



Cursussen & Trainingen

Studiegids 2019

Picabia Opleidingen

Het erkende opleidingsinstituut voor de Horeca en Zorg & Welzijn.

Als opleider hebben wij een compleet aanbod van cursussen/trainingen voor in de Horeca, sportverenigingen, buurt- en clubhuizen, culturele instellingen en Zorg & Welzijn.

Wij hebben SVH branche-erkende opleidingen, hierdoor heeft u meer zekerheid over de kwaliteit. De SVH toetst de opleidingen op een groot aantal criteria zoals bijvoorbeeld het opleidingsprogramma, kwaliteitszorg en de klachtenbehandeling.

Wij verzorgen op veel plaatsen in Nederland o.a. de SVH Leermeesteropleiding, spoedcursus Sociale Hygiëne met SVH diploma, HACCP Hygiëncode, Horeca Portiersopleiding, cursus Gastvrijheid en maatwerktrainingen. Onze cursussen/trainingen staan onder leiding van professionele trainers en docenten.

Picabia Opleidingen is geaccrediteerd door het CRKBO, daarom zijn al onze cursussen en trainingen vrijgesteld van btw. Dat scheelt 21%.

Wij hopen u spoedig te mogen begroeten.

Team Picabia Opleidingen



Inhoudsopgave

SVH Leermeester	2
Spoedcursus Sociale Hygiëne	4
HACCP cursus	6
Horecaportier	8
Incompany cursussen	10
Subsidie aanvragen	11
Inschrijfformulier	12
Picabia Opleidingen; Onze Missie	13



Picabia Opleidingen
Uitslagsweg 1a
7556 LN Hengelo
074-8527175
www.picabia.nl
info@picabia.nl



Cursus SVH Leermeester

Wanneer jonge mensen graag uw vak willen leren, speelt een SVH Leermeester een belangrijke rol. Hij of zij selecteert nieuwe werknemers en draagt bij tot het aanleren van diverse communicatieve en didactische vaardigheden. Bij Picabia Opleidingen weten we als geen ander hoe we u kunnen opleiden tot professioneel leermeester. Alles waar u kennis van moet hebben genomen om professioneel leermeester te worden, komt in onze opleiding tot SVH Leermeester aan bod.

Wij bieden u een leermeestercursus waarbij kwaliteit voorop staat. De cursus tot SVH Leermeester duurt drie dagen en staat onder leiding van ervaren trainers die ook over ruime praktijkervaring beschikken. Na afloop van de cursus SVH Leermeester weet u exact hoe u studenten, stagiaires en nieuwe werknemers moet begeleiden en het beste uit hen naar boven haalt.

Tijdens de cursus SVH Leermeester neemt u deel aan rollenspellen, maakt u een eigen portfolio en brengen we u de benodigde theorie bij om een volwaardig SVH leermeester te worden. De leermeestercursus wordt op de derde dag afgesloten met het officiële SVH Leermeester examen.



Voor wie

Voor ondernemers en medewerkers in de horeca, catering, recreatie en instellingskeuken die officieel door het SBB erkend Leermeester willen worden als kok, gastheer-gastvrouw, receptie-frontoffice medewerker en fastservice.

Cursusduur en lestijden

De cursus SVH Leermeester duurt 3 dagen met tussen iedere cursusdag twee tot drie weken.

De cursusedagen duren van 09.30 uur tot 16.00 uur.

SVH examen

Op de derde cursusdag start om 12.30 uur het SVH examen op de cursuslocatie.

Het examen bestaat uit drie onderdelen:

- Portfolio
- Theorie-examen met 30 meerkeuzevragen
- Praktijkexamen coachen en begeleiden

Toelatingseisen

Voldoende beheersing van de Nederlandse taal op Meyerink F2 niveau.

Onderwerpen van de cursus:

- Werven en selecteren
- Begeleiden en coachen
- Beoordelen
- Feedback geven en ontvangen
- Communicatie
- Gesprekstechnieken
- Zelfreflectie / Zelfontwikkeling

Kosten

De cursus SVH Leermeester kost **€ 745,- all-in**, 0% btw, dus er zijn geen bijkomende kosten. De prijs is inclusief examengeld, lesboek, oefentoetsen, benodigde hand-outs, e-learning, persoonlijke begeleiding bij het maken van de huiswerkopdrachten, lunch en koffie/thee.

Voor alle cursusplaatsen en –data ga naar www.picabia.nl

Spoedcursus Sociale Hygiëne

Wanneer er binnen uw bedrijf alcohol geschonken wordt dient er altijd minimaal één medewerker aanwezig te zijn welke in het bezit is van het diploma Sociale Hygiëne. Dit staat in de Drank- en Horecawet. Zorg er daarom bij ruime openingstijden dan ook voor dat er meerdere medewerkers dit diploma hebben. Met de spoedcursus Sociale Hygiëne komt u snel in het bezit van het SVH diploma.

Bij Picabia Opleidingen doen we de standaard dingen net even anders. Onze cursus Sociale Hygiëne wordt gegeven door gedreven en ervaren horecaprofessionals. Aan de hand van voorbeelden uit de praktijk brengen zij de theorie aan u over en zorgen ze ervoor dat alle kennis betreffende Sociale Hygiëne in de horeca goed blijft hangen. Zodra u zich bij ons aanmeldt voor de cursus, schrijven wij u direct in voor het officiële SVH-examen en sturen wij u het lesmateriaal op. Het examen is aan het eind van de cursusdag. De cursus wordt op veel verschillende plekken in Nederland aangeboden. Voorafgaand aan de cursus is het wel van belang om thuis het cursusboek al te hebben doorgenomen.



Voor wie

De spoedcursus Sociale Hygiëne is voor medewerkers van bedrijven, instellingen, club- en buurthuizen waar alcohol verkocht of geschonken wordt. De overheid heeft wettelijk bepaald dat er binnen deze bedrijven (tijdens openingsuren) altijd iemand met een SVH-diploma Sociale Hygiëne aanwezig moet zijn.

Cursusduur en lestijden

De cursus Sociale Hygiëne duurt één dag van 09.00 uur tot 16.00 uur.

SVH examen

De cursus Sociale Hygiëne sluit je af met een officieel examen van SVH. Het is een schriftelijk examen dat bestaat uit 40 meerkeuzevragen en wordt afgenomen aan het einde van de dag op dezelfde cursuslocatie om 16.30 uur en duurt 40 minuten.

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig.

Onderwerpen van de cursus:

- De weg naar het ondernemerschap
- Drank- en Horecawet
- Communicatie
- Ethiek
- Inrichtingseisen en voorzieningen
- Sociale vaardigheden en omgaan met ongewenst gedrag (agressie, geweld, en seksuele intimidatie)
- Alcohol, drugs, roken en gokken

Kosten

<u>Sociale Hygiëne Totaalpakket</u>	€ 345,-
U ontvangt van ons het cursusboek en het boekje "Examentrainingen Sociale Hygiëne" volgt de cursusdag en sluit om 16.00 uur aan bij het SVH examen. De prijs is inclusief examengeld, lesmateriaal, benodigde hand-outs, lunch en koffie/thee.	
<u>Sociale Hygiëne incl. dagcursus en examen, excl. lesmateriaal</u>	€ 315,-
U heeft zelf het lesmateriaal, volgt de cursusdag en sluit om 16.00 uur aan bij het SVH examen.	
<u>Examen Sociale Hygiëne</u>	€ 150,-
U heeft zelf het lesmateriaal en sluit om 16.00 uur aan bij het SVH examen.	
<u>Sociale Hygiëne in twee avonden inclusief Sociale Hygiëne Totaalpakket</u>	€ 385,-
Eerste avond van 18.30 uur tot 22.00 uur Tweede avond van 18.30 uur tot 21.00 uur met aansluitend het SVH examen. <i>Deze optie is alleen incompany te boeken</i>	

Voor alle cursusplaatsen en –data ga naar www.socialehygiene-diploma.nl

HACCP Cursus

In alle bedrijven waar bederfelijke eet- en drinkwaren behandeld en bereid worden is het verplicht te werken volgens de regels van de Hygiëncode, HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). De Hygiëncode werd onlangs (gelukkig) behoorlijk vereenvoudigd en is daardoor een stuk prettiger om mee te werken. Met de vernieuwde cursus Toepassing Hygiëncode leer je hoe je met de code om moet gaan. Ook hoe je de controleurs van de Voedsel en Waren Autoriteit een stap voor kunt blijven en vooral veiligheid in voedsel kunt borgen.

Wil je de Voedsel en Waren Autoriteit een stap voor blijven? Volg dan de cursus Toepassing Hygiëncode-HACCP in slechts één dag!

Tijdens de cursus leren de deelnemers de Hygiëncode voor de Horeca op een eenvoudige manier in de praktijk toe te passen en weten zij precies waar de controleurs van de NVWA bij een inspectie op letten en waar aan voldaan moet worden volgens de wettelijke eisen.



Voor wie

Voor alle medewerkers in de horeca, catering en instellingskeukens. Maar ook voor beheerders, medewerkers en vrijwilligers van (sport)kantines, instellingen of buurthuizen.

Cursusduur en lestijden

De HACCP cursus duurt één dag van 09.30 uur tot 15.30 uur

HACCP examen

Aansluitend op de cursus wordt een toets afgenomen. De toets is schriftelijk en bestaat uit 30 meerkeuzevragen en wordt afgenomen door de trainer

HACCP certificaat

Wanneer de toets met een voldoende wordt afgesloten ontvangt de deelnemer het HACCP-certificaat.

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig.

Onderwerpen van de cursus:

- Hygiëncode (HACCP) en bedrijfsbeleid
- Persoonlijke hygiëne en schoonmaak
- Productontwikkeling
- Inkoop en opslag, temperatuurbeheersing
- Bereiding van warme en koude gerechten
- Serveren en presenteren
- Reinigen, desinfecteren en kruisbesmetting
- Kwaliteit en voedselveiligheid
- Inrichten bedrijfsruimten

Kosten

Cursuskosten zijn afhankelijk van het aantal deelnemers. De kosten zijn inclusief lesmateriaal en certificering.

Incompany Hygiëncode HACCP

Al vanaf 8 personen is het mogelijk deze cursus in uw eigen bedrijf te organiseren. Neem hierover vrijblijvend contact met ons op zodat wij u een passende aanbieding kunnen doen. Dit kan telefonisch of via de mail.

Deze cursus is alleen incompany te boeken

SVH Horecaportier

Als portier ben je de gastheer van het bedrijf. Volgens de Wet Particuliere Beveiligingsorganisaties en Recherchebureaus moet je als portier in het bezit zijn van het diploma Horecaportier. De Horecaportier is aangesteld ter beveiliging van personen en goederen en is een baan met veel verantwoordelijkheid. Het is wettelijk verplicht in het bezit te zijn van dit diploma als je werkzaam bent in dit vak. De cursus SVH Horecaportier van Picabia Opleidingen leidt u op voor het officiële SVH-diploma.



Voor wie

Voor iedereen die horecaportier wil worden en voor iedereen die aangesteld is voor de beveiliging van personen en goederen binnen een horeca onderneming.

Cursusduur en lestijden

De cursus SVH Horecaportier duurt twee dagen van 09.00 uur tot 15.00 uur

SVH examen

Op de tweede cursusdag start om 12.00 uur het SVH examen op de cursuslocatie.

Het examen bestaat uit twee onderdelen:

- Theorie-examen met 40 meerkeuzevragen
- Praktijkexamen

Toelatingseisen

Geen vooropleiding nodig.

Onderwerpen van de cursus:

- Functie en taken Horecaportier
- Sociaal-hygiënisch beleid en Arbo omstandigheden
- Doelgroepen en deurbeleid
- Communicatieproces en gespreksmodellen
- Omgaan met gedrag en agressie
- Herkennen en voorkomen van geweld
- Toegangscontrole, visitatie en de Wet Wapens en Munitie
- Alcohol en Drugs
- Rapportage
- Rechts- en wetkennis

Kosten

Cursuskosten per deelnemer bedragen € 217,50, 0% btw. Deze kosten zijn inclusief officieel SVH lesmateriaal en extra hand-outs. Examenkosten zijn afhankelijk van het aantal deelnemers.

Incompany Horecaportier

Neem vrijblijvend contact met ons op zodat wij u een passende aanbieding kunnen doen. Dit kan telefonisch of via de mail.

Deze cursus is alleen incompany te boeken

Incompany cursussen

Al onze cursussen en trainingen kunnen ook incompany (in-house) bij u op locatie worden verzorgd. Bij deze cursusvorm wordt de cursus voor uw organisatie of bedrijf gegeven op nagenoeg elke gewenste locatie, op de dagen/tijdstippen die voor u en uw collega's het beste uitkomt.

Voordelen:

- De cursusinhoud is flexibel en kan desgewenst voor uw organisatie of bedrijf onder private-label op maat worden gemaakt.
- U bespaart op reistijd en reiskosten voor de deelnemers door zelf de locatie te bepalen.
- U bepaalt in overleg met ons de optimale grootte van de groep(en).
- Een incompany cursus is in de meeste gevallen voordeliger dan deelname met meerdere mensen aan cursussen met een open inschrijving.
- Picabia opleidingen is u ook in het weekend graag van dienst. Onze incompany trainingen kunnen op elke dag of avond (met uitzondering van reguliere feestdagen) worden verzorgd bij u op locatie.

Informatie

Vraag kosteloos en vrijblijvend een offerte aan voor een incompany training. U kunt hierover op werkdagen telefonisch contact met ons opnemen op 074-852 71 75 of u kunt een e-mail sturen naar info@picabia.nl



Subsidie Aanvragen

Doel

De subsidie is een tegemoetkoming voor een werkgever in de kosten die hij maakt voor de begeleiding van een leerling, deelnemer of student.

Voor wie

Bedrijven welke praktijkbegeleiding geven aan een deelnemer van een mbo opleiding in de beroepsbegeleidende leerweg. In de subsidieregeling wordt onder werkgever verstaan: het bedrijf of de organisatie dat het praktijkdeel van de opleiding voor de deelnemer verzorgt.

Hoe vraagt u de subsidie aan?

Aan het einde van het schooljaar kunt u een aanvraagformulier invullen als u in aanmerking wilt komen voor deze subsidie. Dit gaat via Rijksdienst voor Ondernemend Nederland. Het ministerie beslist binnen 13 weken na het sluiten van de aanvraagperiode of uw aanvraag wordt goedgekeurd. Wanneer uw aanvraag is goedgekeurd ontvangt u voor het einde van dat jaar zekerheid over het te ontvangen bedrag, daarna ontvangt u binnen 2 weken het te ontvangen bedrag op uw bankrekening.

Voorwaarde

U moet als leerbedrijf een gediplomeerd Leermeester in dienst hebben en gedurende het betreffende schooljaar een leerling hebben opgeleid. Tevens moet u als leerbedrijf een erkenning hebben ontvangen via Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven (SBB). Tot slot moeten het erkende leerbedrijf, bevoegd gezag van de onderwijsinstelling en de leerling een geldige praktijkovereenkomst hebben getekend.



Rijksdienst voor Ondernemend
Nederland



Inschrijfformulier

Gewenste Cursus

- Leermeesteropleiding
 Sociale Hygiëne

Gewenste Plaats

Gewenste Startdatum

Facturatiegegevens

Naam bedrijf: _____

Straat: _____ nr.: _____

Postcode: _____ plaats: _____

Emailadres factuur: _____

Gegevens Deelnemer 1

- Dhr. Mw.

Voorletters: _____

Achternaam: _____

Roepnaam: _____

Straat: _____ nr.: _____

Postcode: _____ plaats: _____

Geboortedatum: _____

Geboorteplaats: _____

Emailadres: _____

Telefoonnummer: _____

Gegevens Deelnemer 2

- Dhr. Mw.

Voorletters: _____

Achternaam: _____

Roepnaam: _____

Straat: _____ nr.: _____

Postcode: _____ plaats: _____

Geboortedatum: _____

Geboorteplaats: _____

Emailadres: _____

Telefoonnummer: _____

Ondergetekende gaat akkoord met onze
Algemene Voorwaarden.

Datum: _____

Naam: _____

Handtekening voor akkoord:

U kunt zich ook aanmelden op onze website

www.picabia.nl

www.socialehygiene-diploma.nl

Picabia Opleidingen

Niemand is ooit klaar met zijn of haar ontwikkeling. Wij dus ook niet en dat weten wij maar al te goed als opleidingsinstituut. Om die reden investeren wij veel tijd en energie in constante progressie. Voor onze cursisten betekent dit o.a. dat wij als Picabia Opleidingen professionals leveren, die niet alleen maar trainingen verzorgen, maar ook inspirerende persoonlijkheden zijn. Onze trainers maken de cursus levendig, met hun eigen verhalen en praktische inbreng.

Tevens investeren wij telkens in nieuwe systemen waarmee wij onze cursisten op de meest moderne manier kunnen blijven informeren over de voortgang van hun cursus. We werken met de modernste systemen en waarborgen op deze manier de kwaliteit van onze cursussen.





Uitslagsweg 1a
7556 LN Hengelo
074-8527175

www.picabia.nl

info@picabia.nl

www.socialehygiene-diploma.nl

info@socialehygiene-diploma.nl

