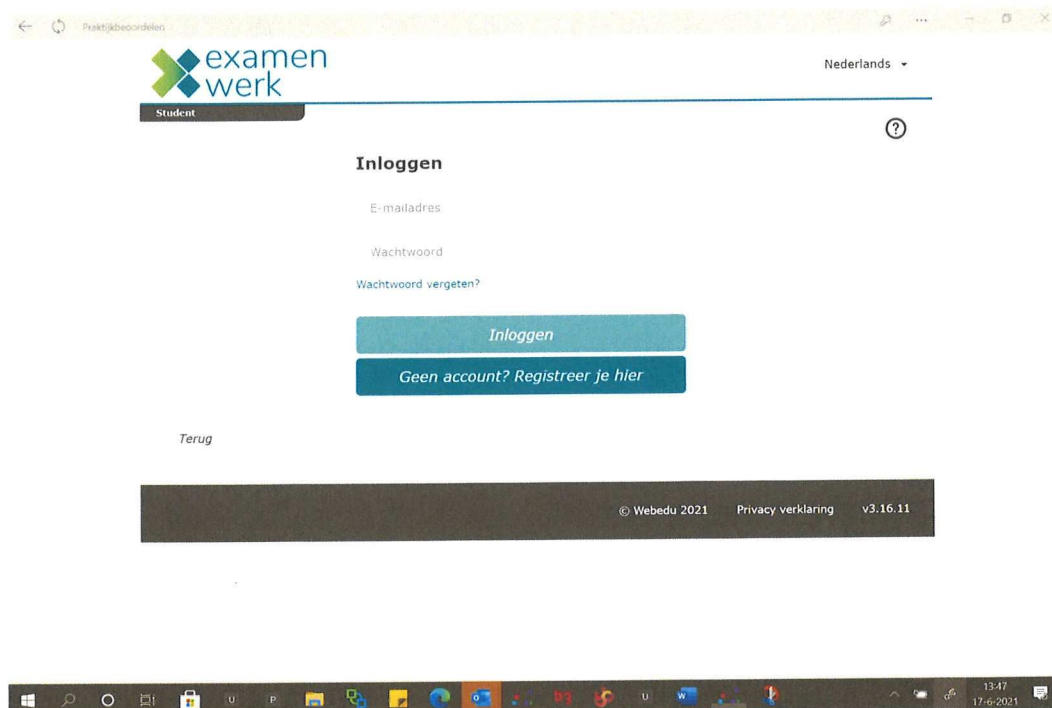
Invullen meting in Examenwerk voor studenten:

Ga naar <https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl>

- Kies voor student



- Log in met je schoolmail en zelf verzonnen wachtwoord (deze blijft geldig gedurende de opleiding)



Klik op omschrijving leerbedrijf

Praktijkbeoordelen

examen werk

ROC Mondriaan Hellen Van der ... Nederlands Opnieuw instellen

Student

- Opdrachten
- Service documenten
- Verslag inzien
- Verslag downloaden

Ontwikkelingsperiode 1

Processtatus: De praktijkperiode staat klaar, wachten op invullen van de planning, omschrijving bedrijf, zelf evaluatie of voortgangsmeting.

Werkprocessen:

- Kerntaak B1-K1: Verricht facilitaire werkzaamheden
 - B1-K1.W1: Faciliteert bijeenkomsten,
 - B1-K1.W2: Verwerkt informatie met informatiesystemen,
 - B1-K1.W3: Voert logistieke werkzaamheden uit,
 - B1-K1.W4: Bevordert de veiligheid,
 - B1-K1.W5: Onderhoudt ruimten en apparatuur,
 - B1-K1.W6: Onderhoudt het contact met interne en externe klanten en leveranciers,
 - B1-K1.W7: Signaleert klachten en verbeterpunten en handelt deze af
- Kerntaak P1-K1: Organiseert de werkzaamheden
 - P1-K1.W1: Stemt af met de leidinggevende,
 - P1-K1.W2: Plant werkzaamheden,
 - P1-K1.W3: Bewaakt het budget en te betalen debten,
 - P1-K1.W4: Werkt met lerende medewerkers en stagiairs

Periode: 11-10-2020 tot 09-07-2021

Leerbedrijf: ROC Mondriaan

Bpv-beoordelaar: Hellen van der Weijden

Bpv-begeleider: Hellen van der Weijden

Eerstvolgende taak:

- Planen
- Omschrijving bedrijf**
- Momenten
- Bewijsmateriaal
- Beoordelen
- Uitvoeren

© Webedu 2021 Privacy verklaring v3.16.12

13:08 21-6-2021

Vul de gegevens van je leerbedrijf is en klik op opslaan

Praktijkbeoordelen

examen werk

ROC Mondriaan Hellen Van der ... Nederlands ?

Student

Algemene omschrijving van het leerbedrijf

Vragen

Soort bedrijf en locatie*
Geef een beschrijving van het soort bedrijf en de locatie. partycentrum in Oegstgeest

Doelgroep*
Wat is de doelgroep van het bedrijf? x

Activiteiten en faciliteiten van het bedrijf*
Wat biedt het bedrijf aan producten of diensten? x

Personeelsbezetting*
Voor welke functies heeft het bedrijf medewerkers nodig, hoeveel mensen zijn er in vaste dienst, zijn er oproepkrachten, stagiaires of vakantie medewerkers? x

Promotiemiddelen van het bedrijf*
Welke promotiemiddelen zet het bedrijf in (bijvoorbeeld advertenties in kranten of tijdschriften, brochures, website, mailings)? x

Overige informatie*
Wat maakt het bedrijf waar je mag leren zo bijzonder? x

* Verplicht veld

Windows 10 werkruimte 13:11 21-6-2021

Klik op meetmomenten

The screenshot shows the 'examen werk' portal interface. At the top, there's a navigation bar with 'examen werk' logo and user information. Below, the 'Ontwikkelingsperiodes' section is visible, showing details for the 2012-2013 period. A blue circle highlights the 'Meetmomenten' button in the bottom navigation bar, which is part of a set of buttons including 'Overzicht', 'Toevoegen', 'Meetmomenten', and 'Overzicht'.

- Klik op toevoegen

The screenshot shows the 'examen werk' portal interface, specifically the 'Meetmomenten' section. The 'Zelfevaluatie student' section shows a message: 'De student heeft nog geen zelfevaluatie aangemaakt.' Below this, there's a 'Meer informatie over zelfevaluatie' link. A blue circle highlights the 'Toevoegen' button in the 'Overzicht' and 'Toevoegen' buttons. The 'Voortgangsmetingen BPV-beoordelaar' section shows a message: 'De praktijkopleider heeft nog geen voortgangsmeting aangemaakt.' Below this, there's an 'Overzicht' button. At the bottom, there's a 'Meetmomenten vergelijken' button and a message: 'Er zijn geen voortgangsmeting en geen zelfevaluatie geselecteerd.'

Vul je leerdoelen in en wat je wil bereiken voor deze periode klik op opslaan

Praktijkbeoordelen

examenwerk

ROC Mondriaan Hellen Van der... Nederlands

Student

Werkplan

Terug

Afspraken

Leerdoelen tot eerstvolgende afgesproken meetmoment.*

Concrete acties/te behalen resultaten in deze periode.*

Opslaan

Terug

© Webedu 2021 Privacy verklaring v3.16.11

- Klik op bewerken

Praktijkbeoordelen

examenwerk

ROC Mondriaan Hellen Van der... Nederlands

Student

Meetmomenten

Zelfevaluatie student

Meetmoment 1 Laatst bijgewerkt op 19-06-2021 Dit meetmoment is nog niet vastgelegd

Bewerken

Overzicht Toevoegen

Voortgangsmetingen BPV-beoordelaar

Overzicht

Meetmomenten vergelijken

© Webedu 2021 Privacy verklaring v3.16.11

- Ga het nu invullen en klik op opslaan onder aan de pagina.
- Als alle werkprocessen zijn ingevuld klik dan op vastleggen
- Als je iets opslaat kan je het nog aanpassen, als het vast is gelegd kun je niets meer wijzigen

Praktijkbeoordelen

examen
werk

ROC Mondriaan Hellen van der... Nederlands

Student

Werkplan

Afspraken

Leerdoelen tot eerstvolgende afgesproken meetmoment.

Concrete acties/te behalen resultaten in deze periode.

Evaluaties

Kerntaak B1-K1 Kerntaak B1-K2

WP B1-K1-W1

Kerntaak B1-K1 Treedt op als aanspreekpunt voor klant/gast/reiziger/bezoeker

B1-K1.W1 Ontvangt de klant/gast/reiziger/bezoeker

De klant/gast/reiziger/bezoeker is ontvangen en professioneel te woord gestaan. Hij heeft de juiste benodigdheden ontvangen.	Vorig moment	nooit	soms	vaak	Goed
Ik pas taalgebruik, toon en gedrag aan op de klant/gast/reiziger/bezoeker.					
Ik gebruik het systeem op juiste wijze om persoonsgegevens te controleren.					
Ik gebruik op juiste wijze het systeem om klantgegevens aan te passen of aan te vullen.					
Ik controleer of klant/gast/reiziger/bezoeker tevreden is met de					

Vastleggen

Terug

© Webdu 2021 Privacy verklaring v3.16.11

11:34 18-6-2021

- Vul de reflectie in en klik op vastleggen

Praktijkbeoordelen

examen
werk

ROC Mondriaan Hellen van der... 97% Opnieuw instellen

Student

Reflectie

Reflectie

Situatie*
In welke afdeling of dergelijke heb je gewerkt?

Taak*
Wat moest je doen? Wat heb je gedaan?

Acties*
Welke acties/ingen heb je ondernomen? Waarom heb je dat gedaan? Welk gedrag heb je vertoond?

Resultaten*
Wat gebeurde er na jouw acties/gedrag?

Reflectie*
Doe je het de volgende keer weer zo of anders? Motiveer je antwoord. Welke kennis en vaardigheden heb je gebruikt?

Transfer*
Waarop kun je hetgeen je gedaan/ geleerd hebt nog meer toepassen?

Vastleggen

Terug

© Webdu 2021 Privacy verklaring v3.16.11

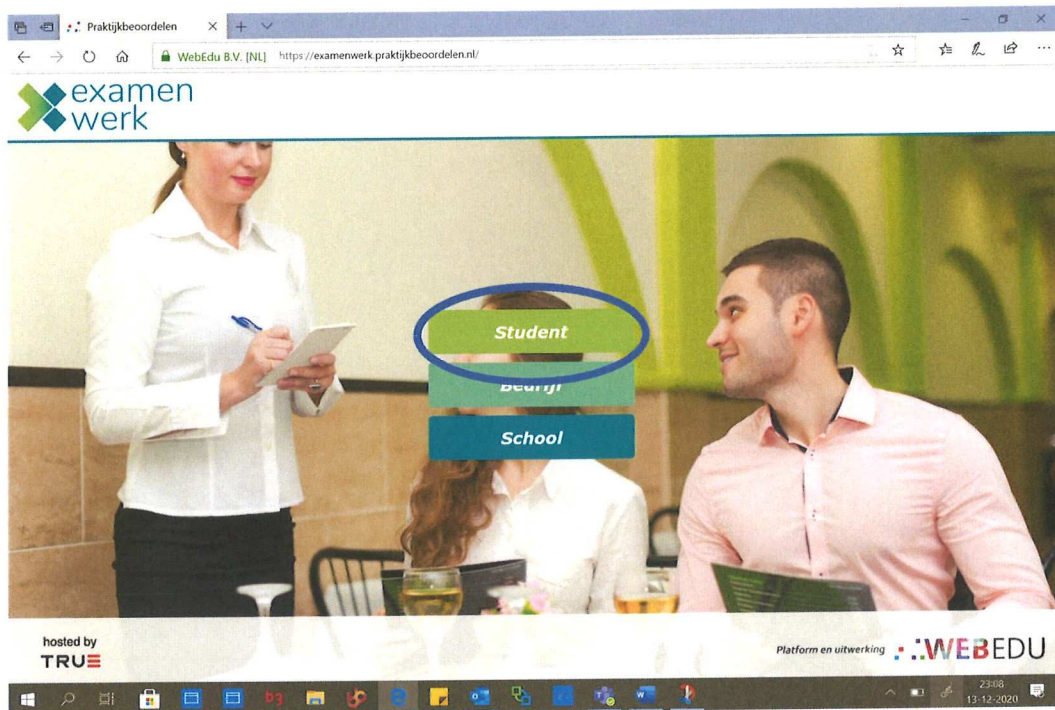
11:36 18-6-2021

- Het meetmoment is nu vastgelegd, er gaat een mail naar je praktijkopleider en school dat je de meting gedaan hebt.
- Nu is het de beurt aan de praktijkopleider/praktijkdocent om dit in te gaan vullen.

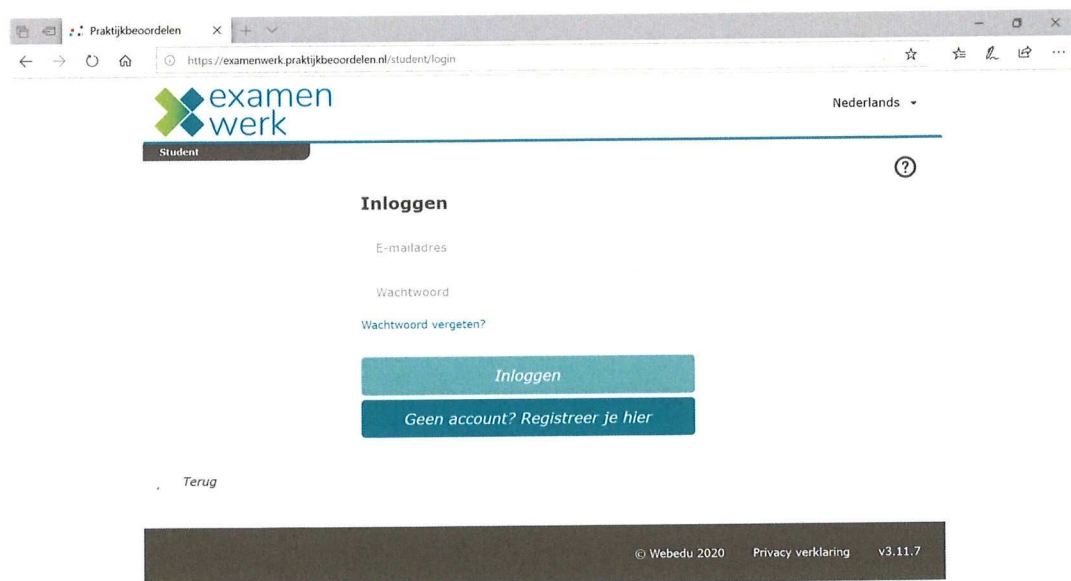
Uploaden opdrachten in Examenwerk voor studenten:

Ga naar <https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl>

- Kies voor student



- Log in met je schoolmail en zelf verzonnen wachtwoord (deze blijft geldig gedurende de opleiding)



- Klik op bewijsmateriaal

Praktijkbeoordelen

examenwerk

Kid (B1-K1, B1-K2) Definitief verlaagd pastoor/voor (B1-K1, B1-K2, P2-K1, P2-K2, P2-K3)

Al-round hospitality medewerker (2020 - 2021) (B1-K1, B1-K2, B1-K3, B1-K4)

Al-round medewerker facilitaire dienstverlening (B1-K1, B1-K2)

Ontwikkelingsperiodes

26012 - Allround hospitality medewerker (2020 - 2021)

Kernfase B1-K1: Treedt op als aanspreekpunt voor klant pastoor/voorwerker

Kernfase B1-K2: Start administratieve processen op

Kernfase B1-K3: Organiseert en start activiteiten op

Kernfase B1-K4: Houdt de pastoor/voorwerker

Stroomdiagram: 2020 innovatie 3 BSL, 1 GCM, 1 GCM, 1 GCM

Stroomdiagram: (Bewijsmateriaal)

Ontwikkelingsperiode 1

Processtatus: De ontwikkeling staat klaar, echter is de ontwikkeling nog in planning, omschrijving wordt niet evalueerd of verbetering wordt

Werkproces: Kernfase B1-K1: Treedt op als aanspreekpunt voor klant pastoor/voorwerker

B1-K1: Start administratieve processen op

Kernfase B1-K2: Start administratieve processen op

B1-K2: Houdt de pastoor/voorwerker

Periode: 18-09-2021 tot 18-09-2021

Leertijd: ROC Mondriaan

Aanspreekpunt: Hellen van der Meer

Begeleider: Hellen van der Meer

Kenningscode: 26012

Planning, Omschrijving, Bewijs, Bewijsmateriaal, Omschrijving, Omschrijving

© Webedu 2021 Privacy verklaring v3.16.11

- Ga bij Uploaden naar bestand kiezen en klik dit aan
- Kies het bestand op je computer wat je wilt uploaden
- Geef aan bij welk werkproces het hoort
- Geef bij de omschrijving het bestand een naam en klik op uploaden

Praktijkbeoordelen

examenwerk

Student

Bewijsmateriaal

Bewijsstukken

Datum	Bestand	Werkproces	Omschrijving
Er zijn nog geen bewijsstukken			

Uploaden

Bestand* Bestand kiezen | Geen bestand gekozen

De maximale bestandsgrootte is 536.9 MB

Werkproces*

Omschrijving*

Uploaden

* Verplicht veld

Terug

© Webedu 2021 Privacy verklaring v3.16.11

Begrippenlijst van de verschillende schoolsystemen:

Stagemarkt.nl

Voor het vinden van een leerbedrijf zoek je op de website www.stagemarkt.nl

Contactpersoon voor hulp bij het vinden van een leerbedrijf:
Mw. Lanting (06-15117689)
f.lanting@rocmondriaan.nl

Examenwerk

In Examenwerk kunnen studenten en praktijkopleiders de Uren registreren, voortgang meten en de uitwerkingen van de stage opdrachten uploaden. Contactpersoon:
Hellen van der Weijden (06-48131749)
h.vd.weijden@rocmondriaan.nl

Mia

Is het intranet voor studenten

Osiris

Bij ROC Mondriaan wordt gewerkt met **Osiris**, met Osiris kun jij je cijfers en je aan- en afwezigheid zien en melden, ook vind je hier je rooster en de roosterwijzigingen.

Studentenmail : Wij communiceren **alleen** via de Mondriaan studentenmail.
Je e-mailadres: studentnummer@student.rocmondriaan.nl

Ziekmelden : Ziekmelden tijdens school en stagedagen doe je in Osiris.
Voor vragen kan je terecht bij de verzuim coördinator.
ziekmelding.horeca@rocmondriaan.nl

Stagebegeleiders en studentenadministratie



Stagecoördinator
Hellen van der Weijden
06-48131759
h.vd.weijsden@rocmondriaan.nl



Studentenadministratie
Angelique Lammertink
088-6662646
bpv.horeca.fd@rocmondriaan.nl



Stagebezoeker
Leon van Oorschot
06-28743063
p.van.oorschot@rocmondriaan.nl



Stagebezoeker
Lenny van Hage
06-28743056
h.hage@rocmondriaan.nl

