



DE WERKLEERLIJNEN VAN IBN

Medewerker Hospitality

Als medewerker Hospitality ben je gastvrij en servicegericht bezig. Het contact met gasten, klanten of medewerkers vind je leuk en je zorgt ervoor dat zij op hun gemak zijn en genieten. Met hen werk je samen, maar je kunt ook goed zelfstandig werken.

Je start met een introductiemodule, waarbij je in korte tijd kennis maakt met de drie verschillende richtingen. Tijdens deze module ga je ontdekken welke richting het beste bij jou past. De drie richtingen zijn:

- * Horeca / Catering
- * Gastheer / Gastvrouw
- * Beheerder / Conciërge

Na de introductiemodule kies je één van de drie richtingen waarin je jezelf kunt specialiseren. Naast de gekozen richting volg je een basismodule Hospitality.

In de richting 'Horeca/ Catering' maak je gerechten en serveert deze aan collega's en gasten. Je houdt de keuken schoon. In de richting 'Gastheer/ Gastvrouw' heet je gasten welkom en staat hen vriendelijk te woord. Je telefoneert, verricht administratief werk en maakt reserveringen voor vergaderingen. In de richting 'Beheerder/ Conciërge' ben je de oplosser van (technische) problemen. Mensen weten jou te vinden, want jij bent het gezicht van een locatie.

Na het afronden van de werkleerlijn Hospitality weet jij in welke richting je met hulp van IBN een baan gaat zoeken. Dit is altijd maatwerk. Voorbeelden van banen zijn: medewerker bedrijfskantine, conciërge op een school en balie- of callcentermedewerker.



Waar kom je te werken?

De werkleerlijn start bij Meeters in Uden. De praktijkervaring wordt opgedaan op diverse locaties in de regio Uden, Oss, Cuijk en Veghel.



Meer informatie
over de werkleerlijnen
van IBN vind je op
www.ibn.nl

ibn