



Staat achter de
Nederlandse hospitality

Leren laten werken

svh staat
achter je!

Leren laten werken

Een goed lopende zaak, dat is de droom. Druk- te, gezelligheid, een sterk team en tevreden gasten. En je weet: je succes valt of staat met professioneel personeel. Vakmensen die weten wat ze doen, trots zijn op hun werk en met plezier gasten in de watten leggen.

Maar ja — vanzelf gaat het niet. Goede mensen zijn lastig te vinden en het verloop is groot. De werkdruk is hoog, tijd is schaars – dus opleiden schiet er al snel bij in. Niet omdat je niet wilt, maar omdat het gewoon moeilijk te organiseren is. En dan heb je nog de kosten en het gedoe met de roosters...

Maar als je even uit de alledaagse hectiek stapt, dan weet je ook: goed vakmanschap moet je leren. En investeren in leren is gewoonweg slim. Je personeel boeien en groeien betekent dat ze blijven. Beter personeel betekent terugkerende gasten. En wat dat doet voor je zaak, hoeven wij je niet te vertellen.

Bij SVH snappen we het. Wij zien kwaliteit in de gastvrijheid als onze taak, in werken én leren. Wij komen rechtstreeks uit de branche en

bestaan om ondernemers zoals jij te helpen het vak te verbeteren, maar dan wel op een manier die past bij de praktijk. Simpel, betaalbaar en werkbaar dus. Met onze leeroplossingen leid je jouw mensen op tijdens het werk. Geen klaslokalen, geen uren weg van de vloer. Gewoon leren terwijl ze doen. En geen algemene lessen, maar leerlijnen die aansluiten bij jouw zaak, jouw situatie, jouw ritme, jouw team.

En de onderwijskwaliteit? Die is gegarandeerd. SVH is al tientallen jaren hét kwaliteitsmerk in de horeca en hospitality, en wij blijven van begin tot eind betrokken. We helpen met het opzetten, het inrichten, het begeleiden en het soepel laten lopen. We ondersteunen zelfs bij subsidieaanvragen en zijn makkelijk bereikbaar — telefoon, app, mail; wat je wil. Samen zorgen we dat je zaak loopt, en je mensen niet. En ja, dat zit gewoon bij de prijs in.

Bouw stap voor stap aan dat sterke team dat beter presteert en blijft plakken. Zo laten we leren wérken. Voor je medewerkers. Voor je gasten. Voor je zaak. En voor de horeca.

Benieuwd hoe leren voor jou kan werken?

Je bedrijf als
leeromgeving:
dat werkt.

- ✓ Opleiden zonder mensen van de vloer te halen,
- ✓ Sneller inzetbare (nieuwe) medewerkers,
- ✓ Meer binding en trots in het team,
- ✓ Groei van vakkrachten voor de horeca,
- ✓ Tevreden gasten die graag terugkeren,
- ✓ Niet wachten op instroom via het mbo of BBL,
- ✓ Branche-erkende diploma's
- ✓ Financieel aantrekkelijk.

De SVH Praktijkbewijzen

BEDIENINGSASSISTENT (BAS)



PIZZAIOLO-ASSISTENT



KEUKENASSISTENT (KAS)



HACCP MEEWERKEN IN DE HOSPITALITY



KOK



Je eigen personeel opleiden in 4 simpele stappen

1

Haal een
Leermeester+ in
huis

Die medewerker die
alles weet. Die kok
waar iedereen naar
opkijkt. Of misschien
wel jij zelf.
Maak jouw team
sterker met een
Leermeester+.

2

Krijg toegang tot
relevante
leercontent

Aan ieder Praktijk-
bewijs zit e-learning
gekoppeld in het
leerplatform SVH
Horecatalent.

3

Leid je medewer-
kers op op de vloer

Wie je opleidt en
wanneer, dat is aan jou.
Jouw zaak, jouw ritme.

4

Beloon succes met
een Praktijkbewijs

In het Horecatalent
platform kun je de
Praktijkbewijzen een-
voudig aanvragen.
De route naar een SVH
Branche-diploma.



Leermeester+ worden

Wil je deelnemen aan de Leermeester+ opleiding? Dan geldt het volgende:

- ✓ Je bent in het bezit van SVH Leermeester of een vergelijkbaar diploma
- ✓ Je staat bij SBB/Stagemarkt geregistreerd als Praktijkopleider óf
- ✓ Je bent docent met een eerste- of tweedegraads lesbevoegdheid

Leermeester+ opleiding

Zoals de naam al zegt, is de SVH Leermeester+ een SVH Leermeester met belangrijke plus-vaardigheden.

Om Leermeester+ te worden, volg je een opleiding van 2 tot 2.5 dag(en) bij een van onze SVH erkende opleiders. Deze opleiding wordt afgesloten met een mondeling examen, waarbij je ter voorbereiding een portfolio maakt.

Raadpleeg de QR code
voor alle opleidings-
mogelijkheden



Registratie en nascholing

Als je je SVH-Leermeester+ diploma hebt behaald kun je je registratie aanvragen bij SVH. Zodra deze in orde is gemaakt kun je aan de slag. Je kunt dan via de SVH website in het opleidersportal waar alle werkopdrachten te vinden zijn. Ook vraag je hier de SVH Praktijkbewijzen aan.

Voor verlenging van je registratie verzamel je elke 3 jaar scholingspunten, zodat je kennis op peil blijft.

Kijk voor alle informatie op svh.to/leermeesterplus



Een goed
lopende zaak,
dat is de droom.