

Opleiding voedingsassistent



Inleiding

Veel voedingsassistenten zijn niet gediplomeerd. Daarnaast verandert er in veel ziekenhuizen veel in hun takenpakket. Er worden veel hotelmatige diensten toegevoegd en men verwacht een daarbij passende houding en gedrag. Functies worden ook steeds vaker samengevoegd. Huishoudelijke taken, linnen taken, logistieke taken en voedingsgerelateerde taken worden door dezelfde medewerker verricht. Op die manier heeft de patiënt steeds een vertrouwd gezicht aan het bed.

Threewise ontwikkelt samen met haar klant en opleiding op maat die invulling geeft aan deze nieuwe verwachtingen. We verzorgen deze opleiding dan onder de noemer BBL Facilitair Niveau 2. Daardoor ontvangt de deelnemer een erkend diploma en heeft de klant een financieel voordeel, waardoor de kosten zeer laag zijn en per saldo vaak nihil. De exameneisen bieden voldoende ruimte om een aangepaste opleiding te bieden die aansluit op elke specifieke situatie. Dieetleer, sociale vaardigheden, gastheerschap, samenwerken en vaktechnieken zijn belangrijke ingrediënten die altijd ruime aandacht krijgen.

Opleiding voedingsassistenten

Wij leiden de medewerkers op in een BBL traject. Daarmee verwerven zij een erkend diploma. Dit heeft tevens als voordeel dat de opleiding voor een groot deel door het ministerie van onderwijs gefinancierd wordt. We leiden op tot Facilitair Medewerker niveau 2. Het erkende diploma Voedingsassistent bestaat niet meer. De benodigde competenties en beroepsvaardigheden kunnen prima worden ondergebracht in Facilitair Medewerker niveau 2.

Hieronder hebben we een voorbeeld van een opleiding opgenomen. We kunnen de opleiding samen met u vormgeven, binnen de kwalificatiestructuur die Kenwerk hanteert. We lichten dit graag nog een keer mondeling toe. U kunt deze opleiding inzetten voor voedingsassistenten die niet gediplomeerd zijn. U kunt ook uw hele team laten deelnemen. Zeker als u in een verandertraject zit, kan dit een zeer positieve bijdrage leveren aan de implementatie van de nieuwe werkwijze en aan het gevoel van trots dat mensen hebben over hun functie.

Facilitair Medewerker

Het betreft hier de beroepsvaardigheden die goed functioneren mogelijk maken

- Communiceren tijdens je werkzaamheden
- Omgaan met lastige situaties
- Plannen van werkzaamheden
- Administratieve taken
- Logistieke taken
- Samenwerken
- Werken aan verbetering
- Verantwoordelijkheid nemen voor je eigen werk en daarbuiten

Gastvrij handelen

Het betreft hier beroepsvaardigheden die de service in lijn brengen met de doelstellingen van de organisatie

- Een heldere kijk op het concept en de visie die hierachter zit
- Je inleven in de gast
- Verwachtingen van de gast overtreffen
- Aandacht schenken aan de gast
- Proactief de gast benaderen
- Problemen oplossen in plaats van afschuiven
- Inzetten van de gedragsprincipes
- Grondige kennis van werkwijze en procedures
- Bewustwording van eigen rol/functie; intentie en prioriteiten
- Echt contact maken met de gast
- Vragen stellen die de echte behoefte van de gast boven brengen

Voedingsleer en Diëtetiek

Het betreft hier de beroepsvaardigheden die zijn gericht op het belang van voeding bij ziekte en het effect op het herstelproces van de patiënt.

- Een dieet toelichten en vertalen naar praktische voedingsadviezen aan de patiënt rekening houdend met culturele en religieuze opvattingen
- De voedingsintake van de patiënt observeren en globaal te beoordelen
- Je vervult een belangrijke signaleerfunctie en neemt snel initiatief om klachten en/of eetproblemen door te geven aan de verpleging en/of diëtist
- Je bent in staat om alle afspraken omtrent het voedingsbeleid van de patiënt kort en bondig over te dragen aan collega's
- Patiënten stimuleren om voldoende te eten en te drinken
- De dieetvoorschriften van de diëtist correct tot uitvoering brengen
- De hygiëne rondom de maaltijdverstrekking en de afdelingskeuken
- Het beheren van voorraden en verzorgen van de administratie rondom de producten die worden gebruikt

De opleiding duurt een jaar en bevat 15 à 20 dagdelen. De opleiding is portfolio gericht en vraagt van de medewerkers een zelfstandige aanpak en van de leidinggevenden goede en duidelijke begeleiding. Het portfolio wordt gevuld in een digitale leeromgeving. Daarin vindt ook een deel van de begeleiding plaats. We combineren praktijkleren met E-Learning.

Kosten

Wij laten een groot deel van de financiering plaatsvinden via het ROC waarmee we samenwerken.

We berekenen eenmalig kosten voor ontwikkeling van de opleiding, omdat het maatwerk betreft. Verder betaalt u licentiekosten per deelnemer voor de E-Learning omgeving en berekenen we kosten voor het examen van de deelnemers. De eenmalige kosten voor ontwikkeling zijn niet afhankelijk van het aantal deelnemers en zijn dus relatief laag als u veel deelnemers inschrijft.

Omdat het een erkende BBL opleiding betreft, kunt u gebruik maken van de Wet Vermindering Loonafdracht. Dit betekent voor u een voordeel van € 2.700 euro per jaar per deelnemer, op basis van een fulltime dienstverband. Bij minder uren, is dit naar rato minder.