



Retouradres: Betuwestraat 29, 1079 PR Amsterdam

Aan de ouders/verzorgers van de leerlingen uit het 3^e leerjaar.

Onderwerp: **Stage 3^e jaars leerlingen.**

Geachte ouder/verzorger,

Vmbo basis- en
kaderberoepsgerichte leerweg

Horeca, Toerisme, Brood &
Banket, TTO

Betuwestraat 29
1079 PR Amsterdam
(020) 579 71 90

www.hubertusberkhoff.nl

Datum
27-08-2020

Pagina
1 van 3

Hierbij wil ik u graag informeren over de stages die in het 3^e leerjaar gaan plaatsvinden.

Het is een raar schooljaar in verband met de Corona, Covid 19 crisis.

We hebben als school besloten dat we dit schooljaar de stages laten doorgaan, uiteraard onder de omstandigheden die het meest veilig zijn, uitgangspunt zijn de richtlijnen van het Kabinet en RIVM, daarnaast volgen we de richtlijnen van het bedrijf en uiteraard van school. Daar deze maatregelen veelal veranderen, zal ik niet vooruitlopen op welke maatregelen dat zijn.

Heeft u bezwaar dat uw zoon of dochter stage gaat lopen buiten de school, dan hoor ik dit graag.

In het 3^e leerjaar gaan de leerlingen een aantal weken stagelopen, de reden is dat we het als school belangrijk vinden dat leerlingen ervaring op doen in het bedrijfsleven, waar ze later waarschijnlijk mee in aanraking komen.

Na het examen dienen de leerlingen een aantal competenties (eigenschappen) te bezitten waar de leerlingen mee uit de voeten kunnen in hun verdere loopbaan. De stages dragen hier in grote mate toe bij.

We verdelen deze stages onder in:

- A) Interne stages
- B) Externe stages.

We gaan elke week van alle derde klassen de helft van één klas inzetten voor de stages. De 1^e helft van de klas heeft dan week x stage en de 2^e helft van de klas dan de week erop. Door dit systeem van werken heeft dat geen invloed op de AVO en praktijk vakken. Dit houdt in de elke klas ongeveer drie keer aan de beurt komt.

Per week zijn dit ongeveer tien leerlingen, afhankelijk van de grootte van de klas.

De interne stageleerlingen, dit zijn er tien, zullen worden verdeeld over:

- Het Grand Café van de school
- De lunch voor het Grand café (bereiding in de keuken)
- De kantines van de school
- Het magazijn van de school
- Een externe stage bij pedagogische sterke bedrijven

Onderdeel scholengroep
Voortgezet Onderwijs
van Amsterdam

Ze zullen op de interne stages onder andere leren samen te werken, leren plannen, uitserveren, omgaan met geld (afrekenen), bereiden van broodjes ed. en HACCP werkzaamheden verrichten.

De rest van de leerlingen, zo'n 2 a 3 leerlingen, gaan extern stagelopen.

De bedrijven waar we momenteel een samenwerking mee hebben zijn onder andere:

- Restaurant I-Dock Amsterdam Centrum, in de bediening
- Hotel Casa 400 Amsterdam Oost, in de keuken
- Patisserie Damman Amsterdam Zuid, in de banketbakkerij
- Vitam Catering Amsterdam Centrum in de catering bij de Filmacademie
- Sportcenter Only Friends Amsterdam Noord, in de keuken
- American Hotel Amsterdam centrum., in de keuken.

Soms komt er een bedrijf bij en soms valt er één af in de loop van het jaar, omdat bijvoorbeeld een begeleider vertrekt naar een ander bedrijf etc.

Als de leerling een eigen stage bedrijf heeft is dit natuurlijk bespreekbaar, maar in principe willen we de leerlingen bij de bovenstaande bedrijven laten stagelopen, ook omdat dit goede pedagogische bedrijven zijn en wij goede ervaringen hebben met deze bedrijven.

De stages tellen mee voor het PTA (Programma Toetsing en Afsluiting), dit is belangrijk voor de praktijkcomponent in het nieuwe examenprogramma.

Alle leerlingen zullen dus met goed gevolg een stage af moeten sluiten.

Mocht een leerling door afwezigheid één of meerdere keren niet kunnen stagelopen, dan zal de stage ingehaald moeten worden, omdat er anders geen cijfer in het PTA komt te staan. Dit heeft dan weer invloed op het examen.

Op school beseffen we dat we uw hulp hard nodig hebben om de stages goed af te sluiten. Daarom wil we u ook vragen om de leerlingen tijdens het stagetraject ook goed te begeleiden, het kan wel eens zijn dat een stage niet overeenkomt met de verwachtingen. Het is dan belangrijk, dat de leerlingen toch proberen om de stage af sluiten op een goede manier.

Onze ervaring is dat leerlingen een eventueel probleem prima zelf kunnen bespreken met de begeleiders van de bedrijven.

De werktijden bij een externe stage zullen maximaal 35 uur bedragen, verdeeld over 5 dagen.

De leerlingen zijn van school uit verzekerd.

Met de bedrijven is een stagecontract getekend voor een jaar.

Nogmaals willen we benadrukken dat het erg belangrijk is dat u een belangrijke schakel bent voor het welslagen van de stages voor de leerlingen. Bijvoorbeeld doordat er thuis over de stage van gedachten wordt gewisseld.

Uiteraard begeleiden wij het proces nauwkeurig, er is een stagecoördinator aanwezig op de school.

Alle documenten die betrekking hebben op de stage komen te zijner tijd in MAGISTER onder de knop ELO te staan en zijn dus allemaal inzichtelijk inclusief de normering van de stage.

Als laatste wil ik u nog een laatste, een niet onbelangrijke, moment van aandacht vragen. Sinds kort is de AVG van kracht, de wet op de privacy.

Ik vraag aan de leerlingen voor de bedrijven hun telefoonnummer en e-mail adres.

Als er namelijk wat verandert in de stage, qua werktijden etc. dan kan het bedrijf de leerling bellen of mailen. Bent u het er niet mee eens dat uw zoon of dochter het e-mail adres en telefoonnummer gaat doorgeven, dan hoor ik dit graag.

Dan ga ik naar een andere oplossing zoeken.

Uiteraard worden deze gegevens niet doorgespeeld aan anderen dan de begeleiders van het stagebedrijf. Hier kunt u van op aan.

Op een eerste informatie avond in het nieuwe schooljaar zal er een toelichting gegeven worden op de stage door de mentor.

Heeft u nu ook al een vraag of een opmerking, dan horen wij dit graag.

Met vriendelijke groeten,

M.Postma

Stage coördinator 3^e en 4^e jaars leerlingen.

Email: m.postma@hubertusberkhoff.vova.nl

Telefoon: 06-40111509