

Aan de slag als Keukenassistent?



Wijkt het je leuk om te werken in de **bedrijfscatering**? En wil je alles leren over hygiënisch en veilig werken met **voedsel**? Dan is de opleiding tot **Keukenassistent** écht iets voor jou!

Opleiding Keukenassistent

Wil je graag werken in de bedrijfs catering? Volg dan de opleiding tot Keukenassistent. Je leert alles over hygiënisch en veilig werken met voedsel. En over bereidings- en snijtechnieken. Je bewaakt de kwaliteit van producten en slaat materialen veilig op. Na de opleiding kun je aan de slag bij een cateringbedrijf. En ga je bijvoorbeeld werken bij een bedrijf, school, ziekenhuis of uitvaartcentrum.

Zo ziet jouw opleiding eruit

- Je gaat één dag in de week naar school in Nijmegen.
- Je werkt 3 tot 4 dagen per week betaald bij een leerbedrijf.
- Je wordt intensief begeleid door je docenten en mentor.
- Je leert van de expert: de docenten komen uit de praktijk.
- De opleiding duurt in totaal 18 weken.

Wat bieden we jou?

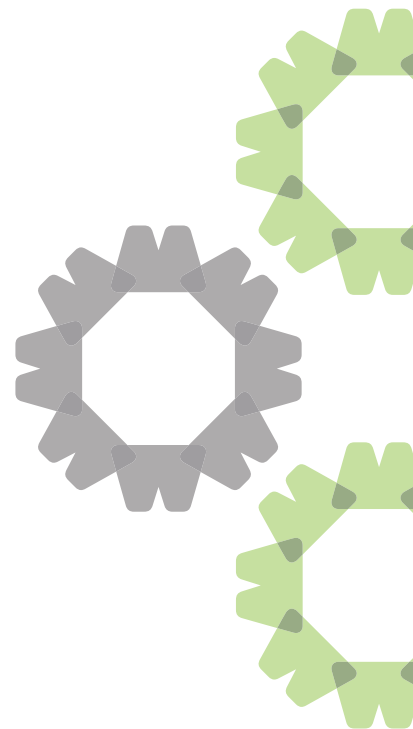
- Een vakopleiding die je afrondt met een diploma SVH-branchediploma Keukenassistent.
- Gevarieerd en uitdagend werk.
- Een jobcoach kan ondersteuning bieden tijdens het traject.

Start opleiding:

De opleiding start in de week van 8 januari 2024.

Aanmelden

Wil je meer informatie of je aanmelden voor de opleiding? Neem dan contact op met Vincent Franken via v.franken@wbrn.nl



WERKBEDRIJF
RIJK VAN NIJMEGEN

't Werkt voor iedereen!