

samen
DOEN


Sarban
Afghaans Restaurant



Leren & Werken
in de horeca

Project: “Sarban de Toekomst”

Wij begrijpen hoe het is om je land achter te laten en in een voor jou vreemd land helemaal opnieuw te beginnen. Het is moeilijk, maar als je ooit een plekje in de Nederlandse maatschappij wilt en je hier thuis wilt voelen, dan moet je daar hard voor werken. Wij werken als familie samen en vinden het belangrijk om elkaar te helpen, wij werken met respect voor elkaar.

Inzet en motivatie

Wij nemen onze leerlingen serieus. Daarom luisteren we aandachtig naar wat zij willen, kijken we goed naar wat zij kunnen, en denken we steeds na over de best passende begeleiding.

We stellen ook eisen aan onze leerlingen: inzet en motivatie zijn noodzakelijk.

We geven onze leerlingen eigen taken en verantwoordelijkheden, afgestemd op hun mogelijkheden. Wij stimuleren hen zélf te bedenken hoe een taak aan te pakken, of een probleem op te lossen. We leren onze leerlingen stap-voor-stap op zichzelf te vertrouwen en zo zelfstandig mogelijk te werken.

Individuele leer-werk trajecten

Elke leerling volgt een eigen programma waar de volgende modules in voor komen:

1. Les:
 - Theorielessen (horeca, taal, rekenen)
 - Praktijklessen (keuken, bediening)
 - Algemene vakken (burgerschap, solliciteren)
 - Leren om te leren
2. Werken bij een van onze zaken:
 - Afghaans Restaurant Sarban in Tilburg
 - Afghaans Restaurant Zaher in Den Bosch
 - Afghaans Restaurant Attan in Waalwijk
 - Afghaans Restaurant Darah in Utrecht
 - Afghan Food Production
3. Vrijwilligerswerk voor bijvoorbeeld ouderen of op scholen
4. Life coaching

De individuele programma's worden samengesteld in overleg met de leerling en de volwassenen die voor hem of haar belangrijk zijn.

Kleinschalig en betrokken

Kleinschaligheid en continuïteit zijn voor onze leerlingen belangrijk. Zij leren het beste in een vertrouwde omgeving, met bekende personen. Daarom werken wij met een vast team van ervaren vakdocenten, praktijkbegeleiders en jobcoaches.

Diploma's en certificaten

Wij werken samen met De Rooi Pannen.



MBO Opleidingen met een BBL Leerbaan

De programma bestaat uit: 3 dagen (24 uur) betaald werken in de praktijk bij een van de bedrijven, met een arbeidsovereenkomst. Daarnaast wordt er 1 dag de opleiding horeca-assistent, erkend MBO niveau 1 (BBL) aan de Rooi Pannen in Tilburg gevolgd, samen in een groep. Op de 5e dag van de week wordt gewerkt aan de persoonlijke ontwikkeling van onze leerlingen (vrijwilligerswerk, life-coaching en evaluatie).

Begeleid werken en jobcoach

Wanneer een leerling-medewerker toe is aan een stage of baan buiten Sarban, blijft ons team betrokken. Lessen bij De Rooi Pannen kunnen gewoon doorgaan. De jobcoach kan samen met de jongere een geschikte werkplek zoeken en begeleiden. Zo zorgen we samen dat de leerling-medewerker zich blijft ontwikkelen en dat de nieuwe werkplek een succes wordt en blijft!



Aanmelding en toelating deelnemers

Je kunt je aanmelden bij: info@samendoen.nu

Heb je vragen?

Dan kun je deze mailen of bellen naar Rabia Alizadah, mobiel: 06 46226942.

Er zijn maximaal 15 plaatsen beschikbaar.

Toelatingsprocedure

Er zijn een aantal stappen:

- aanmelding
- voorlichtingsavond
- kennismakingsgesprek
- selectiegesprek
- inschrijving

Start: per 1 september 2017

Leerling-medewerkers

De beschikbare plaatsen zijn bestemd voor jongeren, die:

- gemotiveerd zijn en graag willen leren en werken in de horeca
- tussen de 16 en 27 jaar zijn, zonder startkwalificatie
- graag beroepsonderwijs willen volgen, een diploma en/of certificaat willen halen

We verwachten dat jongeren 5 dagen per week kunnen en willen leren en werken, ook op onregelmatige tijden.

Dit is een samenwerkingsproject van:

- Sarban, Besterdring 2 5014 HL Tilburg
- De Rooi Pannen Tilburg, Dr. Ahausstraat 1 5042 EK Tilburg
- Stg. Samen Doen Tilburg en
- Gemeente Tilburg

Contact

Rabia Alizadah
M: 06 46226942

Info@samendoen.nu

