

# Facilitaire dienstverlening en gastvrijheid

Eéndaagse training waarin je samen met de trainer 'uit het vak' werkt aan een mooie invulling van de keuzevakken FD om leerlingen hiervoor enthousiast te maken.

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij [helpdesk@bijscholingvmbo.nl](mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl) (mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Facilitaire%20dienstverlening%20en%20gastvrijheid).



Gebaseerd op 33 beoordelingen



## STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0
<b>TOTAAL</b>	<b>6</b>

Relatie met beroepsgericht programma:

Keuzevakken Facilitaire Dienstverlening: catering en inrichting en Facilitaire Dienstverlening: onderhoud en receptie en profielmodule Mens en omgeving

## Inhoud

De keuzevakken FD zijn in de praktijk op het VMBO minder populair. Terwijl het vak: Medewerker Gastvrijheid in de Gezondheidszorg, een prachtig vak is met vele mogelijkheden.

Door de uitbraak van COVID-19 in 2020, is gebleken dat de kennis over hygiëne erg belangrijk is, ook voor het VMBO. In deze training daarom ook aandacht voor persoonlijke hygiëne. Deze training is speciaal bedoeld voor docenten die mee willen denken in de ontwikkeling van het vak en willen samenwerken om meer inhoud te geven aan de lesstof die momenteel aangeboden wordt. Het vak is zo breed en heeft vele mogelijkheden.

Tijdens deze training word je vooral veel inhoudelijke vakkennis aangeboden, maar ook praktijkopdrachten en tools om in de lessen te gebruiken.

De trainer komt uit het vak! Met vele jaren ervaring in de gezondheidszorg, het facilitaire bedrijfsleven en als docent en examinerator van de vakopleiding schoonmaak in de Gezondheidszorg.

De kennis en informatie die we hebben ontvangen van de docenten uit de trainingen vanaf 2018 is verwerkt in de lesstof. De sheets en het lesmateriaal worden tijdens de training aangeboden en de sheets krijgt je ook op jouw USB stick.

**De volgende onderwerpen kunnen aan de orde komen, vragen uit de groep worden meegenomen in de lesstof.**

- Facilitaire Dienst, wat verstaan we eronder?
- Gastvrijheid en kwaliteit in de dienstverlening
- Schoonmaak dienstverlening, middelen en materialen
- Praktische tips
- Linnenverzorging
- Voeding en catering, tipje van de HACCP
- Plannen en organiseren
- Protocollen
- Hygiëne en infectiepreventie
- Persoonlijke Hygiëne
- Ergonomie

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja
Aanbieder:	Steeman Facility
Soort aanbieder:	Bedrijf
Contactpersoon:	Lia Steeman
E-mailadres:	<a href="mailto:info@liasteeman.nl">info@liasteeman.nl</a> ( <a href="mailto:info@liasteeman.nl">mailto:info@liasteeman.nl</a> )
Cursusdata:	Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij <a href="mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl">helpdesk@bijscholingvmbo.nl</a> ( <a href="mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl">mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl</a> ? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Facilitaire%20dienstverlening%20en%20gastvrijheid).
Prijs:	95 euro per persoon
Gevalideerd door lerarenregister:	-
Leercyclus benoemd:	Nee

