

Welke modulebewijzen behaal je?

Wanneer je een module hebt afgerond, ontvang je een modulebewijs. Hierop staat geschreven welke ontwikkeling jij doorgemaakt hebt en ook waar je leerpunten liggen. De modulebewijzen verzamel je in je portfolio. Dit portfolio kun je meenemen naar je toekomstige werkgever.

Modulebewijzen

In fase 1 & 2 kun je modulebewijzen halen voor:

- Huishoudkunde
- Koken
- Persoonlijke verzorging
- Textiel

Branchegerichte certificaten

In fase 3 kun je certificaten halen voor:

- Werken in de keuken
- Werken in de schoonmaak
- Veiligheid

Waar kan ik werken?

Je laatste stage loop je misschien al in het bedrijf waar je ook na school gaat werken. In het laatste schooljaar kijk je samen met de stagecoördinator en je ouders/verzorgers naar een geschikte uitstroomeplek.



SO Fryslân SPIL IN SPECIAAL ONDERWIJS

Piet Bakkerschool is onderdeel van SO Fryslân. Het onderwijs op de scholen van SO Fryslân is erop gericht om leerlingen met een speciale ondersteuningsvraag voor te bereiden op een zo zelfstandig mogelijke en passende plek in de maatschappij. We bieden leerlingen onderwijs op maat door iedere leerling te benaderen vanuit eigen mogelijkheden, in een veilige en stimulerende omgeving. De bundeling van kennis en professionaliteit die binnen de stichting aanwezig is, maakt van SO Fryslân een regionaal kenniscentrum op het gebied van speciaal onderwijs. Deze wordt actief gedeeld met haar maatschappelijke omgeving. Zo is SO Fryslân Spil in speciaal onderwijs.



Piet Bakkerschool

Christelijke school voor speciaal en voortgezet speciaal onderwijs

Piet Bakkerschool

Plevierenpad 3

8601 XC Sneek

T 0515 - 433222

E info@pietbakkerschool.nl

I www.pietbakkerschool.nl

f facebook.com/pietbakkerschool



Piet Bakkerschool

Christelijke school voor speciaal en voortgezet speciaal onderwijs



Zorg en Welzijn

Zorg jij graag voor anderen?

Bouwen aan je toekomst!

Bouwen aan je toekomst!



Zorg jij graag voor anderen?

Houd jij ervan om met mensen in contact te zijn? Houd je van koken of vind jij schoonmaken erg leuk? Dan past de sector Zorg en Welzijn goed bij jou. Je leert alles over eten en drinken serveren, tafels dekken en hygiënisch werken.

Wat kun je worden?

Kies je voor de sector Zorg en Welzijn, dan kun je later op veel plekken werken. Bijvoorbeeld in een restaurant waar je bestellingen opneemt en helpt in de keuken. Je helpt bij het schoonmaken op een school of in een bedrijf. Of je werkt in een verzorgingshuis.

Wat ga je leren?

In Fase 1 (12-14 jaar) krijg je de eerste lessen koken, catering en schoonmaken. Je leert hoe je een soep en een fruitsalade maakt, maar ook hoe bepaalde apparaten in de keuken werken. In de schoonmaak oefen je met strijken, was opvouwen, dweilen en maak je verschillende ruimtes schoon.

In Fase 2 (14-16 jaar) leer je deze basisvaardigheden van koken, catering en schoonmaak toe te passen. Je verzorgt de catering voor het personeel of je schoolgenoten. Daarnaast werk je tijdens de Begeleide Externe Stage ook met een groepje leerlingen in de keuken of de schoonmaak.

In Fase 3 (16-18 jaar) ga je aan de slag op verschillende leerwerkplekken die aansluiten bij jouw interesse. Je steekt bijvoorbeeld je de handen uit de mouwen met moppen, dweilen of koken. Op deze manier maak je kennis met verschillende bedrijven, collega's en werkzaamheden.

Werknemersvaardigheden

Kun je goed samenwerken met een collega of op de juiste manier om hulp vragen? Gebruik je zelfstandig de juiste schoonmaakmiddelen of weet je welke materialen je nodig hebt? Al deze werknemersvaardigheden (en meer) oefen je tijdens de stages, op school en op de leerwerkplekken.

Wat ga je doen?

Je kunt kiezen uit verschillende onderdelen.

Catering

Je leert hoe je in de bediening moet werken, je neemt bijvoorbeeld bestellingen op en serveert hapjes en drankjes uit. Van de spoelkeuken, boodschappen doen, het poleren van glazen tot het dekken en afruimen van tafels. In de catering leer je alles rondom het werken in het restaurant of bij een cateringbedrijf. Er is ook veel aandacht voor hygiëne, want je werkt met voedsel.



Schoonmaken

Bij schoonmaak leer je alles over sanitair reinigen, moppen, dweilen en verschillende schoonmaakmiddelen. Je werkt dan met een schoonmaakkar. Je leert welke doeken je moet gebruiken, welke schoonmaakmiddelen er zijn en hoe je ruimtes netjes schoonmaakt. Wist je dat er voor elke handeling en ruimte een andere soort en kleur doek is? Meestal werk je in een klein schoonmaakteam, waarbij je dan de ruimtes verdeelt. Jij zorgt dat jouw ruimtes weer schoon en fris zijn.



Wat voor begeleiding krijg je?

Op school kijken je leraren heel goed naar de begeleiding die jij nodig hebt. Heb je bijvoorbeeld bij een bestelling opnemen wat vaker uitleg nodig? Of weet jij na twee keer al hoe je de schoonmaakkar gebruikt? De begeleiding wordt afgestemd op dat wat jij nodig hebt. Door te leren en te oefenen, merk je dat je waar mogelijk steeds zelfstandiger wordt.

Veiligheid en werkkleding

Heel belangrijk is dat jij je werk veilig en hygiënisch uit kunt voeren. Goede persoonlijke beschermingsmiddelen zijn dus verplicht, zoals ovenhandschoenen, een koksmuts of handschoenen voor in de schoonmaak. Op school, maar ook op de leerwerkplekken wordt ervoor gezorgd dat jij veilig en hygiënisch aan het werk kunt.

