

Op weg naar werk

Omscholen naar ander werk? Het kan!

Remis (54 jaar) heeft in het verleden op verschillende plekken gewerkt. Hij heeft ervaring in de dienstverlening en heeft ook een aantal jaar een eigen bedrijf gehad. Tot het moment dat Remis thuis komt te zitten. Zakelijk en privé lopen de dingen anders dan hij had gehoopt. Hij heeft geen werk en weet even niet wat hij kan doen.

Remis vraagt een uitkering aan bij Orionis Walcheren. "Het was voor mij niet gemakkelijk om deze stap te zetten. Ik ben gewend om te werken en zo mijn geld te verdienen. Maar de vaste lasten gaan door en de rekeningen moeten worden betaald. Dat was voor mij de reden om contact op te nemen met Orionis Walcheren", vertelt Remis.

Omscholen naar horeca

In het begin loopt het contact met Orionis Walcheren wat moeizaam. Remis wil er graag de vaart in houden. Dat is hij ook gewend vanuit zijn werkverleden. Maar door nieuwe wetgeving gaan de stappen wat minder snel. Remis begrijpt dit. Angela, matcher bij Orionis Walcheren, neemt contact met hem op. In de gesprekken die volgen geeft Remis aan dat hij wil omscholen. Angela zoekt uit welke mogelijkheden er voor hem zijn. De horeca komt in beeld. Remis geeft aan dat hij graag in deze sector aan de slag zou willen. Dat kan via een ontwikkeltraject, de interventieklas.

Interventieklas

In september 2021 start Remis in de interventieklas. Hij wordt begeleid door Björn, chef van het bedrijfsrestaurant van Orionis Walcheren. Remis leert daar de basisvaardigheden van de keuken. Daarnaast stelt hij samen met Björn zijn leerdoel

len op. "Met een leerdoel geef je aan dat je iets wilt bereiken. Je weet alleen nog niet hoe je dat moet doen. Je denkt na over hoe je het gaat aanpakken en wat je hiervoor nodig hebt", legt Björn uit, "Het

Ik heb de kans gekregen om te laten zien wat ik in huis heb

gaat met vallen en opstaan. Je leert dat je fouten mag maken. Daar kun je van leren en je dus ontwikkelen. Het belangrijkste is om samen te kijken welk leerdoel haalbaar is". Remis beleeft veel plezier aan de opleiding. Het werken in het bedrijfsrestaurant gaat hem goed af. Remis heeft het gevoel dat hij op de juiste plek zit. Hij wil zich graag verder ontwikkelen binnen de horeca. "Dat komt ook echt door de goede begeleiding van Björn. Zijn enthousiasme en geduld, iedere dag weer, zorgen voor een fijne werksfeer in het restaurant", vertelt Remis.

Een baan

Na zes maanden is het traject klaar en kan Remis uitstromen. Er zijn verschillende werkgevers op zoek naar personeel. Samen met Remis kijkt Björn op welke plek hij het beste past. Dat wordt een restaurant in Domburg. "Ik mocht een dag komen

proefdraaien. Dat was ontzettend leuk. Ik wist gelijk dat ik hier graag wilde werken", vertelt Remis enthousiast, "Nu heb ik een contract en sta ik in de keuken. Ik zorg daar voor de 'koude kant'. Ik maak dus de voor- en nagerechten klaar. Het is hard werken, maar ik doe het met plezier. En ik kan hier nog veel leren, zelfs op mijn leeftijd. Ik heb de kans gekregen om te laten zien wat ik in huis heb. Daar heeft Orionis Walcheren mij echt bij geholpen".

Het belangrijkste is om samen te kijken welk leerdoel haalbaar is



▲ Björn overhandigt Remis zijn certificaat

Zou u ook aan de slag willen binnen de horeca?

Besprek de mogelijkheden met uw contactpersoon van Orionis Walcheren.