



# **INSPIRATIEDAG**

# **DUAAL LEREN**

SECUNDAIR ONDERWIJS



Vlaamse  
overheid

WELKOM



# DE HORECASECTOR AAN HET WOORD

HORECA FORMA



Vlaamse  
overheid

WELKOM

# SECTORAAL ONDERSTEUNINGSMENU

Info duaal leren op [www.horecastuderen.be](http://www.horecastuderen.be)

\*

Jaarlijks startgesprek in scholen

\*

Webinar voor trajectbegeleiders

\*

Bijscholingen voor leerkrachten

\*

Erkenningsbezoeken

# Onderwijsteam Horeca Forma




# Info dual learning on horecastuderen.be

## Instroom in horecaonderwijs vergroten

**HORECA STUDEREN.** [Horecaopleidingen](#) [Informatie](#) [Vind je secundaire school](#) [Werken in de horeca](#) [FAQ](#)

Wat houdt het in?  
Dual learning  
Na het secundair

**Ontdek scholen en opendeurdagen**



**HORECA STUDEREN.** [Horecaopleidingen](#) [Informatie](#) [Vind je secundaire school](#) [Werken in de horeca](#) [FAQ](#)



# Jaarlijks startgesprek in scholen

Update contactgegevens

Leerlingenaantal + opleidingen



Overlopen ondersteuning

Voorstellen didactisch materiaal



# Webinar voor trajectbegeleiders



**WEGWIJS  
IN DE  
HORECASECTOR**

Webinar voor trajectbegeleiders

18 januari 2024

lyonica  
formia

DEEL 2

## OA0 - Duaal leren

- Opleidingsaanbod
- Overeenkomsten
- Regels binnen horeca
- Erkende leerwerkplekken
- Erkenning aanvragen



18 januari 2024

### ERKENNINGSPROCEDURE

- 1 Aanvraag in [app.werkplekduaal](https://app.werkplekduaal.be) - adviestermijn 14 dagen
  - Controle RSZ
  - Leermeester: controle leeftijd/ervaring + model 2 - art. 596-2
- 2 Bezoek sectorconsulent
- 3 Akkoord sociale partners horecasector
- 4 Bericht goed- of afkeuring
- 5 School maakt OA0 en opleidingsplan voor leerling + opladen in [werkplekduaal.be](https://werkplekduaal.be)



Per beroep specifieke activiteitenlijst

erkenningsbezoek

[www.mise-en-klas.be](https://mise-en-klas.be)



<https://mise-en-klas.be/duaal-leren/>



**VRAGENRONDE**

18 januari 2024

# Bijscholing voor leerkrachten

Breed aanbod  
voor alle niveaus

Technische fiche

Inschrijven  
na herfstvakantie



## Bijscholing voor leerkrachten

DE UITGEBREIDE VERSIE IS TE VINDEN OP [WWW.MISE-EN-KLAS.BE](http://WWW.MISE-EN-KLAS.BE)

- Masterclass Ran van Ongevalle\*\*\*
- Masterclass Dierendonck\*\*\*
- Zeevruchten Gastronomisch bereid\*\*\*
- Etiquette van deze tijd\*\*
- Inleiding in Yield Management\*\*
- Van Iced Tea tot Kombucha\*
- Eerste stappen in de bediening\* ←
- De volgende stap in de bediening\*\* ←
- Andermaal, plantaardige inspiratie voor chefs van de toekomst\*
- Rendabiliteit in de praktijk\*
- Desserten op het bord\*
- Haal meer uit je keukentoeestellen\* ←
- Allergenenwetgeving\*
- Allergenvrij koken\* ←
- Ergonomie\*
- HACCP\* ←
- Leermeester\*

\* interessant voor iedereen  
\*\* voor gevorderden  
\*\*\* voor experts

[www.mise-en-klas.be](http://www.mise-en-klas.be)



# Erkenningsbezoeken

Altijd ter plaatse

Info en inschrijven leermeesters

**Aandachtspunten voor werkgever (WG) bij opstart OAO**  
OAO = Overeenkomst Alternatieve Opleiding

<b>LEERMEESTER OPLEIDING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verplicht voor alle leermeesters in de horeca</li> <li>• Te volgen binnen de 6 maanden na goedkeuring erkenning</li> <li>• 1 jongere per mentor toegelaten</li> <li>• Credits opleiding van 2 dagen</li> </ul>	Leermeester opleidings
<b>INCENTIVES VOOR DE WERKGEVER</b>	<p><b>VOV:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betaald verlof voor volgen leermeesteropleiding door werkgever.</li> <li>• Loonkost wordt terugbetaald aan werkgever.</li> </ul> <p><b>Premie 'Kwalificerend werkpleklers':</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervangt start- en stagebonus vanaf 1 september 2023</li> <li>• Financiële bonus voor werkgever</li> <li>• Automatisch aangevraagd na zelf voltooiën:             <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Overeenkomst geregistreerd Werkplek Duaal</li> <li>&gt; Rekeningnummer toegevoegd</li> <li>&gt; Toestemming gegeven</li> </ul> </li> </ul>	VOV Premie
<b>DMICNA</b>	Vóór de eerste werkdag: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begrijp- en einddatum OAO-overeenkomst</li> <li>- Type PC = Andere xxx =&gt; Type werknemer = anders (ALT)</li> </ul>	Meer info:
<b>LEERVERGOEDING</b>	Werkgever betaalt jongere maandelijks een leervergoeding. Jongere ontvangt loonfiche (= bruto zonder PSZ: €578,40 €638,20 of €688,00). -> afhankelijk van de vooropleiding en of deze met succes beëindigd werd (overnagen bij de school).	
<b>WERKTIDEN OP WERKPLEK</b>	<p>Duaal: minimum 20u op de werkplek/week</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Daelrijds onderwijs: 23 uur op werkplek, 2 dagen op school</li> <li>• Spreekt: 30 uur op werkplek, 1 dag op school</li> </ul> <p>Werktijden manderjarige:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 15 - 16 jaar: werken tussen 6u en 20u</li> <li>• 16 - 18 jaar: werken tussen 6u en 22u of 7u en 23u</li> <li>• Oppalet: max. 8 uur per dag</li> </ul> <p>Werktijden +18 jaar: geen beperkingen, nachtwerk mogelijk.</p>	

\* Bij overschrijping naar de toelichting, zal ook de leervergoeding stijgen.

**Activiteitenlijst erkenning van de leerwerkplek voor de opleiding(en) Hulpkelner Duaal**

Sectoraal Partnerschap Horeca

Hieronder vindt u de lijst van activiteiten die in het kader van de bovenstaande opleiding(en) op de werkplek aangeboden moeten worden om als leerwerkplek erkend te worden voor deze opleiding(en). Deze lijst vervangt het individueel opleidingsplan niet!

1	2	3	Deze activiteit wordt frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt minder frequent door het bedrijf uitgevoerd
1	2	3	Deze activiteit wordt niet of sporadisch door het bedrijf uitgevoerd

UIT TE VOEREN ACTIVITEITEN		In welke mate wordt de activiteit bij het LEERBEDRIJF uitgevoerd
Klik of tik om tekst in te voeren.		
<input type="checkbox"/> Werkt in teamverband		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Handelt integer		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Stelt de zaal en de office op en maakt tafels klaar voor de dienst		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> Maakt het terras klaar voor de dienst (indien van toepassing)		<input type="text"/>

Overleg met andere sectoren voor beroepen binnen PC302



**BEDANKT VOOR JULLIE AANDACHT!**

**Nog meer info over Horeca Forma en  
onze ondersteuning op de  
standenmarkt!**

**Breng ons zeker een bezoekje**

**[www.horecaforma.be](http://www.horecaforma.be)**





[werkplekduaal@vlaanderen.be](mailto:werkplekduaal@vlaanderen.be)



[vlaanderen.be/werkplekduaal/opleidingsverstrekkers](http://vlaanderen.be/werkplekduaal/opleidingsverstrekkers)



[duaalleren.vlaanderen](http://duaalleren.vlaanderen)



**Vlaamse  
overheid**



**BEDANKT**  
**VOOR UW AANDACHT**



Vlaamse  
overheid

V R A G E N ?