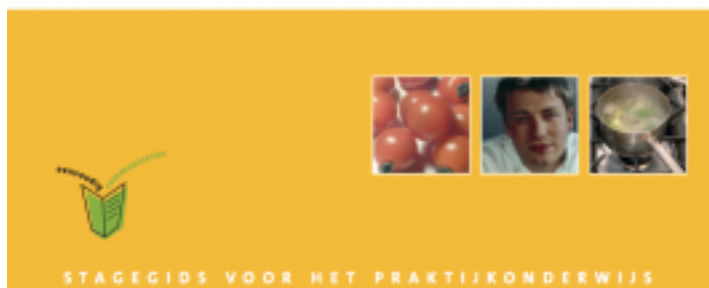


Stagegidsen



WERKEN IN DE KEUKEN



Deze stagegidsen zijn erop gericht leerlingen in het praktijkonderwijs te helpen bij het kiezen van een stageplek.

De serie bestaat uit stagegidsen over werken met dieren, in de uiterlijke verzorging, de techniek, de winkel, de keuken, het groen, de zorg en in de bouw. Daarnaast is er een algemene stagegids gemaakt over het kiezen en regelen van een stageplek.

Werkwijze

Elke stagegids bestaat uit een serie foto's met onderschrift van de werkplek, beschrijvingen van vaardigheden (competenties) die je voor deze stage nodig hebt en portretten van drie leerlingen die over hun stage-ervaringen vertellen. Daarnaast worden essentiële taken en werkzaamheden nog eens extra toegelicht en bevat de gids praktische informatie over stagevergoeding, verzekering etc.

Interviews met VIP's

In elke stagegids is een interview met een VIP opgenomen. Denk aan Jamie Oliver in Werken in de keuken en Ron Boszhard in Werken in de zorg. Ook staat achterin een korte test en een woordenlijst.

Ervaringen Hofstede Praktijkonderwijs

Vera de Vette - coördinator nazorg en uitstroom

“De gidsen geven een goed beeld van de branches. Ze zijn een mooie aanvulling op de beroeporiëntatietest, excursies, oefenbedrijven op school en de maatschappelijke stage. De taal is duidelijk.”

“We gebruiken de gidsen In het derde jaar, als leerlingen zich gaan verdiepen in de verschillende sectoren. Ik mis nog een stagegids over productiegerichte werkzaamheden. Dat is nogal breed, dus daarom is het misschien ook lastig om daarover een gids te maken.”

www.eenvoudigcommuniceren.nl/catalogsearch/result/?q=stagegidsen