

Contact

Aeres Praktijkonderwijs Emmeloord
Scandinaviëlaan 33a
8303 GN Emmeloord
088 - 020 5120

Aeres Praktijkonderwijs Emmeloord

Aeres Praktijkonderwijs Emmeloord
Bezoekadres:
Scandinaviëlaan 33a, 8303 GN Emmeloord
Postadres:
Postbus 380, 8300 AJ Emmeloord

088 - 020 5120
praktijkonderwijs.emmeloord@aeres.nl
www.aerespraktijkonderwijs-emmeloord.nl



© Aeres 2023

Disclaimer
Aan deze brochure kunnen geen rechten
worden ontleend.



Keuzegids profielvakken

Horeca

Groen

Techniek PIE

Techniek BWI

Techniek M&T

Facilitaire
Dienstverlening

Detailhandel



AERES
PRAKTIJKONDERWIJS
EMMELOORD



Vanaf het moment dat je bij ons op school komt maak je kennis met de praktijk. In de onderbouw volg je daarom alle praktijkvakken. Zo ontdek je zelf wat er wel en niet bij je past en wat je in de toekomst zou willen doen. In de middenbouw kies je dan drie profielvakken. In de bovenbouw volg je nog 1 profielvak, en je loopt stage in die branche.

Deze keuzegids bevat informatie van de verschillende profielvakken. Per profielvak staat beschreven wat je gaat leren en welke certificaten of diploma's je kunt behalen.

School betaalt de examens. Wel verwachten we van jou dat je er alles aan doet om het examen te halen: je komt op tijd, doet actief mee, draagt de juiste werkkleding, houdt je aan de veiligheidsregels en maakt indien nodig huiswerk.

Het is mogelijk om certificaten te halen die niet bij het profielvak passen. Denk hierbij aan het behalen van een heftruck certificaat, VCA of BHV. Deze opleidingen worden gedurende het jaar aangeboden en daar kun je je voor aanmelden.



Horeca

Als je in de middenbouw kiest voor het profiel Horeca, ga je je oriënteren op zowel de bediening als de keuken. Je gaat dan aan de slag met de basis van snijtechnieken, productherkenning, kooktechnieken, hygiëne, serveertechnieken en gastvrijheid. In de bovenbouw maak je een keuze tussen Bedieningsassistent (BAS) en Keukenassistent (KAS). Beide opleidingen sluit je af met een examen. Dit traject duurt 2 schooljaren.



Bedieningsassistent (BAS)

De bediening is een van de belangrijkste vakken in de horeca. In de bediening ben je namelijk het eerste aanspreekpunt voor de gasten. Je luistert naar hun wensen, neemt hun bestellingen op, maakt ze klaar en serveert uit.

Lijkt het je leuk om ondersteunende werkzaamheden te doen in een restaurant, café of andere horecazaak? Dan is de functie Bedieningsassistent misschien iets voor jou.

Je voert diverse werkzaamheden uit in de bediening zoals tafels gereedmaken en opdekken, gasten verwelkomen en plaatsen, bestellingen opnemen en serveren, afscheid nemen van gasten en tafels opruimen. Met het branche-erkende diploma SVH Bedieningsassistent ben je direct waardevol voor de arbeidsmarkt. Je bent namelijk geschoold en klaar voor een instapfunctie en dat is precies waar de branche naar op zoek is. Kijk voor meer informatie op: www.svhbedieningsassistent.nl

Keukenassistent (KAS)

In elke horecazaak heb je een keuken. Of je nu in een restaurant, café, hotel of andere horecazaak komt, de arbeidsmarkt is altijd op zoek naar keukenpersoneel.

Lijkt het je leuk om ondersteunende werkzaamheden te doen in de keuken? Dan past de functie Keukenassistent bij jou. Keukenassistent is een startfunctie, dat wil zeggen dat je veel kunt leren als je hiermee door wilt. Je voert diverse werkzaamheden uit in de keuken zoals de kok assisteren bij het koken, een planning maken, ingrediënten en materialen verzamelen, eenvoudige gerechten voorbereiden en je werkplek afruimen en schoonmaken. Met het branche-erkende diploma SVH Keukenassistent ben je direct waardevol voor de arbeidsmarkt. Je bent namelijk geschoold en klaar voor een instapfunctie en dat is waar de branche naar op zoek is. Kijk voor meer informatie op: www.svhkeukenassistent.nl

Diplomerings

Beide opleidingen worden afgesloten met een examen SVH Keukenassistent of SVH Bedieningsassistent. Beide examens zijn gebaseerd op het kwalificatiedossier Entree (mbo-niveau 1). Het docententeam beoordeelt of je aan het examen kunt deelnemen. Hierbij wordt gekeken naar o.a. inzet, technieken en aanwezigheid. Heb je het examen gehaald dan ontvang je een diploma.



Groen

Kies je voor groen, dan kies je voor werken in en met de natuur. In de middenbouw leren we jou alle basisvaardigheden die je nodig hebt in het werk. Zo ga je oefenen met snoeien, tuinen onderhouden, straten en materiaal onderhouden. Je leert hoe je op een veilige manier werkt met de machines. Je kunt, als alle vaardigheden op orde zijn, al in het tweede jaar van de middenbouw het certificaat “werken in het groen” behalen.

Ga je na de middenbouw ook in de bovenbouw door met groen, dan kun je nog meer certificaten halen. Bijvoorbeeld het certificaat “bosmaaier” en “kettingzaag”, maar ook de SVA2 certificaten “werken in de groenvoorziening” en “werken bij de hovenier”. Voordat je examen mag doen doe je eerst een proefexamen. Als dat goed gaat mag je examen doen. Wel moet je dan voldoende aanwezig zijn geweest en inzet hebben getoond. Binnen de sector groen kun je alle kanten op en is er veel werkgelegenheid.



Techniek PIE

(Produceren, Installeren en Energie)

Als je voor techniek in de richting Produceren, Installeren en Energie (PIE) kiest, dan kies je voor werken in de metaal-, installatie- en elektrotechniek. Je maakt in de middenbouw kennis met de basisvaardigheden van alle drie de technieken. Denk dan bijvoorbeeld aan gereedschapsleer, veilig werken, meten en aftekenen. Je gaat zelf aan de slag met het maken van producten aan de hand van twee- én driedimensionale werktekeningen. Je gaat bijvoorbeeld (plaat)staal bewerken en verbinden door middel van lassen en je leert over diverse elektrische en sanitaire installaties in huis. Ook de kennismaking met moderne technieken zoals 3D tekenen/printen, programmeren en robotica komen tijdens dit vak aan bod.

Certificering

Als je in de bovenbouw doorgaat in de richting PIE kun je het landelijke erkende praktijkcertificaat lassen van het Nederlands Instituut voor Lastechniek (NIL) behalen. Als je voldoet aan de vooraf gestelde eisen kun je dit halen voor zowel NIL MAG niveau 1 en 2.



Techniek BWI

(Bouwen, Wonen en Interieur)

Kies je voor de richting techniek BWI, dan ga je aan de slag in de bouw- of houtbranche. In de middenbouw maak je kennis met de basisvaardigheden die bij bouwen, wonen en interieur horen. Je vaardigheden op het gebied van houtbewerken en schilderen, maar ook gereedschapsleer, meten, aftekenen en veilig werken met machines. In de bovenbouw ga je gericht bezig om een landelijk erkend praktijkcertificaat te halen.

Je kunt een certificaat halen voor houtbewerking en een certificaat voor schilderen. Naast de vaardigheden kijken we ook naar de inzet en aanwezigheid. Als je in de bovenbouw voor Techniek BWI kiest is het belangrijk dat je dan ook stage gaat lopen bij een bedrijf in die sector.



Techniek M&T

(Mobiliteit en Transport)

Wil jij aan de slag in de auto- of fietsbranche, dan zit je goed bij techniek M&T. In de middenbouw leer je de basisvaardigheden. Bij auto-techniek leer je een auto schoonmaken, poetsen, banden monteren, kleine reparaties verrichten en het controleren van vloeistoffen. Bij fiets-techniek ga je verder met de vaardigheden die je in de onderbouw hebt geleerd. Naast banden plakken, afstellen van stuur en zadel, ga je nu ook met verlichting, afstellen van remmen en ketting aan de slag.

In de bovenbouw kun je het certificaat Basisvaardigheden auto-techniek SVA 1 behalen. Dit is een landelijk erkend praktijkcertificaat. Bij dit certificaat leer je balanceren, uitlijnen, monteren en demonteren van banden. Ook leer je hoe je lampen moet vervangen, hoe je uit moet deuken en kleine reparaties moet uitvoeren.



Facilitaire Dienstverlening

De traditionele werkwijze van de schoonmaak is werken met een emmer water, traditionele schoonmaakdoeken en reinigingsmiddel. Dit leer je in de onderbouw en middenbouw. In de bovenbouw leer je schoonmaken met microvezelmaterialen. Eén ochtend in de week ga je de benodigde vaardigheden voor het examen SVA 2 oefenen op een externe leerwerkplek. Op school gaan we aan de slag met de theorie. Denk bijvoorbeeld aan: regels en methoden, werkvolgordes, ergonomie, gereedschappen en materialen, doseren en vuilsoorten. En de vier verschillende beroepsvaardigheden: sanitair onderhoud, interieur onderhoud, stofwissen en moppen.

Certificering/diploma

Als je voldoende kennis hebt opgedaan en een goede inzet hebt laten zien ga je op voor het proefexamen. Dit doet jouw eigen praktijkdocent (Proeve van bekwaamheid). Gaat dit goed, dan leg je het officiële examen af op een externe leerplek. Tijdens het examen komt er een examinerator op locatie om de examens bij de leerling af te nemen van twee onderdelen. Het onderdeel sanitair onderhoud is verplicht, daarnaast maak jij een keuze uit de overige onderdelen.



Je kunt na het behalen van SVA 1 of SVA 2 op voor het erkend diploma voor schoonmaak. Dit examen doe je op alle vier de schoonmaakonderdelen. Bij dit traject zijn schoonmaakbedrijven in de regio betrokken voor een goede samenwerking en eventueel uitstroom naar een baan in deze branche.

Detailhandel

Wil je later graag in een winkel werken of misschien wel zelf een bedrijf beginnen? Kies dan voor het profiel detailhandel. Je leert wat er allemaal komt kijken om in een winkel te werken. Je leert hoe je klanten en goederen ontvangt, de winkel netjes houdt, artikelen prijst, een winkel inricht en online je winkel/product zichtbaar maakt. Natuurlijk leer je ook over het omgaan met geld en het werken met een kassa. In onze schoolwinkel ProFashion werken we aan deze vaardigheden en ontvangen wij klanten van binnen en buiten de school.

Je kunt voor detailhandel de certificaten SVA 1 en/of SVA 2 Werken in de winkel behalen. Als je voldoende kennis hebt opgedaan voor SVA 1 en een goede inzet hebt laten zien, doe je eerst een proefexamen. Dit neemt jouw eigen praktijkdocent af. Als dit goed gaat, dan leg je het officiële examen af. Tijdens het examen komt er een examinerator om de examens af te nemen van in ieder geval drie verplichte proeven van vaardigheid en twee keuzeproeven.

Wanneer je, als dit mogelijk is, SVA 2 examen wilt doen, dan is het belangrijk dat je in een winkel stage loopt zodat je veel praktijkervaring opdoet. Het SVA 2 examen vindt plaats op stage en wordt door een externe examinerator afgenomen.

