

R o b e r t
Kranenburg
Academie
2 0 2 0



ROBERT KRANENBORG ACADEMIE

De **Robert Kranenborg Academie** startte in 2014 en is er voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt die er wel eens over gedacht hebben om van koken echt zijn of haar werk te maken. Werken in een professionele keuken kent vele kanten. Afhankelijk van hoe groot de keuken van een restaurant of hotel is, zijn er tal van instapmogelijkheden van waaruit leerlingen verder door kunnen groeien. Wij helpen met een kennismaking met de professionele keuken. Niet alleen leert men letterlijk de basis van het koken, maar er komen veel meer dingen aan bod zoals productkennis, leren proeven, werken binnen een team, communicatie tussen collega's en met de chef (of werkgever), het maken van afspraken en bijvoorbeeld het versterken van zwakkere eigenschappen; die hebben we natuurlijk allemaal, maar ... daar is wat aan doen!

WIE?

De **Robert Kranenborg Academie** bestaat uit een team van professionals. Meesterkok *Robert J.K. Kranenborg* wordt gezien als een van de beste chefs en leermeesters van het land. Hij wordt terzijde gestaan door chef *Mounir Toub* die regelmatig op diverse tv-zenders te zien is waarin hij gedreven kookt en praat over koken. Chef Toub heeft ruime onderwijservaring. *Pieter J. Bogaers* komt uit de culinaire journalistiek en organiseert workshops en excursies. Daarnaast neemt hij – aan het begin van elke praktijkdag – leerlingen mee in 'de wereld van Kranenborg' waar kwaliteit steeds met een hoofdletter geschreven wordt.

COACHING

Vóór, tijdens én na de academie staat een team van **professionele coaches** klaar om leerlingen te begeleiden.

WAT DOET DE ACADEMIE?

Met de juiste instelling, kun je (bijna) alles bereiken! De **Robert Kranenborg Academie** helpt bij het versterken van



iemands talent in de keuken. Onze coaches helpen bij het maken van de juiste keuzes om één of meerdere doelen van de leerlingen te bereiken. Het is aan de leerling om zich vervolgens te concentreren op het eigen doel vanuit een positieve basis. Op deze manier zijn onze leerlingen na ongeveer vijf maanden klaar voor de praktijk.

SVH-DIPLOMA

Na deze opleiding worden de leerlingen (optioneel en voor eigen rekening) beoordeeld door examinatoren van de **SVH (Stichting Vakbekwaamheid Horeca)**. Tijdens de drie maanden van de RKA krijgen leerlingen toegang tot de online leeromgeving van de SVH. Dat kan leiden tot een officieel diploma **Keukenassistent (SVH-KAS)** en voor uitschieters zelfs het **Niveau-2**-diploma voor basiskok! Een mooi uitgangspunt voor verdere diploma's in het koksvak. Door de opgedane stage-ervaring en trainingen zijn leerlingen nog beter in staat hun werk uit te voeren.

BAANGARANTIE

Het doel van de **Robert Kranenborg Academie** is elke leerling aan een officiële baan te helpen waar hij of zij zich verder kan ontplooiën als die ambitie er is. Die baan garanderen wij omdat wij in de loop van de tijd de leerling goed hebben leren kennen waardoor helder wordt in welk soort werk iemand gelukkig wordt. *Door hun lange staat van dienst hebben chef Kranenborg en Pieter Bogaers het beste netwerk onder koks denkbaar.* Leerlingen vinden daardoor altijd hun weg naar een baan in de keuken van een bistro, brasserie, lunchrestaurant, de afdeling banqueting of roomservice van een hotel of een fine dining-restaurant (misschien wel met een ster). Het draait daarbij altijd om uitstekende restaurants in hun klasse. Denk aan: *restaurant Bord'Eau* en de Hoofdstad Brasserie in hotel De l'Europe, Conservatorium Hotel, restaurant Vermeer* (in NH Barbizon Palace), Apollo Hotel, restaurant De Kas, restaurant Het Bosch, restaurant Bridges* (in Sofitel Legend The Grand), Thrill Grill, The Harbour Club, Hotel Okura met restaurants Ciel Bleu**, Yamazato*, Sazanka* en Serre et cetera.*



De baangarantie kan onder meer versterkt worden door een detachingsconstructie.

Leerlingen gaan na de eerste lesmaand meteen aan de slag bij een passend leerbedrijf. Na 25 lesdagen wordt geëxamineerd. Leerlingen kunnen altijd een beroep doen op hun eigen coach.

GRIJP DIE KANS!

De **Robert Kranenborg Academie** biedt:

- *officieel erkende opleiding*
- *persoonlijke coaching*
- *stageplek om werkervaring op te doen*
- *gegarandeerde vaste baan aan de horizon*

Uiteraard zal de leerling zelf alles waar moeten maken, want iedereen zal uiteindelijk op eigen benen moeten staan. Vanzelfsprekend helpen wij daarbij.

INSTROMEN GEDURENDE HET HELE JAAR

De academie start doorgaans in maart en september, maar aanmelden kan gedurende het hele jaar via de website RobertKranenborgAcademie.nl of via ons e-mailadres. Kandidaten voor de academie kunnen mogelijk al meteen instromen in een traject waar een stage deel van uitmaakt.

Meer inlichtingen via de website:

RobertKranenborgAcademie.nl

Robert Kranenborg Academie

p/a Close encounters

Amstelkade 124

1078 AS Amsterdam

leren@RobertKranenborgAcademie.nl

Onze partners zijn:

Forta4u

SVH

Bidfood

