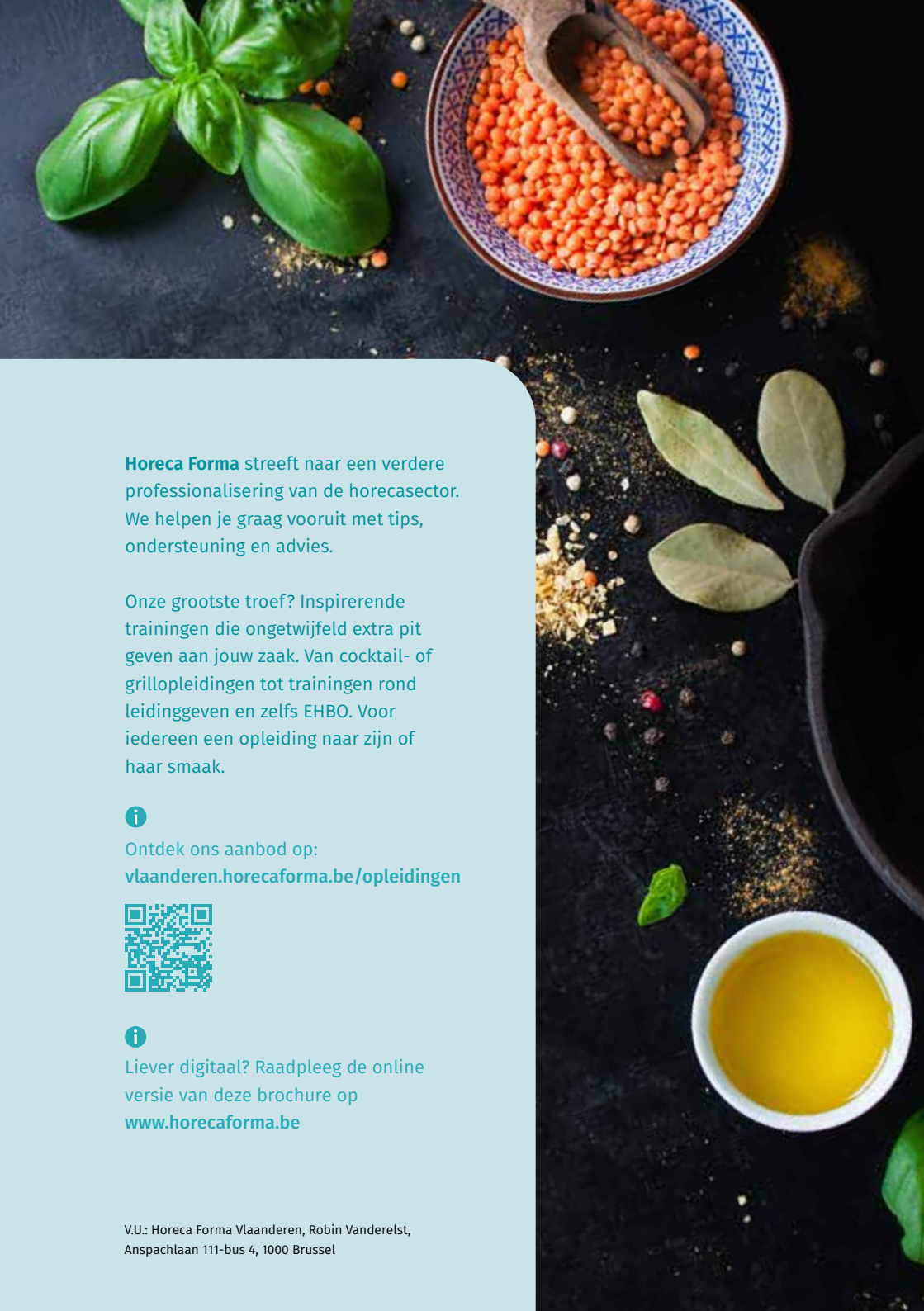


Duaal leren in de horeca

Een leidraad voor horecabedrijven
die jongeren willen opleiden op de werkvloer.



Horeca Forma streeft naar een verdere professionalisering van de horecasector. We helpen je graag vooruit met tips, ondersteuning en advies.

Onze grootste troef? Inspirerende trainingen die ongetwijfeld extra pit geven aan jouw zaak. Van cocktail- of grillopleidingen tot trainingen rond leidinggeven en zelfs EHBO. Voor iedereen een opleiding naar zijn of haar smaak.



Ontdek ons aanbod op:
vlaanderen.horecaforma.be/opleidingen



Liever digitaal? Raadpleeg de online versie van deze brochure op
www.horecaforma.be

Inhoud

Duaal leren: leren op de werkvloer	4
Wat onderscheidt duaal leren van ‘Leren en Werken’?	4
Welke opleidingen en welke scholen?	6
Enkel voor arbeidsrijpe leerlingen	7
Overeenkomst Alternerende Opleiding (OAO)	8
Wat is een OAO?	8
Een OAO is géén stagecontract	8
De ene OAO is de andere niet	10
Statuut van de leerling	12
Sociale zekerheid	12
Vakantie	12
Werktijden	13
Financiële voordelen voor de werkgever	14
Beperkte leervergoeding	14
Premie Kwalificerend Werkplekleren	15
Vlaams opleidingsverlof (VOV)	15
Laat je bedrijf erkennen als leerbedrijf	16
Het leermeesterschap, een vak apart	16
Word een erkend leerbedrijf in 4 stappen	18
Vervolg tot opstart OAO	20
Bijkomende informatie	22
Over duaal leren en OAO	22
Geef extra pit aan jouw zaak met onze trainingen	22

Duaal leren: leren op de werkvloer

Leren op school combineren met leren op een werkvloer én hiervoor vergoed worden, is niet nieuw. 'Leren en Werken' bestaat al sinds de vorige eeuw, in de vorm van o.a. het vroegere leercontract en de industriële leerovereenkomst. Wat wél nieuw is, is duaal leren en de Overeenkomsten Alternerende Opleiding (OAO).

'Leren en Werken' werd lange tijd enkel in het Deeltijds Beroepssecundair Onderwijs en in de Syntra Leertijd aangeboden. In het voltijds onderwijs (de hotel- en grootkeukenscholen) bestond enkel het stagecontract.

Dat is nu anders. Hotel- en grootkeukenscholen organiseren nu ook **duale opleidingen**, waarbij jongeren zowel leren op de schoolbank als op de werkvloer. Zowel in het voltijds onderwijs, het deeltijds onderwijs als bij Syntra kan sinds 2016-2017 eenzelfde overeenkomst afgesloten worden: de Overeenkomst Alternerende Opleiding (OAO). Vanaf september 2022 is duaal leren nu ook mogelijk in het volwassenenonderwijs. Meer info via website vlaanderen.horecaforma.be

Wat onderscheidt duaal leren van 'Leren en Werken'?

Duale opleidingen zijn geen deeltijdse, maar voltijdse opleidingen waarbij de lat hoog ligt voor jongeren en bedrijven. Tijdens een screening wordt nagegaan of de jongeren gemotiveerd en klaar zijn om te leren op de werkvloer.

Bij duaal leren worden **competenties voor het eerst aangeleerd** op de werkvloer. Bij "Leren en Werken" werden reeds aangeleerde vaardigheden verder ingeoeffend. Ook neemt de verantwoordelijkheid van de **leermeester** toe. Hij/zij **wordt nu ook leraar en beoordeelt en evalueert** de jongere.





Wil jij ook jongeren opleiden? Laat je zaak dan erkennen als leerbedrijf. Hoe je dat doet, lees je vanaf pagina 16.

WAAROM KIEZEN VOOR DUAAL LEREN?

- Je leidt de jongere zelf op en zit aan de bron van talent.
 - Jongeren zijn beter voorbereid op werken.
 - Jongeren leren al doende de nodige arbeidsattitudes aan.
 - Jongeren krijgen meer voeling met het beroep en de verwachtingen van werkgevers.
 - Je bouwt een sterke relatie op met de scholen in jouw omgeving.
 - De overgang naar werk in de sector verloopt vlotter.
 - Je krijgt als werkgever financiële voordelen.
-

Welke opleidingen en welke scholen?

Sinds het schooljaar 2017-2018 bieden Vlaamse scholen duale horecaopleidingen aan. Zo'n duale opleiding duurt 1 of 2 jaar en de leerlingen starten meestal in september of oktober.



Wil je weten welke scholen deze opleidingen aanbieden?

Kijk dan op www.duaalleren.vlaanderen of neem contact op met je regionale sectorconsulent (zie p. 23).

OVERZICHT DUALE OPLEIDINGEN

OPLEIDING	DUUR
Grootkeuken & catering duaal	2 jaar
Medewerker fastfood duaal	2 jaar
Medewerker kamerdienst duaal	2 jaar
Restaurant en keuken duaal	2 jaar
Keukenmedewerker duaal	2 jaar
Hulpkelner duaal	2 jaar
Hotelreceptionist duaal	1 jaar
Kok duaal	1 jaar
Grootkeukenkok duaal	1 jaar

Enkel voor arbeidsrijpe en arbeidsbereide leerlingen

De jongeren die kiezen voor duaal leren zijn klaar om te gaan werken. Ze voldoen aan deze voorwaarden:

- Ze worden **gescreend** door de trajectbegeleider van de school.
- Op basis van die screening geven de klassenraad en de trajectbegeleider een **advies**.

De hoofddoelstelling van duaal leren is dat de jongere een onderwijskwalificatie en beroepskwalificatie behaalt.

WIST JE DAT ...

Om een goeie match te garanderen, kan je de jongere uitnodigen voor een sollicitatiegesprek en gebruik maken van maximaal één week 'verkennende leerlingenstage'. Wel in het schooljaar voorafgaand aan de duale opleiding. Daarnaast is het ook mogelijk om 'observatieactiviteiten' te verrichten (zelfde voorwaarden als bij leerlingenstage). Zo kunnen jullie nagaan of jullie bij elkaar passen.



Voldoet jouw bedrijf aan de erkenningsvoorwaarden? Aarzel dan niet en vraag vandaag nog je erkenning aan. Hoe je dat doet lees je op p. 18.

Overeenkomst Alternerende Opleiding (OAO)

Wil je een jongere opleiden op de werkvloer?
Dan sluit je een OAO af.



Wat is een OAO?

OAO staat voor ‘**Overeenkomst Alternerende¹ Opleiding**’. Een OAO:

- is een **contract tussen werkgever, school en jongere** (en zijn wettelijke vertegenwoordiger als de leerling minderjarig is).
- wordt **opgemaakt door een onderwijsinstelling** (en dus niet door een sociaal secretariaat).
- is een **voltijdse overeenkomst**: de werkgever betaalt voor de les- en werkuren en sluit een arbeidsongevallenverzekering af voor de volledige 38 uur.

- bevat een uurrooster van **minstens 20 uur op de werkvloer**.
- wordt afgesloten voor de **aanbevolen duurtijd van de opleiding**.

Enkel **erkende leerbedrijven (zie p. 16)** kunnen leerlingen opleiden met een OAO.

Een OAO is géén stagecontract Bij een OAO:

- vindt de opleiding voor het grootste deel in het bedrijf plaats en **worden de competenties zowel op school als op de werkvloer aangeleerd**.

¹ Met de term “alternerend leren” worden opleidingssystemen aangeduid waarin jongeren afwisselend op school (of in een schoolse omgeving) en op de werkvloer professionele vaardigheden aanleren.



- **neemt de productiviteit van de jongere toe** naarmate de opleiding vordert.
- is de leerling voor **een langere periode wekelijks minstens 20 uren op de werkvloer aanwezig**. Bij een stage is dit meestal beperkt tot enkele weken per schooljaar.
- **staat de mentor (erkend leermeester, zie p. 16) in voor de goede opleiding en begeleiding van de jongere op de werkvloer** volgens het opleidingsplan van de school. De begeleider van de school komt regelmatig langs om de vooruitgang te bespreken.
- heeft de leerling een **werknemersstatuut** en ontvangt hij een maandelijkse **leervergoeding**.
- krijgt de werkgever een duidelijk beeld van de leerling en kan hij beter inschatten of hij de leerling na de opleiding vast wil aanwerven.
- bij een stage past de jongere op de werkvloer toe wat hij of zij op school heeft geleerd.

De klassieke opleidingen met gewone stages blijven ook bestaan.

De ene OAO is de andere niet

Laten we even teruggaan in de tijd.

‘Leren & Werken’ kent al een rijke geschiedenis. Misschien herinner je je nog het leercontract? Of de industriële leerovereenkomst? Enkele jaren geleden besliste de Vlaamse regering om alles gelijk(er) te trekken, te **moderniseren en te vereenvoudigen**. Zo werden op 1 september 2016 de vroegere leerovereenkomsten afgeschaft en **vervangen door een nieuw type van opleidingsovereenkomst: de OAO** of Overeenkomst Alternerende Opleiding.

Op dat moment waren er nog geen duale horecaopleidingen. OAO's werden dus enkel in het deeltijds beroepssecundair onderwijs (DBSO) en bij Syntra afgesloten. In het **voltijds onderwijs** (voor de horeca zijn dat de hotel- en grootkeukenscholen) sloot men enkel stageovereenkomsten af en bestond daarnaast het systeem van werkplekleren. Die overeenkomsten en systemen bestaan nog steeds, maar door het invoeren van de duale opleidingen in het voltijds onderwijs is het sinds enkele jaren ook mogelijk om met leerlingen uit hotel- en

grootkeukenscholen OAO's af te sluiten. Kort gezegd kan een **alternerende overeenkomst** afgesloten worden bij:

- **Voltijdse scholen:** elke opleiding van het voltijds secundair onderwijs (voor horeca: hotel- en grootkeukenscholen) die door de Vlaamse regering als duaal wordt aangeduid (zie p. 6).
- **Deeltijdse scholen:** elke opleiding in het deeltijds beroepssecundair onderwijs en duale opleidingen.





- **Syntra:** elke duale opleiding.

De inhoud van de OAO vertoont lichte verschillen (meer info op p. 12-13).

Tijdens een bedrijfsbezoek beantwoordt onze consulent graag al jouw eventuele vragen over deze opleidingen en de bijhorende overeenkomsten.

WIST JE DAT ...

Ook opleidingsverstrekkers secundair onderwijs de erkenning voor een bedrijf kunnen aanvragen? Dat kan met:

- een machtiging van de onderneming om de gegevens van de onderneming te beheren;
 - een verklaring op eer zodat de school de aanvraag kan doen.
-

Statuut van de leerling

Alle jongeren met een Overeenkomst Alternerende Opleiding, hebben het werknemersstatuut. Hier en daar zitten verschillen die onze consulent graag grondiger uitlegt tijdens een bedrijfsbezoek.

Sociale zekerheid

De jongeren zijn onderworpen aan de sociale zekerheidsregeling en worden dus ook via **Dimona aangegeven bij de RSZ**. Dit moet gebeuren vóórdat de leerling start.

De sociale zekerheidsrechten van een leerling zijn **afhankelijk van de leeftijd van de leerling**:

- **Tot en met 31 december van het jaar waarin de jongere 18 jaar wordt**, geniet hij beperkte sociale zekerheidsrechten. De werkgever betaalt dus een minimum aan RSZ.

- **Vanaf 1 januari van het jaar waarin hij 19 jaar wordt**, bouwt de jongere dezelfde rechten op als werknemers verbonden door een arbeidsovereenkomst.

Vakantie

Of de jongere les volgt in het in een voltijdse school, een deeltijdse school of bij Syntra maakt niet uit. Alle jongeren met een Overeenkomst Alternerende Opleiding hebben binnen de horecasector **alle schoolvakanties**. In principe zijn deze schoolvakanties onbetaald, tenzij de jongere reeds betaalde vakantiedagen opbouwde.



Bij **uitzondering** kan overeengekomen worden in een bijlage bij de OAO dat de jongere, omwille van een leeropportunity, in de schoolvakantie werkt. Deze uren dienen echter wel op een ander (lesvrij) moment gecompenseerd te worden.

Werktijden

Binnen een Overeenkomst Alternerende Opleiding werkt de jongere gemiddeld minimaal 20 uur per week op de werkplek.

Dat komt in grote lijnen neer op:

- 3 dagen op de werkplek, 2 dagen op school in het voltijdse en deeltijdse school
- 4 dagen op de werkplek en 1 dag op school bij Syntra.

De jongeren volgen in regel het werkschema van een gewone werknemer (zie ook p. 6).



Financiële voordelen voor de werkgever

Een werkgever die jongeren opleidt op de werkvloer met een OAO, geniet onder bepaalde voorwaarden van financiële voordelen. Wil je meer weten over deze voordelen? Informeer dan bij je sociaal secretariaat.

Bepaalde leervergoeding

De werkgever betaalt de leerling een vergoeding zowel voor de opleiding op de werkplek als voor het volgen van de lessen. De maandelijkse leervergoeding² bedraagt momenteel € 567, € 625,60 of € 674,5 afhankelijk van de vooropleiding van de leerling.

i Raadpleeg voor de meest actuele leervergoeding: www.vlaanderen.be/lerenden-uit-het-onderwijs-opleiden-op-de-werkplek/overeenkomsten/overeenkomst-van-alternerende-opleiding/leervergoeding-in-duaal-en-alternerend-leren

² De leervergoeding is een percentage van het gemiddeld gewaarborgd minimummaandinkomen (GGMMI). Als dat stijgt, zal ook de leervergoeding stijgen.

Het is niet mogelijk om de jongere een hogere of een lagere vergoeding toe te kennen.

Eventuele andere onkosten worden uitbetaald, net zoals bij andere medewerkers (woon-werkverkeer, ev. andere verplaatsingskosten ...).

Premie Kwalificerend Werkplekieren

Als je een leerjongere opleidt in je onderneming, kom je mogelijk in aanmerking voor de premie kwalificerend werkplekieren.

De premie bedraagt € 1.000 per lerende en wordt 1 keer per schooljaar uitbetaald als de lerende minstens 4 maanden wordt opgeleid binnen de onderneming.

De premie wordt automatisch aangevraagd, als je de overeenkomst hebt opgeladen in app.werkplekduaal.be, je rekeningnummer hebt toegevoegd en toestemming hebt gegeven.

i Alle voorwaarden vind je hier: www.vlaanderen.be/premie-kwalificerend-werkplekieren

Vlaams opleidingsverlof (VOV)

Tegemoetkoming in de loonkost bij de tweedaagse leermeesteropleiding.

i Meer informatie: vlaanderen.horecaforma.be/vov

i Meer informatie nodig over deze financiële voordelen? Check dan www.vlaanderen.be

Laat je bedrijf erkennen als leerbedrijf

Bedrijven kiezen massaal voor duaal leren. Sinds 1 september 2016 kent de horeca al meer dan 1200 erkende leerbedrijven.

Spring je mee op de kar? Jongeren komen in jouw bedrijf ervaring, kennis en liefde voor het vak opdoen. Deze positieve eerste werkervaring kan ervoor zorgen dat de jongere na zijn of haar opleiding vol overtuiging voor het horecaberoep kiest. **In jouw bedrijf worden dus de toekomstige werknemers in de horeca opgeleid.** Een belangrijke en vooral niet te onderschatten verantwoordelijkheid.

Om de kwaliteit van de opleiding te bewaken, dient jouw bedrijf eerst **erkend te worden als leerbedrijf.** Dit houdt onder andere in dat je een leermeester aanduidt die zal instaan voor de opleiding van de jongere.

Het leermeesterschap, een vak apart

Leermeesters zijn onmisbaar omdat ze jonge talenten op de werkvloer opleiden tot vakmensen. Onder de vleugels van een leermeester komen deze jongeren te weten wat de job echt inhoudt. Ze leren meer, beter en sneller. Daardoor blijven ze meestal langer actief in de horeca.

We verwachten dan ook van een leermeester dat hij/zij zich ontpopt tot een goede **coach die zijn/haar kennis efficiënt doorgeeft aan anderen.** Dat is een hele **verantwoordelijkheid.** Om de leermeesters hierin te ondersteunen, organiseert Horeca Forma de





gratis 2-daagse leermeesteropleiding.

Elke medewerker³ die anderen opleidt (of dat wil doen), is welkom in deze opleiding.

In het kader van een erkenning als leerbedrijf, is de leermeesteropleiding verplicht te volgen binnen 6 maanden na het verkrijgen van de erkenning⁴. De opleiding levert het **getuigschrift van 'Leermeester in de Horeca'** op.

i Meer informatie:
vlaanderen.horecaforma.be/leermeester

WIST JE DAT ...

Als je een aanvraag indient om een erkend leerbedrijf te worden, je onmiddellijk de kans krijgt om je werkplekken in de kijker te zetten?

Duid aan of je een beschikbare werkplek hebt, voeg foto's toe, en vergroot zo de kans dat jongeren contact met je zullen opnemen.

³ Van een horecabedrijf in Paritair Comité 302 (zowel zaakvoerder als personeelslid)

⁴ Uitzonderingen voor leermeesters die al een mentoropleiding of een pedagogische opleiding hebben gevolgd.

Word een erkend leerbedrijf in 4 stappen

Volg deze 4 stappen en je bedrijf is 5 jaar lang een erkend leerbedrijf:

1 Leermeester aanduiden

De medewerker die aangeduid wordt als leermeester⁵, moet voldoen aan deze criteria:

- min. 25 jaar
- min. 5 jaar ervaring in de horeca
- hij/zij mag geen veroordeling hebben (zie stap 2)

Met een bewijs van vooropleiding in het beroep kan de minimumleeftijd van de mentor tot 23 jaar teruggebracht worden en/of een afwijking van de vereiste praktijkervaring worden toegestaan.

1 leermeester mag maar 1 leerling begeleiden. Als je meerdere leerlingen tegelijkertijd wilt opleiden, laat dan meerdere leermeesters erkennen.

2 Vraag een uittreksel uit het strafregister model 2 aan

De leermeester moet kunnen aantonen dat hij/zij van onberispelijk gedrag is. Daarom moet hij/zij een **uittreksel strafregister model 596-2** aanvragen. Dit document kan aangevraagd worden bij de politie, gemeente of het e-loket.

3 Aanmelden bij app.werkplekduaal.be

Scan de documenten in en ga naar app.werkplekduaal.be. Via dit portaal van de Vlaamse Overheid kan je een aanvraag doen om erkend te worden als leerbedrijf/leermeester.

4 Gegevens invullen, opleidingen aanvragen en leermeesters toevoegen


Eens aangemeld op app.werkplekduaal.be, verschijnen de gegevens van de onderneming en vestiging uit het KBO. Je kan nu de opleidingen aanvragen en de mentoren/leermeesters invullen.

⁵ deze persoon staat in voor de dagelijkse begeleiding van de leerling.



Opgelet: 1 leermeester mag voor meerdere opleidingen erkend worden (bijv. voor keukenmedewerker + hulpkok + kok) maar weet: als je 2 leerlingen tegelijkertijd wilt opleiden in hetzelfde bedrijf, moet je een extra leermeester laten erkennen.

Het uittreksel uit het strafregister model 596-2 laad je op in

 app.werkplekduaal.be bij 'bestand kiezen'.

Ontbreken er documenten dan krijgt het bedrijf een melding dat de aanvraag onvolledig is. De indiener kan later de ontbrekende documenten nog toevoegen.



Vervolg tot opstart OAO

Eenmaal je erkenningsaanvraag ingediend is, is het aan ons.

1 Erkenningsaanvraag - Adviestermijn van 14 dagen

Na indienen van een volledige aanvraag (met alle documenten) begint een adviestermijn van 14 kalenderdagen te lopen met:

- bedrijfsbezoek door consultant van Horeca Forma. Tijdens dit bezoek krijg je een uitgebreide uitleg over het systeem en de (sociaal juridische) voorwaarden. Op basis van activiteitenlijsten wordt er samen bekeken of en hoe de opleiding kan plaatsvinden.
- akkoord sociale partners van de horecasector (werkgevers en werknemers).

2 Bericht van goed- of afkeuring van de aanvraag

Dan volgt een e-mail met goed- of afkeuring van de aanvraag/aanvragen. Enkel bij goedkeuring kan de OAO worden afgesloten.

3 School maakt OAO en opleidingsplan voor leerling

De OAO wordt minstens 1 dag vóór de eerste werkdag getekend en besproken met de leermeester, de begeleider van de school, de jongere (of voorgd). Bij de OAO hoort een opleidingsplan dat de school op voorhand samen met de leermeester bespreekt.

4 Gratis tweedaagse leermeesteropleiding van Horeca Forma (verplicht)

De leermeester volgt een leermeesteropleiding **binnen de 6 maanden na de goedkeuring van de erkenning** van het leerbedrijf. Vraag de data op bij de consulent van je regio of kijk op

 vlaanderen.horecaforma.be/leermeester

Vergeet je financiële voordelen niet aan te vragen. Zie p. 14.

5 Hulp nodig?

Wens je ondersteuning bij je digitale erkenningsaanvraag? Bel (02/513 64 84) of mail ons (oao@horecaformavlaanderen.be) en we helpen je graag verder.

Heb je inhoudelijke vragen? Neem dan contact op met onze regionale sectorconsulenten (zie p. 23).

WIST JE DAT ...

Je bent op zoek naar goede medewerkers? En je bent bereid om mee in te staan voor hun praktische opleiding? Dan kan je niet alleen jongeren, maar ook gemotiveerde werkzoekenden opleiden.

Horeca Forma organiseert op regelmatige basis opleidingstrajecten voor werkzoekenden. Dit doen we al dan niet in samenwerking met de VDAB. De stage (meestal enkele weken) is een vast onderdeel van elke werkzoekendenopleiding. Alle opleidingen zijn gericht op een duurzame invulling van vacatures.

Heb je interesse?

Volg ons dan op Facebook of meld je aan voor de nieuwsbrief op

 vlaanderen.horecaforma.be

Bijkomende informatie

Over duaal leren en OAO



Videogetuigenissen, informatie en digitale brochure over duaal leren in de horeca:

vlaanderen.horecaforma.be



Bijkomende sociaal-juridische informatie vind je op:

vlaanderen.be/werkplekduaal/ondernemingen

Geef extra pit aan jouw zaak met onze trainingen

Horeca Forma maakt van jouw medewerkers verfijnde vakmensen!

Stel jij mensen tewerk in het Paritair Comité 302 voor de horeca? Dan kunnen wij jou, jouw bedrijf en jouw medewerkers bijstaan met korte, praktische professionele vormingen. Je kan je medewerkers

(PC 302) inschrijven voor een opleiding in het open aanbod of je kan een bedrijfsinterne opleiding aanvragen. Werkgevers kunnen deelnemen als ze hun medewerkers ook opleiding laten volgen. Deelname is gratis.

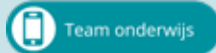


Ontdek het opleidingsaanbod op vlaanderen.horecaforma.be/opleidingen





Heb je nog vragen na het lezen van deze brochure?
Onze sectorconsulenten helpen je graag verder.





horeca
forma

vlaanderen

02 513 64 84

hallo@horecaformavlaanderen.be

www.horecaforma.be

Volg ons: @horecaforma

