



3 Kitchens

Volunteer • Seek Employment • Become an Entrepreneur

M3.1 WERKGELEGENHEID

www.3kitchens.eu



Co-funded by
the European Union

Deze module wil volwassen opleiders de nodige inhoud en strategieën aanreiken om migrantenvrouwen te begeleiden bij het vinden en bemachtigen van een baan in de voedingsindustrie.



De nadruk ligt op praktische, uitvoerbare stappen die voortbouwen op de technische vaardigheden, zelfverbeteringsvaardigheden en andere werkvaardigheden die aan bod komen in het bredere inzetbaarheidsprogramma.

Het is verdeeld in vijf hoofdstukken: Overzicht van de Voedingsmiddelenindustrie, Kansen identificeren, Barrières overwinnen, De werkcultuur begrijpen en Zich aanpassen aan verschillende werkomgevingen.

CARRIÈREMOGELIJKHEDEN

- 01 Overzicht van de voedingsmiddelenindustrie
- 02 Jobkansen identificeren
- 03 Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen
- 04 Het belang van werkcultuur
- 05 Aanpassen aan verschillende werkomgevingen
- 06 Conclusie

01 Overzicht van de Voedingsindustrie

01

Overzicht van de voedingsmiddelenindustrie

Laten we een beter inzicht krijgen in de verschillende mogelijkheden binnen de voedingsmiddelenindustrie. We behandelen essentiële functies zoals lijnkoks, keukenassistenten en food service managers en traditionele functies zoals chef-koks, sous chefs en patissiers. We kijken ook naar innovatieve carrières in voedseltechnologie, duurzaamheid en culinair onderwijs.

Door inzicht te krijgen in de verschillende paden die beschikbaar zijn, kun je ontdekken wat het beste bij je past, van hands-on koken tot management achter de schermen. Deze module is ontworpen om mensen te inspireren en te informeren die een succesvolle carrière in de culinaire wereld willen uitbouwen, ongeacht waar je begint.

01

Overzicht van de voedingsmiddelenindustrie

De voedingsindustrie is voortdurend in beweging, gedreven door veranderende consumentenvoorkeuren en maatschappelijke verschuivingen. Hier zijn enkele van de huidige trends die de groeiende vraag naar divers culinair aanbod benadrukken en die op hun beurt laten zien waar banen ontstaan:

- 1. Etnische keukens en authenticiteit:** Consumenten zijn steeds meer op zoek naar authentieke ervaringen, wat leidt tot een toename in de vraag naar traditionele en etnische keukens. Restaurants en foodservices die authentieke weergaven van diverse culturen bieden, winnen aan populariteit. Deze trend gaat verder dan alleen uit eten gaan, want shoppers zijn ook op zoek naar ingrediënten en recepten om deze gerechten thuis na te maken.
- 2. Alternatieven op plantaardige basis:** De opkomst van veganisme en bezorgdheid over gezondheid en duurzaamheid hebben geleid tot een groei in plantaardige voedingsopties. Dit gaat verder dan alleen vleesvervangers en omvat ook zuivel- en eivrije alternatieven, die steeds gangbaarder worden in supermarkten en restaurants.

Overzicht van de voedingsmiddelenindustrie

3. Voedingsmiddelen voor gezondheid en welzijn: Met een groeiende focus op gezondheid, welzijn en voeding zijn consumenten op zoek naar voedingsmiddelen die een gezonde levensstijl ondersteunen zonder afbreuk te doen aan de smaak. Dit omvat functionele voedingsmiddelen verrijkt met eiwitten, vitaminen en mineralen, evenals opties die tegemoet komen aan dieetbeperkingen zoals glutenvrije, keto en paleo diëten.

4. Gefermenteerde en darmvriendelijke voedingsmiddelen: Gefermenteerde voeding heeft een opleving gezien vanwege de voordelen voor de gezondheid, vooral voor de darmgezondheid. Producten zoals kombucha, kimchi, zuurkool en kefir zijn steeds vaker te vinden in winkels en op menu's nu consumenten zich meer bewust worden van het belang van een gezonde spijsvertering.

5. Lokale en duurzame inkoop: De 'van boerderij tot tafel'-beweging blijft de voedingsindustrie beïnvloeden, met een sterke voorkeur van de consument voor lokaal ingekochte en duurzaam geteelde producten. Deze trend vertaalt zich in de vraag naar biologische producten, maar ook in het belang van het kennen van de herkomst van voedsel, de impact op het milieu en de ethische praktijken van leveranciers.

Overzicht van de voedingsmiddelenindustrie

6. Wereldse smaken, lokale twist: Chef-koks en voedingsbedrijven combineren wereldse smaken met lokale ingrediënten om innovatieve en spannende gerechten te creëren. Deze fusion-benadering speelt in op de avontuurlijke smaak van moderne consumenten die graag nieuwe smaken ontdekken en tegelijkertijd lokale economieën ondersteunen.

7. Innovaties in de voedingsmiddelentechnologie: Technologische vooruitgang verandert de voedingsindustrie op een ingrijpende manier. Van in het laboratorium gekweekt vlees en 3D-printing van voedsel tot AI in voedselverwerking en blockchain voor de traceerbaarheid van voedsel: technologie maakt een efficiëntere, veiligere en persoonlijkere voedselproductie mogelijk.

02 Jobkansen identificeren

Jobkansen identificeren

Culinaire functies en welke ervaring is nodig

Prep Cook: Voorbereiden van voedsel en verwerken van ingrediënten.

Rol: Richt zich op het voorbereiden van voedselbereiding, zoals wassen, hakken, marineren en kruiden.

Ervaring vereist: Vaak beginnerservaring, weinig tot geen ervaring vereist.

Basiskennis van voedselveiligheid en -verwerking is nuttig. Training wordt meestal tijdens het werk gegeven.

Lijnkok: Bereiden van specifieke soorten gerechten in een restaurantomgeving

Rol: Verantwoordelijk voor het koken en samenstellen van gerechten volgens de recepten en specificaties van het restaurant.

Ervaring vereist: Over het algemeen is enige ervaring in de keuken vereist, meestal 1-2 jaar. Ervaring op verschillende werkplekken (bijv. grillen, bakken, braden) kan vereist zijn, afhankelijk van de grootte en het type van het restaurant.

Jobkansen identificeren

Culinaire functies en welke ervaring is nodig

Banketbakker: Gespecialiseerd in desserts, gebak en andere gebakken producten.

Rol: Een patissier legt zich toe op de kunst van het bakken, het maken van desserts en banket.

Ervaring vereist: Een formele opleiding in patisserie is zeer nuttig, vaak aan een culinaire school. Meestal is een paar jaar ervaring in bakken of patisserie vereist, met een goed begrip van baktechnieken en artistieke presentatie.

Sous Chef: assisteert de chef-kok en beheert keukenactiviteiten

Rol: Fungeert als de tweede man in de keuken, geeft leiding aan het keukenpersoneel en voert administratieve taken uit bij afwezigheid van de chef-kok.

Ervaring vereist: Normaal gesproken heb je enkele jaren culinaire ervaring nodig, waarvan ten minste een deel in een toezichthoudende of leidinggevende rol. Een formele culinaire opleiding kan ook een voordeel zijn.

Jobkansen identificeren

Culinaire functies en welke ervaring is nodig

Chef-kok (Chef de Partie):

Rol: Elke chef-kok beheert een specifiek productiegebied in de keuken. Gebruikelijke stations zijn de grill-, sauté-, saus- en groentestations. Ze zijn verantwoordelijk voor het bereiden en organiseren van hun specifieke deel van het gerecht.

Ervaring nodig: Chef-koks hebben meestal meerdere jaren ervaring in een professionele keuken. Expertise in de technieken van hun specifieke station is cruciaal.

Expediteur (of passagemanager):

Rol: De expediteur dient als de communicatieve schakel tussen het keukenpersoneel en de front of house. Hij of zij zorgt ervoor dat gerechten correct worden bereid, aan de kwaliteitsnormen voldoen en snel naar de klanten worden gestuurd.

Ervaring vereist: Uitstekende communicatieve vaardigheden en een goed begrip van zowel de keuken als de eetzaal. Ervaring met koken en klantenservice kan nuttig zijn.

Jobkansen identificeren

Culinaire functies en welke ervaring is nodig

Chef-kok/Hoofdkok: overziet de keukenactiviteiten, stelt menu's samen en geeft leiding aan het keukenpersoneel.

Rol: Houdt toezicht op alle aspecten van de keukenoperatie, waaronder het maken van menu's, inventaris, het managen van keukenpersoneel en het zorgen voor naleving van gezondheids- en veiligheidsvoorschriften.

Ervaring vereist: Uitgebreide ervaring op culinair gebied is noodzakelijk, vaak 5-10 jaar, waarvan een aantal jaar in een leidinggevende functie. Een goed begrip van alle aspecten van voedselbereiding en keukenmanagement, evenals sterke leiderschapsvaardigheden, zijn cruciaal. Een opleiding aan een culinaire school is weliswaar niet verplicht, maar wordt vaak positief beoordeeld.

Jobkansen identificeren

Culinaire functies en benodigde ervaring

Vaatwasser:

Rol: Verantwoordelijk voor het schoonmaken van borden en keukengerei, het schoonhouden van de keuken en af en toe assisteren bij het bereiden van eten.

Ervaring vereist: Instapniveau; geen eerdere ervaring vereist. Training op de werkplek wordt meestal gegeven.

Busser:

Rol: Assisteert in de eetruimte door tafels af te ruimen, schoon te maken en opnieuw in te delen, ondersteunt serveersters en helpt een opgeruimde eetomgeving te behouden.

Ervaring vereist: Instapniveau; geen formele ervaring nodig. Efficiëntie en een goed fysiek uithoudingsvermogen zijn belangrijk

Jobkansen identificeren

-- Culinaire functies en **benodigde** ervaring

Bedienend personeel/serveerder:

Rol: Treedt op als eerste contactpersoon voor gasten, verantwoordelijk voor het opnemen van bestellingen, het serveren van eten en drinken en het zorgen voor een aangename eetervaring.

Ervaring vereist: Vaak starterservaring; ervaring met klantenservice is gunstig. Vereist goede communicatieve vaardigheden, geduld en het vermogen om te multitasken.

Barman:

Rol: Mengt en serveert drankjes aan de bar, beheert de inventaris en houdt het bargeedeelte schoon en georganiseerd.

Ervaring vereist: Enige ervaring als barman of barvrouw kan vereist zijn. Kennis van drankrecepten, klantenservicegerichtheid en het kunnen omgaan met drukke periodes zijn essentieel.

Jobkansen identificeren

-- Culinaire functies en **benodigde** ervaring

Supervisor (vaak Shift Supervisor of Floor Supervisor genoemd):

Rol: Supervisors managen het personeel en de activiteiten tijdens de aan hen toegewezen diensten. Ze zijn verantwoordelijk voor het toezicht op de dagelijkse activiteiten in een restaurant of horecagelegenheid en zorgen ervoor dat alles soepel en efficiënt verloopt. Supervisors houden toezicht op de prestaties van het personeel, behandelen problemen met de klantenservice en zorgen ervoor dat de veiligheids- en hygiënenormen worden nageleefd. Ze spelen ook een belangrijke rol bij het opleiden van nieuwe werknemers en kunnen helpen bij het plannen en beheren van de inventaris.

Ervaring vereist: Voor deze functie is enige ervaring in de branche vereist, idealiter in een functie met klantenservice of personeelsmanagement. Effectieve communicatieve vaardigheden, het vermogen om conflicten op te lossen, leiderschapskwaliteiten en een goed begrip van restaurantactiviteiten zijn cruciaal voor deze functie.

Jobkansen identificeren

-- Culinaire functies en **benodigde** ervaring

Manager eten en drinken:

Rol: Beheert voedsel- en drankactiviteiten in hotels, resorts of bedrijfsomgevingen, waarbij de nadruk ligt op inventarisatie, het samenstellen van menu's en naleving van gezondheidsvoorschriften.

Ervaring vereist: Vereist ervaring in food service management of een vergelijkbare functie, met vaardigheden in financieel budgetteren, personeelsmanagement en klantenservice.

Restaurantmanager:

Rol: Houdt toezicht op alle aspecten van de restaurantactiviteiten, waaronder personeelsbeheer, klanttevredenheid en financieel beheer.

Vereiste ervaring: Je hebt enkele jaren ervaring in de horeca nodig, vaak vanuit functies als serveerster of assistent-manager. Sterke leiderschaps- en communicatievaardigheden en zakelijk inzicht zijn essentieel.

Jobkansen identificeren

-- Functies in de voedselproductie en benodigde ervaring ---

Medewerker voedselproductie:

Rol: Werkt aan de productielijn en voert taken uit zoals ingrediënten voorbereiden, producten assembleren en eindproducten verpakken. Operatives zorgen ervoor dat de werkzaamheden efficiënt en veilig worden uitgevoerd en houden zich aan de gezondheids- en hygiënenormen.

Ervaring vereist: Normaal gesproken is er geen specifieke ervaring vereist, maar bekendheid met voedselverwerking en veiligheidsvoorschriften is een voordeel. Training wordt meestal tijdens het werk gegeven.

Productiebegeleider:

Rol: Houdt toezicht op de dagelijkse werkzaamheden van voedselproductielijnen. Dit omvat het managen van productiepersoneel, het plannen van diensten, het naleven van productiedoelen en veiligheidsnormen en het oplossen van problemen met de productie.

Ervaring vereist: Enkele jaren ervaring in een productieomgeving is vereist, evenals enige relevante training. Leiderschapsvaardigheden en het vermogen om onder druk te werken zijn essentieel.

Jobkansen identificeren

-- Functies in de voedselproductie en benodigde ervaring ---

Inventarismanager:

Rol: Beheert voorraadniveaus, bestelt voorraden en zorgt ervoor dat de benodigde ingrediënten en materialen altijd beschikbaar zijn voor productie zonder overtollige verspilling.

Ervaring vereist: Vereist organisatorische vaardigheden en ervaring met inventaris- of magazijnbeheer en -systemen.

Fabrieksmanager:

Rol: Beheert alle activiteiten binnen een voedselproductiefaciliteit of -fabriek. Dit omvat toezicht houden op het productieproces, leidinggeven aan personeel, zorgen dat de veiligheidsvoorschriften worden nageleefd en productiedoelen worden gehaald.

Vereiste ervaring: Vereist over het algemeen aanzienlijke ervaring in productiemanagement, sterke leiderschapsvaardigheden en een grondige kennis van productieworkflows.

Jobkansen identificeren

-- Functies in de voedselproductie en benodigde ervaring ---

Specialist inkoop:

Rol: Schaft grondstoffen, ingrediënten en andere benodigdheden aan die nodig zijn voor de productie. Dit houdt in dat je onderhandelt met leveranciers, contracten beheert en relaties onderhoudt met leveranciers.

Vereiste ervaring: Normaal gesproken is ervaring in inkoop of aanbesteding vereist, met sterke onderhandelingsvaardigheden en inzicht in de toeleveringsmarkt.

Manager voedselveiligheid:

Rol: Zorgt ervoor dat alle aspecten van de voedselproductie voldoen aan de voorgeschreven voedselveiligheidsnormen. Dit omvat het ontwikkelen en handhaven van bedrijfsbeleid, het uitvoeren van veiligheidscontroles en het trainen van personeel op het gebied van naleving.

Ervaring vereist: Vereist een achtergrond in voedingswetenschappen of een verwant vakgebied, samen met certificeringen in voedselveiligheid en ervaring in het beheren van veiligheidsprotocollen.

02

Je vaardigheden op elkaar afstemmen

Het is duidelijk dat we nog maar aan het begin staan van de talloze vacatures in de culinaire wereld. De sector is groot en divers en biedt functies die aansluiten bij een breed scala aan vaardigheden en interesses,

- Als je een carrière in dit dynamische veld overweegt, is het belangrijk om je huidige vaardigheden af te stemmen op potentiële vacatures.
- Identificeer gebieden waar je vaardigheden kunnen uitblinken en waar ze verbeterd moeten worden.
- Omscholing of bijscholing kan van onschatbare waarde zijn; overweeg relevante certificeringen, aanvullende training of bijscholing te volgen om te voldoen aan de kwalificaties die nodig zijn voor deze functies.

Of je nu net begint of een carrièreswitch wilt maken, er is een plek voor jou in de voedingsindustrie.

03

Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen

Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen

Migrantenvrouwen worden vaak geconfronteerd met een unieke reeks uitdagingen bij het zoeken naar werk, die kunnen variëren van culturele en taalbarrières tot beperkte toegang tot professionele netwerken en onbekendheid met de lokale arbeidsmarkt.

Uitdagingen voor migrantenvrouwen

- 1. Erkenning van kwalificaties:** Kwalificaties en ervaring uit andere landen worden mogelijk niet gemakkelijk erkend of gewaardeerd, waardoor de toegang tot functies die overeenkomen met hun vaardigheden en ervaringen wordt beperkt.
- 2. Taalbarrières:** Beperkte kennis van de lokale taal kan de kansen op werk beperken en het moeilijk maken om effectief te communiceren tijdens sollicitatiegesprekken en op het werk.
- 3. Culturele verschillen:** Verschillen in culturele normen en werkpleketiquette kunnen leiden tot misverstanden en integratieproblemen op de werkplek.
- 4. Beperkte toegang tot netwerken:** Migrantenvrouwen missen vaak de lokale professionele netwerken die nuttig kunnen zijn bij het vinden van werk.

Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen

Uitdagingen voor migrantenvrouwen

- 5. Juridische en administratieve hindernissen:** Navigeren door visa, werkvergunningen en lokale arbeidswetten kan ingewikkeld en ontmoedigend zijn.
- 6. Discriminatie:** Migrantenvrouwen kunnen te maken krijgen met discriminatie op basis van geslacht, etniciteit of immigrantenstatus, wat hun kansen op werk en hun ervaringen op de werkvloer kan beïnvloeden.

Enkele manieren om deze barrières te overwinnen

- 1. Ondersteuning bij erkenning van diploma's:** Advies en ondersteuning vragen aan lokale arbeidsbemiddelingsbureaus of migrantenorganisaties kan helpen om te begrijpen hoe je buitenlandse kwalificaties erkend kunt krijgen.
- 2. Verbetering van taalvaardigheden:** Het volgen van taalcursussen of gemeenschapsprogramma's om de taalvaardigheid te verbeteren, kan de communicatievaardigheden en de kansen op de arbeidsmarkt aanzienlijk verbeteren.

Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen

Enkele manieren om deze barrières te overwinnen

3. Upskill. Identificeer je huidige vaardigheden en bepaal welke gebieden voor verbetering vatbaar zijn. Denk hierbij zowel aan harde vaardigheden, zoals specifieke kooktechnieken of kennis van voedselveiligheidsvoorschriften, als aan zachte vaardigheden, zoals communicatie- en leiderschapsvaardigheden. Verduidelijk je carrière doelen. Als je je doelen begrijpt, kun je je bijscholingsinspanningen zo effectief mogelijk maken.

- **Onderzoek relevante vaardigheden en certificeringen.** Ga op zoek naar certificeringen die je geloofwaardigheid kunnen vergroten en je toewijding aan je beroep laten zien. Zo kunnen certificeringen voor voedselveiligheid en cursussen culinaire kunsten nuttig zijn.
- **Formele educatie:** Overweeg om je in te schrijven voor culinaire scholen of cursussen die geavanceerde training bieden op gebieden die je wilt verbeteren. Veel instellingen bieden deeltijd- of avondlessen aan.
- **Online leren:** Maak gebruik van online platforms die cursussen aanbieden over relevante onderwerpen. Websites zoals Coursera, Udemy of branchespecifieke trainingsplatforms kunnen waardevolle bronnen zijn.

Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen

Enkele manieren om deze barrières te overwinnen

- 4. Programma's voor culturele integratie:** Deelnemen aan workshops of oriëntaties waarin de lokale culturele normen en werkpraktijken worden uitgelegd, kan helpen om culturele misverstanden te verminderen en de integratie te verbeteren.
- 5. Netwerken opbouwen:** Deelnemen aan vrouwgerichte gemeenschapsgroepen, culinaire voedingsverenigingen en netwerkevenementen bijwonen kan helpen om lokale connecties op te bouwen. Online platforms zoals LinkedIn kunnen ook een waardevolle bron zijn.
- 6. Wettelijke rechten begrijpen:** Zich vertrouwd maken met de arbeidswetten, visumregels en werknemersrechten van het gastland kan migrantenvrouwen helpen om de administratieve hindernissen doeltreffender te nemen.

Barrières op de arbeidsmarkt overwinnen

Enkele manieren om deze barrières te overwinnen

- 7. Ondersteunende werkgevers zoeken:** Je richten op werkgevers die bekend staan om hun diversiteit en inclusiviteit kan de kans vergroten dat je een ondersteunende werkomgeving vindt. Sommige bedrijven bieden ook stages of mentorschapprogramma's aan die gericht zijn op de integratie van arbeidsmigranten.
- 8. Ondersteunende diensten gebruiken:** Veel gemeenschappen bieden diensten aan die op maat gemaakt zijn om migranten te helpen, zoals hulp bij het zoeken naar een job, workshops om cv's te schrijven en voorbereidingscursussen voor sollicitatiegesprekken.
- 9. Belangenbehartiging en steungroepen:** In contact komen met belangengroepen en andere organisaties die migrantenrechten ondersteunen, kan extra middelen en een ondersteunende gemeenschap opleveren.

Het belang van werkcultuur

Het belang van werkcultuur

Werkcultuur beïnvloedt werktevredenheid en loopbaanontwikkeling

Het is niet gemakkelijk om de werkcultuur in een nieuw land te begrijpen en je eraan aan te passen. Het gaat om het navigeren door complexe lagen van nieuwe sociale normen, communicatiestijlen en professionele verwachtingen, die allemaal een aanzienlijke invloed kunnen hebben op de werkervaring en promotiekansen. Laten we eens kijken naar de belangrijkste gebieden:

1. Communicatiestijlen:

Voor een migrantenvrouw kan het een uitdaging zijn om de subtiliteiten van communicatie op een nieuwe werkplek te begrijpen. Verschillende culturen hebben verschillende normen rond directheid, formaliteit en het uiten van meningsverschillen. In sommige culturen is directe kritiek bijvoorbeeld gebruikelijk en wordt het niet persoonlijk opgevat, terwijl in andere culturen de voorkeur wordt gegeven aan indirecte communicatie om de harmonie en het gezicht te bewaren. Op deze gebieden kunnen misverstanden ontstaan.

Het belang van werkcultuur

Werkcultuur beïnvloedt werktevredenheid en loopbaanontwikkeling

2. Sociale interacties:

Sociale normen en interacties op de werkplek kunnen per land sterk verschillen. Dit omvat alles van informele praatjes tot meer gestructureerde vergaderingen. Inzicht in deze interacties is essentieel voor het opbouwen van relaties met collega's, wat van invloed kan zijn op teamwork en ondersteuning binnen het bedrijf. Op sommige werkplekken zijn teamlunches of koffiepauzes bijvoorbeeld heel gewoon, en als je daar niet aan deelneemt, kun je onbedoeld buiten informele netwerken en besluitvormingsprocessen vallen.

Het belang van werkcultuur

Werkcultuur beïnvloedt werktevredenheid en loopbaanontwikkeling

3. Hiërarchische structuren:

De arbeidstevredenheid van migrantenvrouwen kan sterk beïnvloed worden door een ondersteunende omgeving die diversiteit waardeert en duidelijke communicatie biedt.

De dynamiek op de werkvloer verschilt aanzienlijk van cultuur tot cultuur. In sommige landen zijn hiërarchieën star en wordt verwacht dat instructies zonder vragen worden opgevolgd, terwijl in andere landen input van alle niveaus wordt aangemoedigd en de structuur soepeler kan zijn.

Het belang van werkcultuur

Werkcultuur beïnvloedt werktevredenheid en loopbaanontwikkeling

Sta open voor

- **Open communicatie:** Actief zoeken naar opheldering over normen en verwachtingen kan misverstanden helpen voorkomen.
- **Zelfverdediging:** Inzicht in haar rechten op de werkplek en voor zichzelf opkomen als er sprake is van ongelijke behandeling of kansen op promotie.
- **Culturele uitwisseling:** Het delen van haar eigen culturele perspectieven kan de diversiteit van de werkplek verrijken, waardoor meer inclusieve en innovatieve omgevingen ontstaan.

05 Aanpassen aan verschillende werkomgevingen

Aanpassen aan verschillende

Enkele ideeën die kunnen helpen

1. Neem de tijd om de informele regels en verwachtingen van je nieuwe werkplek te observeren en te leren kennen. Let op hoe collega's met elkaar omgaan, hoe beslissingen worden genomen en hoe conflicten worden opgelost.
2. Praat met collega's om meer te weten te komen over de werkcultuur, inclusief eventuele onuitgesproken regels of voorkeuren met betrekking tot communicatie en teamwerk.
3. De structuur van de keuken of voedingswerkplek begrijpen. Herken de rollen en gezagsniveaus, van chef-koks tot bedienend personeel, en pas je interacties hierop aan.
4. Als je in een andere taal werkt, investeer dan tijd in het verbeteren van taalvaardigheden die relevant zijn voor het culinaire werkveld. Je kunt hierbij denken aan specifieke culinaire termen en veelgebruikte zinnen in de keuken.

Aanpassen aan verschillende

Enkele ideeën die kunnen helpen

4. Gebruik taalleermiddelen, cursussen of apps voor de culinaire sector om je leerproces te versnellen.
5. Oefen duidelijke communicatie door instructies te verifiëren en indien nodig te herhalen om er zeker van te zijn dat je ze begrijpt. Vraag proactief om verduidelijking om fouten door miscommunicatie te voorkomen.
6. Bouw relaties op met collega's op alle niveaus. Dit helpt bij het wennen aan de nieuwe omgeving en opent deuren voor loopbaanontwikkeling.
7. Neem deel aan culinaire workshops en evenementen om je netwerk uit te breiden.
8. Zoek een mentor binnen de sector die je begeleiding, advies en steun kan bieden terwijl je je door je nieuwe omgeving navigeert. Een mentor kan ook helpen om culturele kloven te overbruggen en inzichten bieden in het bevorderen van je carrière in de voedingsindustrie.

Aanpassen aan verschillende

Enkele ideeën die kunnen helpen

9. Toon bereidheid om van elke ervaring te leren, of het nu gaat om een nieuwe kooktechniek of het begrijpen van de dynamiek op de werkplek. Omarm de diversiteit aan culinaire praktijken en tradities die je tegenkomt.
10. Als je dat kunt, pas je je naar behoefte aan verschillende rollen en taken aan. Flexibiliteit wordt zeer gewaardeerd in de snelle voedingsindustrie.
11. Manieren ontwikkelen om met stress om te gaan in situaties met hoge druk die vaak in keukens voorkomen, zoals diepe ademhalingstechnieken, georganiseerd blijven en een positieve houding behouden.
12. Pleit voor inclusiviteit en eerlijke praktijken. Bevorder diversiteit door je unieke culturele perspectieven en culinaire inzichten te delen. Dit kan de diversiteit van het culinaire aanbod vergroten en bijdragen aan een meer inclusieve werkomgeving.

Aanpassen aan verschillende

Enkele ideeën die kunnen helpen

13. Anderen informeren over de voordelen van diversiteit en inclusiviteit in de culinaire sector, wat kan leiden tot meer innovatieve en samenwerkende teams.
14. Zorg dat je op de hoogte bent van je rechten als werknemer in de lokale context, waaronder wetten op eerlijke lonen, werktijden en antidiscriminatiebeleid. Aarzel niet om hulp te zoeken bij juridische of migrantenondersteunende diensten als je te maken krijgt met problemen op het werk in verband met rechten en discriminatie.



Conclusie

De culinaire/voedingsindustrie biedt migrantenvrouwen tal van mogelijkheden om hun vaardigheden en culturele achtergrond te benutten. Door deelnemers uit te rusten met de kennis en tools die in deze module worden beschreven, kunnen docenten hen in staat stellen met vertrouwen een baan in deze dynamische sector na te streven en veilig te stellen en hen helpen succesvol te integreren in hun werkomgeving, wat de weg vrijmaakt voor een succesvolle loopbaan op de lange termijn.



3 Kitchens

Volunteer • Seek Employment • Become an Entrepreneur

Je hebt voltooid

CARRIÈREMOS- LIJKHEDEN



Co-funded by
the European Union

www.3kitchens.eu