



Praktijkleren met de praktijkverklaring



Zoek je echte doeners voor je bedrijf? Biedt leerlingen uit het praktijkonderwijs (pro) en het voortgezet speciaal onderwijs (vso) dan een stageplek aan. Leerlingen in het pro en het vso leren niet alleen uit boeken, maar vooral door te doen. Gepersonaliseerd leren en maatwerk kenmerken het vso en het pro. Iedere leerling volgt de leerroute die aansluit bij de eigen mogelijkheden en interesses. Tijdens de stageperiode begeleid je de leerling naar een praktijkverklaring. Met het aanbieden van een stageplek ben jij als erkend leerbedrijf belangrijk in het praktijkleren van een leerling.

Met de praktijkverklaring kan de leerling aantonen welke praktische vaardigheden deze beheerst. De praktijkverklaring gaat uit van de werkprocessen uit de mbo kwalificatiestructuur. Je kunt gebruik maken van alle werkprocessen waar je als leerbedrijf voor bent erkend. Samen met de school en de leerling kies je aan welke werkprocessen de leerling gaat werken. Daarmee zijn de werkprocessen duidelijke doelen in de stage. Als praktijkopleider beoordeel je welke werkprocessen de leerling heeft behaald tijdens de stage. De behaalde werkprocessen worden vermeld op de praktijkverklaring. Jij en de leerling ondertekenen deze verklaring die wordt ondersteund door de branche.

Hiermee heeft de leerling een bewijs van de vakvaardigheden die beheerst worden. Met de praktijkverklaring op zak maakt de leerling meer kans op de arbeidsmarkt.

"Het helpt enorm dat ze al een praktijkverklaring heeft, zo weten we wat we van haar kunnen verwachten".

Froukje Sloot, Jumbo Supermarkten



De meerwaarde van de praktijkverklaring

Voor jou als leerbedrijf

- Ben je op zoek naar nieuw personeel met de juiste praktische vaardigheden? Een traject van praktijkleren met de praktijkverklaring kan helpen om de leerling intern op te leiden en toe te werken naar een arbeidscontract.
- De werkprocessen waar de leerling in jouw leerbedrijf aan gaat werken, stellen leerling, school en praktijkopleider in onderling overleg vast. Deze werkprocessen vormen de doelen in de stage.
- De werkprocessen uit de mbo-kwalificatiestructuur zijn herkenbaar binnen de branche.
- Met het begeleidingsdocument uit het praktijkkloket kun je de voortgang van de leerling volgen.
- De praktijkverklaring kan voldoen als een voorwaarde om in aanmerking te komen voor de subsidie praktijkleren. Voor leerlingen in het laatste schooljaar kan deze subsidie oplopen tot € 2.700.
- De praktijkverklaring kan via de derde leerweg van het mbo ook ingezet worden voor bij- en omscholing. Op deze manier werken je (toekomstige) werknemers aan een 'Leven Lang Ontwikkelen'.

Voor de leerling

- De motivatie voor stage wordt vergroot door het kiezen van de werkprocessen en door inzicht in de reeds behaalde werkprocessen.
- De leerling heeft tijdens de stage inzicht in de reeds behaalde werkprocessen en waar nog aan gewerkt moet worden.
- De praktijkverklaring is een bewijs van de praktische vaardigheden die de leerling beheerst.
- De praktijkverklaring is een maatwerkdocument en geeft waarde aan wat de leerling heeft laten zien op stage.
- De leerling kan de praktijkverklaring gebruiken bij een sollicitatie als onderbouwing van werkervaring en vaardigheden.

"Ze krijgen nu van school een officieel erkende praktijkverklaring voor de geleerde werkprocessen. Daarmee kunnen ze aan elke werkgever laten zien wat ze waard zijn."

Peter Visser, Vimotec

PRAKTIJKVERKLARING

De houder van deze verklaring kan de hieronder genoemde werkprocessen in de praktijk uitvoeren.

Demo Deelnemer
Geboren te Verweggistan op 01 januari 2004

Aantal uren in het leerbedrijf: 450 uur

Werkprocessen zoals beschreven in het kwalificatiedossier Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie (crebonummer 25742, mbo-niveau 1)

B1-K1	Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie
B1-K1-W1	Bereidt assisterende werkzaamheden voor
B1-K1-W2	Voert assisterende werkzaamheden uit
B1-K1-W3	Meldt zich ter afsluiting van zijn assisterende werkzaamheden af
P7-K1	Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding
P7-K1-W1	Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar
P7-K1-W4	Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon

Werkprocessen zoals beschreven in het kwalificatiedossier Kok (crebonummer 25180, mbo-niveau 2)

B1-K1	Bereidt gerechten
B1-K1-W2	Maakt mise en place
B1-K2	Beheert keukenvoorraden
B1-K2-W3	Slaat geleverde producten op

Afgegeven door: mevrouw Mama Lou
Praktijkopleider bij: Demo Leerbedrijf te Zoetermeer
Erkend leerbedrijf: 100439310

Handtekening M. Lou (Mama)

Handtekening D. Deelnemer (Anton)

Datum: _____

Datum: _____

Plaats: _____

Plaats: _____

Logo Leerbedrijf



De branche steunt praktijkverklaringen voor inzetbaarheid in de branche en leven lang ontwikkelen.
1 van 1

"Dankzij de praktijkverklaring kunnen we nu ook deelnemers helpen die wat scholing betreft buiten de boot vielen."

Mandy Bosma,
projectleider Leerlijnen Roads

Meer informatie:

Wil je meer weten over praktijkleren met de praktijkverklaring? Neem contact op met je adviseur praktijkleren of de Servicedesk: 088 - 338 00 00 / info@s-bb.nl.

Meer informatie vind je ook op s-bb.nl.

