# Stage informatie
# Gespecialiseerd kok
## 2023-2024



# 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

| | | |
|---|---|---|
| 2e leerjaar | B1 - K1 | op basis |
| | B1 - K2 | geen examen maar wel op gevorderd |
| | P3 – K2 | op gevorderd en examineren<br>**in het leerbedrijf in mei t/m juni** |
| 3e leerjaar | B1 - K1 | op gevorderd en uitwerken examenmenu in april en examineren<br>**op school in juni** |
| | P3 – K1 | op gevorderd en examineren<br>**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:

*2e jaars*
1e meting : voor 1 november 2023
2e meting : voor 1 februari 2024
3e meting : voor 1 april 2024

*3e 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



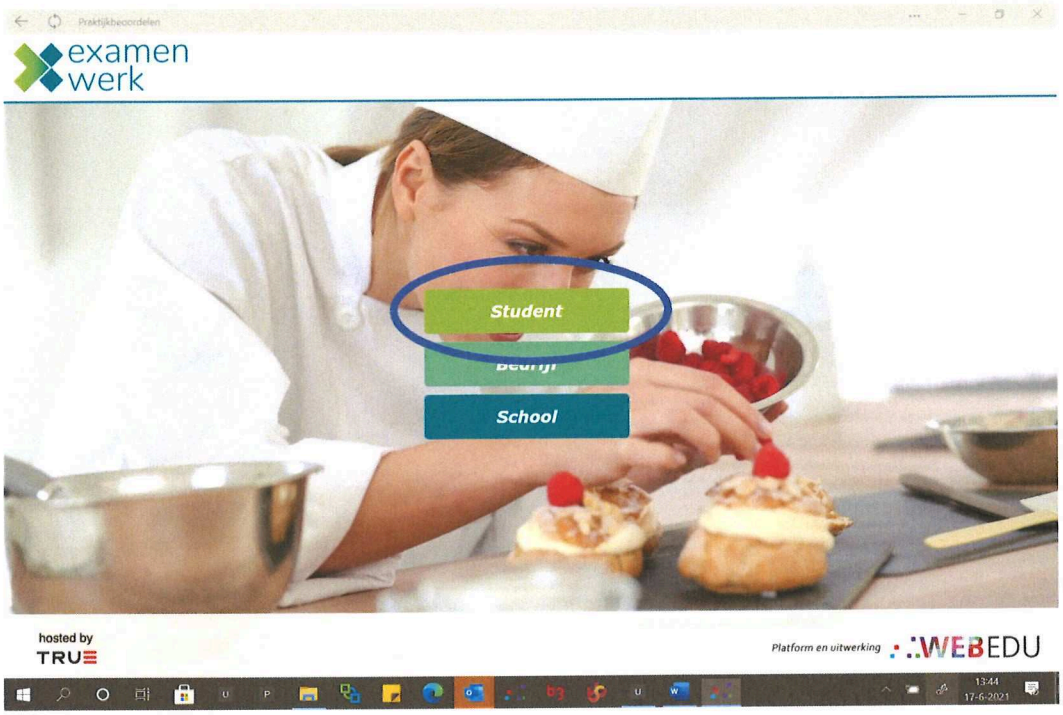
Mochten er nog vragen zijn, neemt u dan gerust contact op met;

Hellen van der Weijden
h.vd.weijden@rocmondriaan.nl of bel 06-48131759

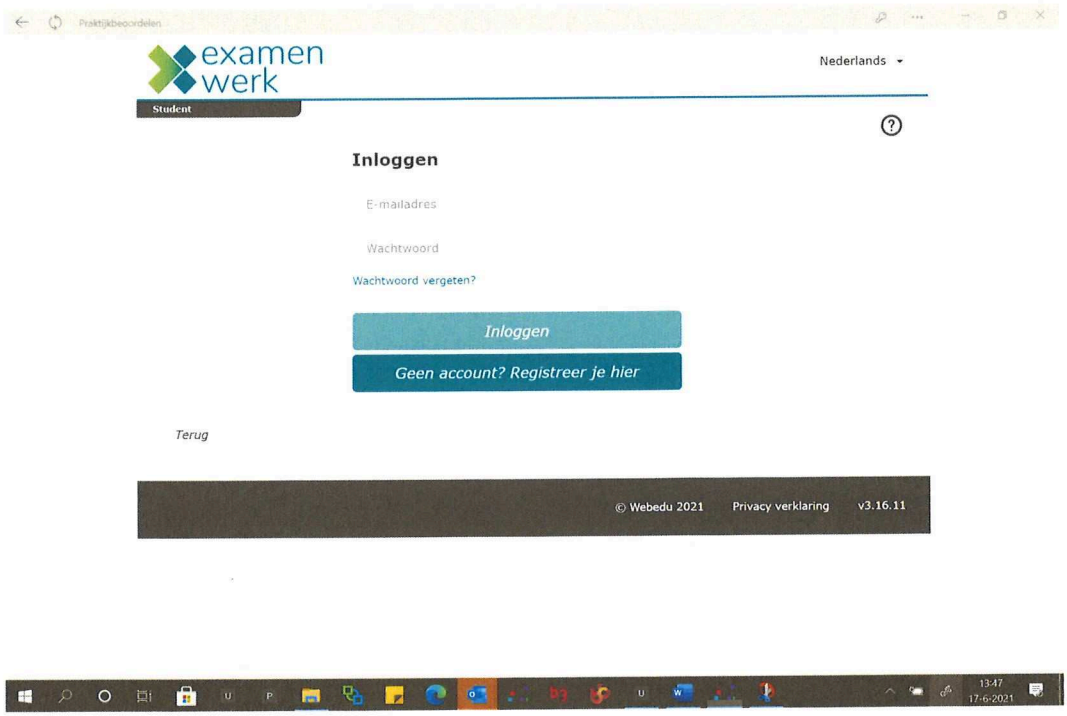
Invullen meting in Examenwerk voor studenten:

Ga naar https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl

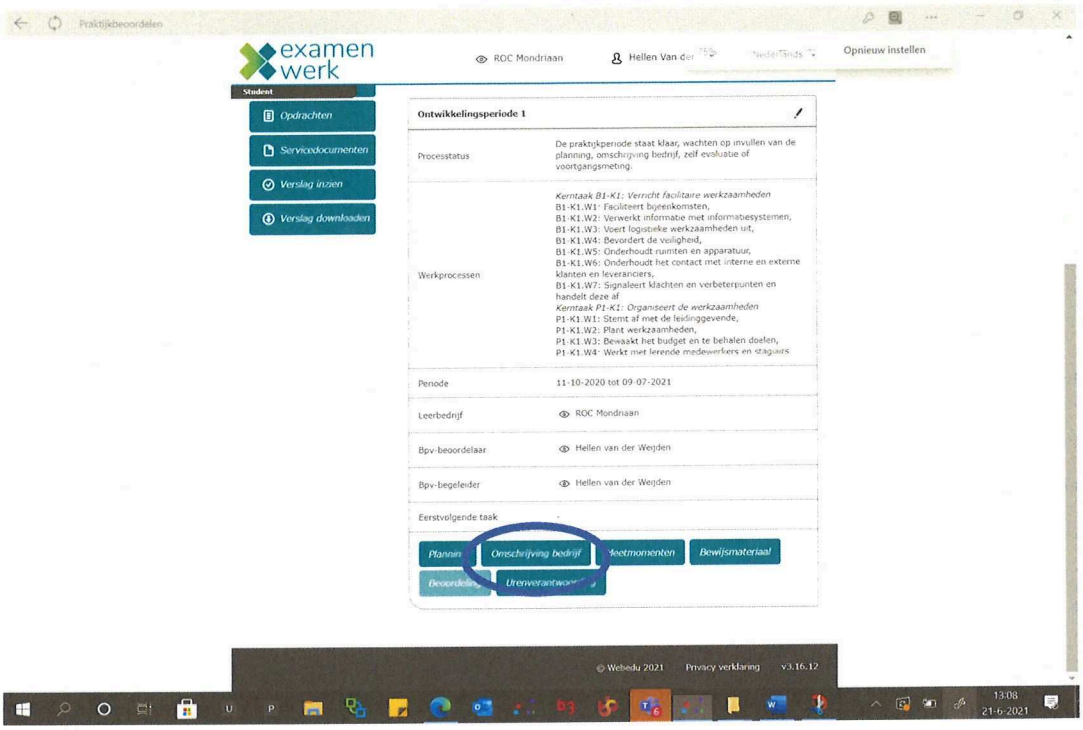
- Kies voor student



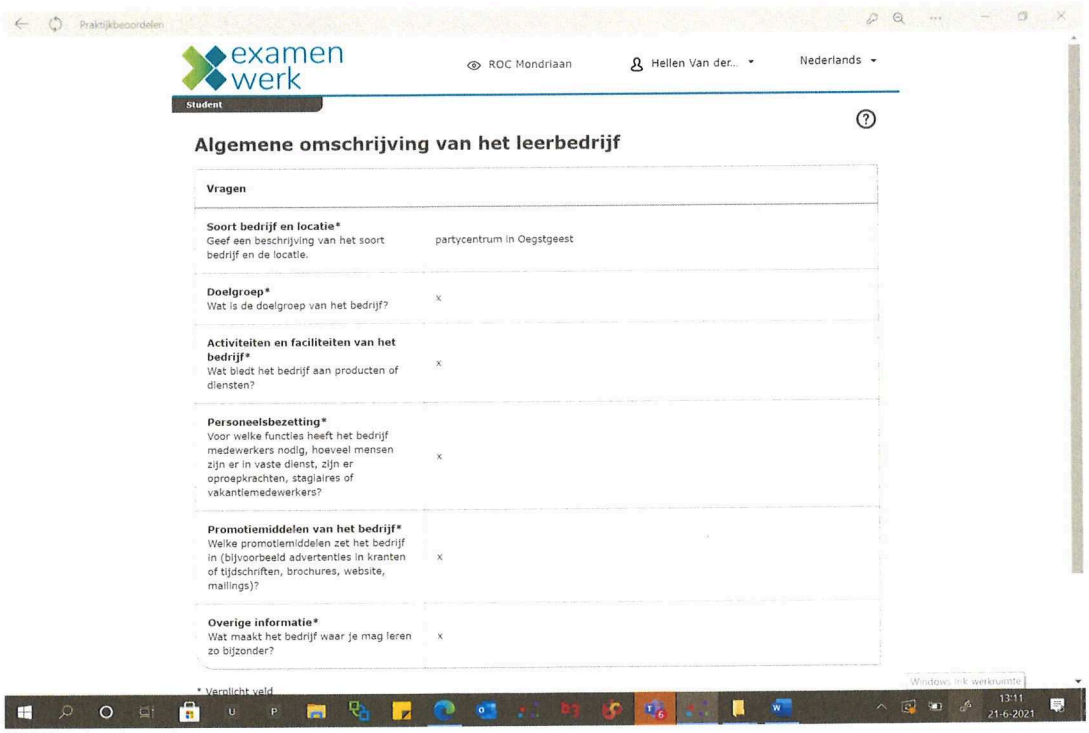

- Log in met je schoolmail en zelf verzonnen wachtwoord (deze blijft geldig gedurende de opleiding)



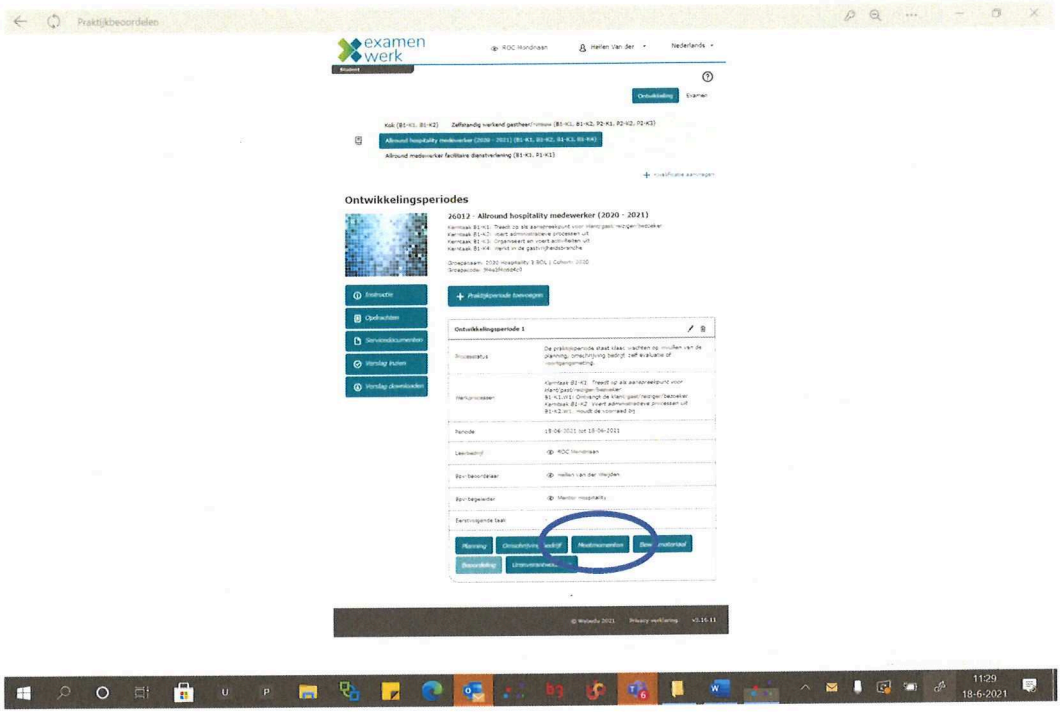
Klik op omschrijving leerbedrijf



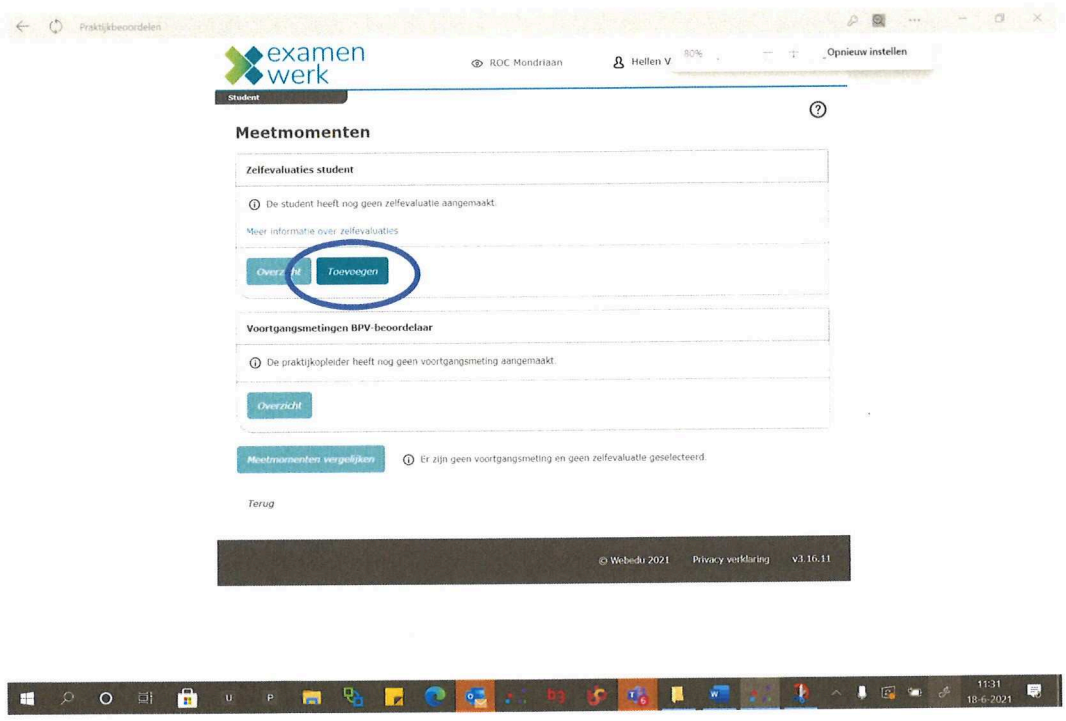

Vul de gegevens van je leerbedrijf is en klik op opslaan



Klik op meetmomenten

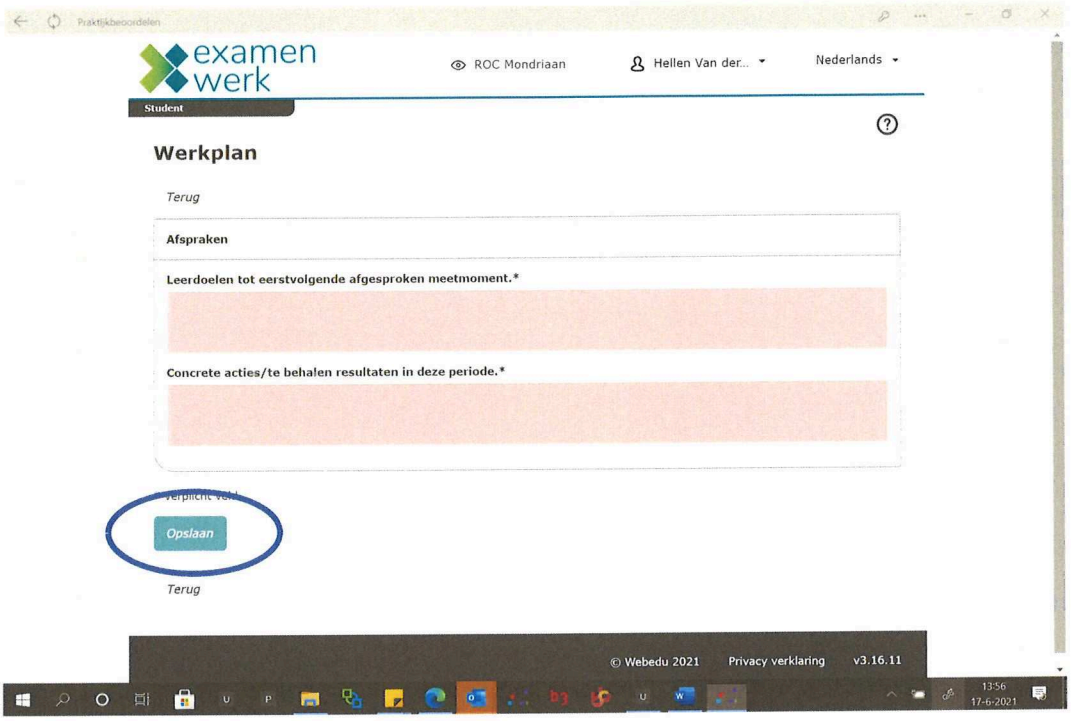



- Klik op toevoegen

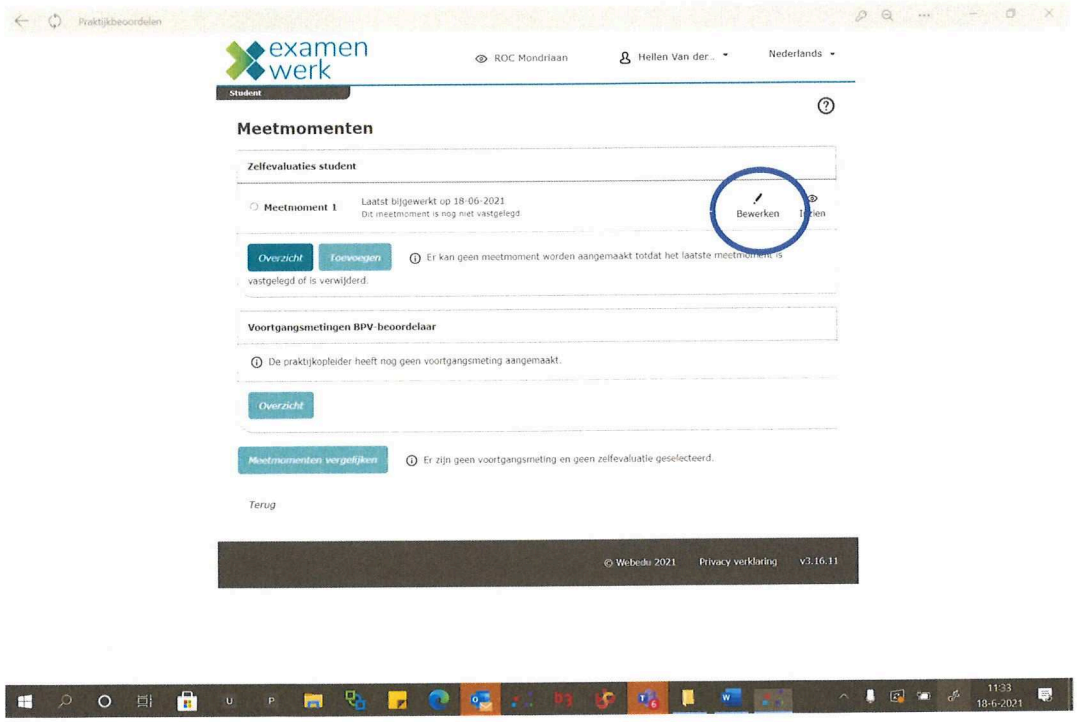



-

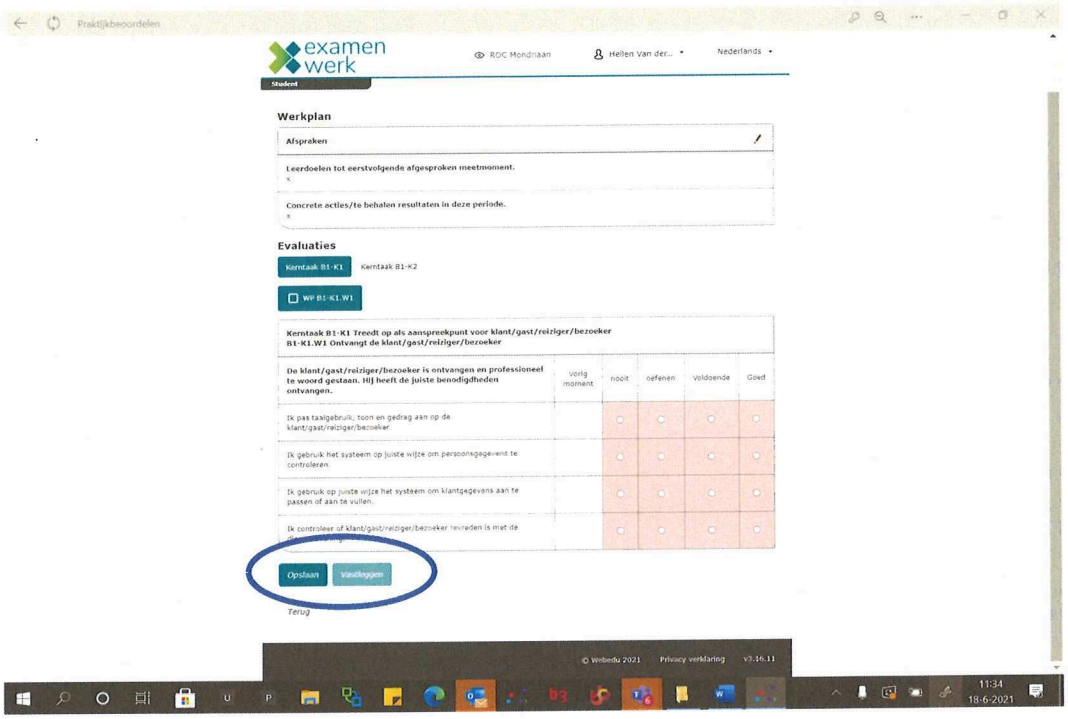
Vul je leerdoelen in en wat je wil bereiken voor deze periode klik op opslaan



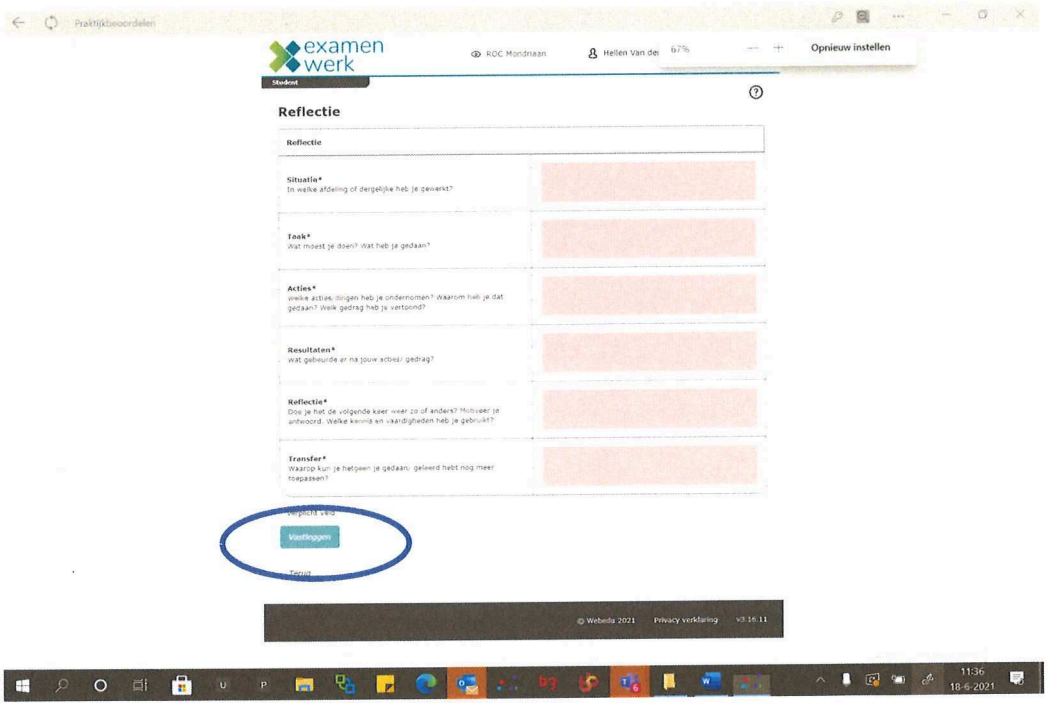

- Klik op bewerken




- 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




- Vul de reflectie in en klik op vastleggen

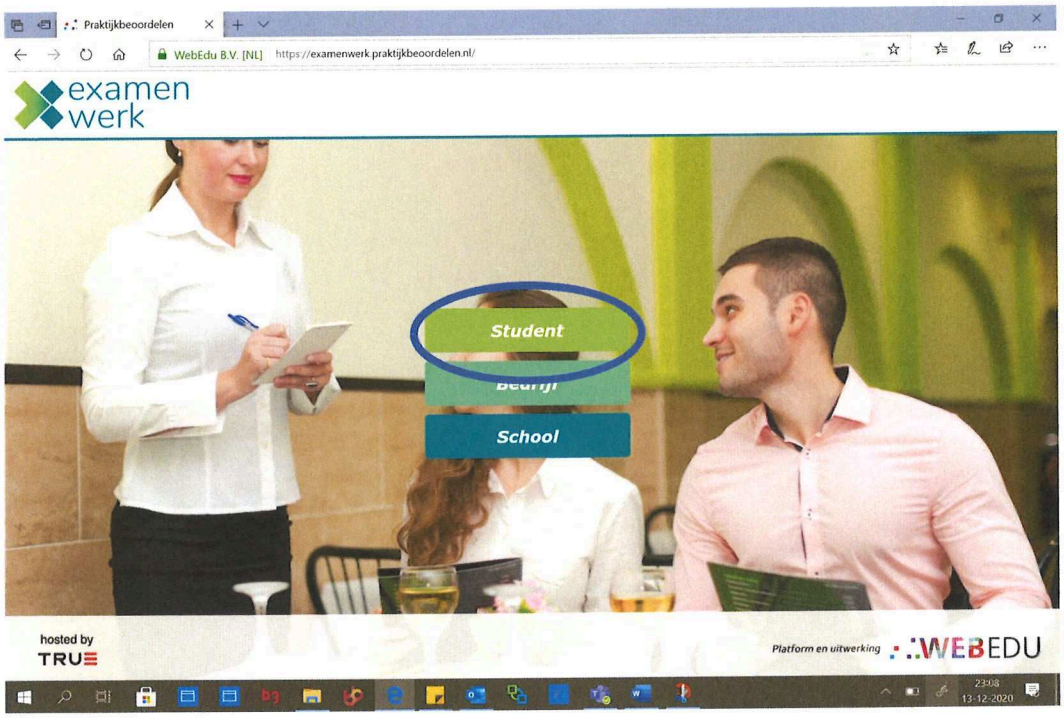



- Het meetmoment is nu vastgelegd, er gaat een mail naar je praktijkopleider en school dat je de meting gedaan hebt.
- Nu is het de beurt aan de praktijkopleider/praktijkdocent om dit in te gaan vullen.

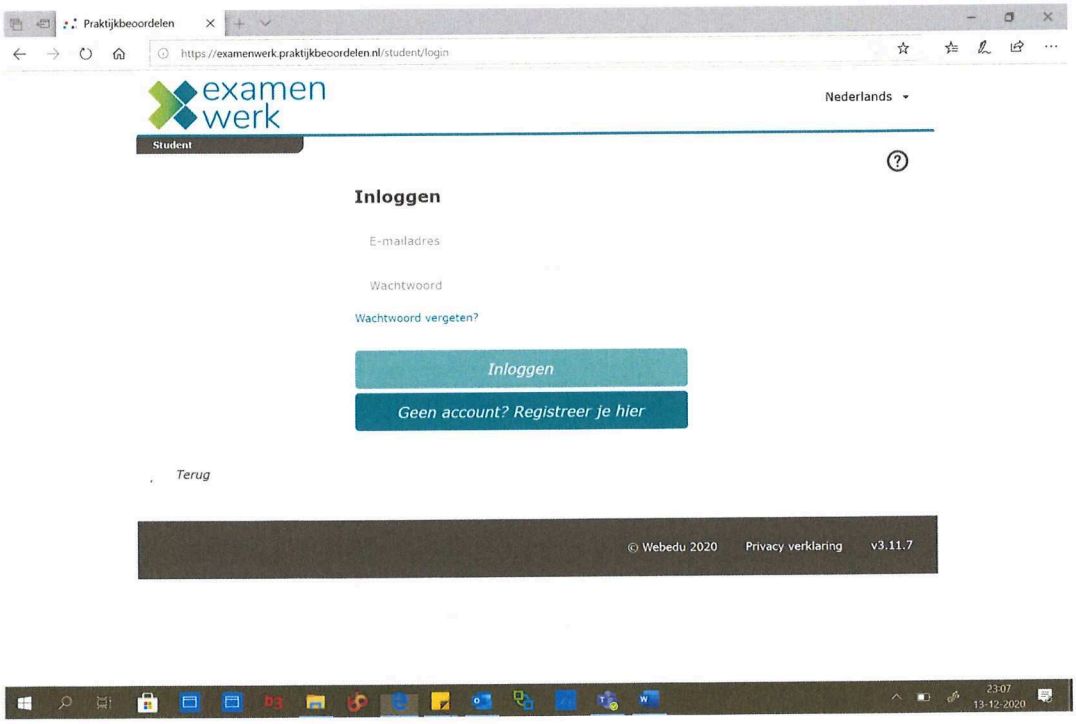
Uploaden opdrachten in Examenwerk voor studenten:

Ga naar https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl

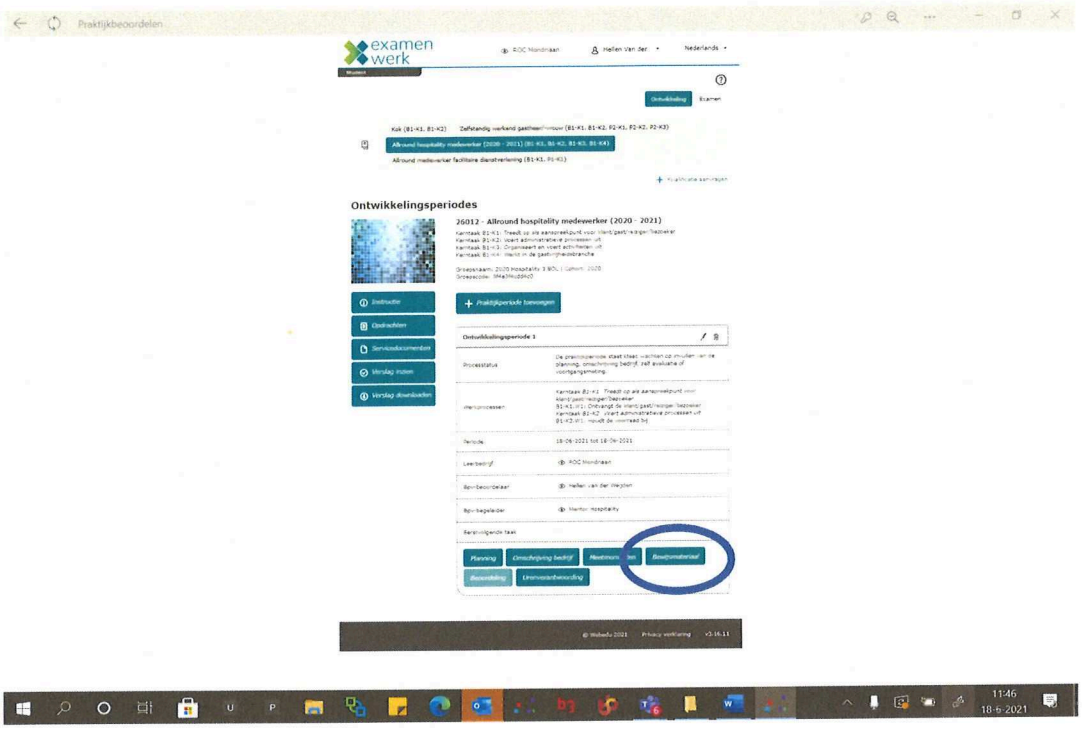
- Kies voor student



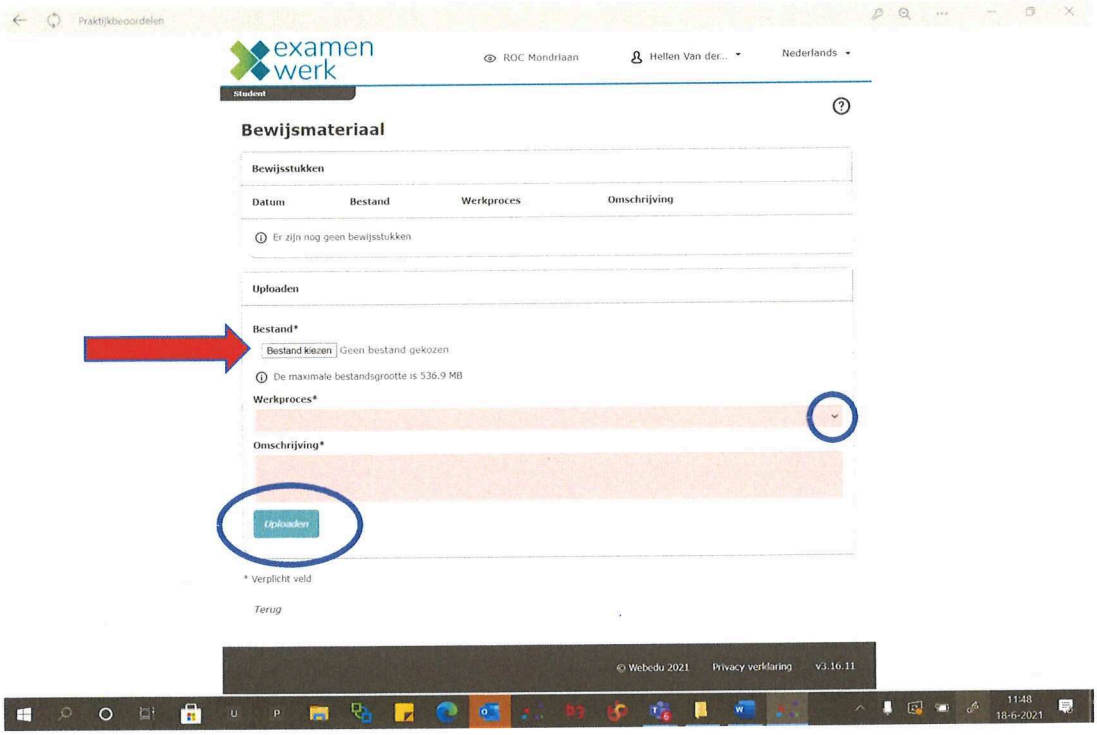

- Log in met je schoolmail en zelf verzonnen wachtwoord (deze blijft geldig gedurende de opleiding)



- Klik op bewijsmateriaal




- 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



## 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

- **Presto** — In Presto wordt de aan-en afwezigheid bijgehouden.
  Contactpersoon: Verzuim coördinator
  ziekmelding.horeca@rocmondriaan.nl

- **Magister** — In magister zien de studenten de resultaten van toetsen etc.
  Contactpersoon: De studieloopbaanbegeleider

## Belangrijk om te weten:

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

Rooster : Er kunnen wijzigingen zijn in je rooster, deze vind je op:
http://www.webuntis.com

Ziekmelden : Ziekmelden tijdens school en stagedagen doe je altijd via:
ziekmelding.horeca@rocmondriaan.nl

# Stagebegeleiders en studentenadministratie



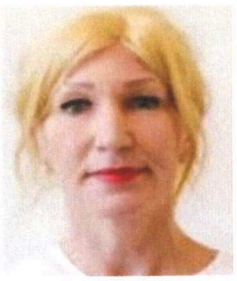
Stagecoordinator
Hellen van der Weijden
06-48131759
h.vd.weijden@rocmondriaan.nl



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



Stagebezoeker
Dorina de Graaf
06-24355572
d.de.graaf@rocmondriaan.nl



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