

ROC de Leijgraaf hecht veel belang aan zijn betrokkenheid bij de regio. Zo initieert de Leijgraaf samenwerkingsverbanden met het bedrijfsleven: de toekomstige werkgevers voor onze studenten. Deze samenwerking wordt realiteit in de zogenaamde praktijkleercentra waar studenten in de praktijk kunnen leren. Twee succesvolle voorbeelden zijn Hotel Dormylle in Mill en de X-Factory in Veghel. Professioneel uitgeruste leeromgevingen waar studenten de praktijk ervaren zoals hij is. Maar de ogen zijn ook gericht op de toekomst. De Talentencampus in Oss bijvoorbeeld en Ziekenhuis Bernhoven: twee nieuwe initiatieven die momenteel gerealiseerd worden.

ROC de Leijgraaf:

Theorie en praktijk verweven



Maryke Visser, onderwijsmanager X-Factory

X-Factory: waar talent ruimte krijgt om te ontwikkelen

Leerlingen van ROC de Leijgraaf volgen de opleiding tot procesoperator in een professionele productie-omgeving: de X-Factory is een echte fabriek op bedrijfsterrein De Amert in Veghel. "X-Factory is een leerplek waar de beroepspraktijk centraal staat", aldus onderwijsmanager en projectleider van de fabriek, Maryke Visser.

Operator op alle mbo-niveaus

"De X-Factory biedt landelijk erkende operator-opleidingen op alle mbo-niveaus en bereidt leerlingen voor op een baan als operator. Dit zijn vakmensen die machines en apparaten in een fabriek bedienen en productieprocessen bewaken. Allerlei afdelingen zijn hier te vinden: procestechniek, maar ook elektrotechniek, installatietechniek, werktuigbouwkunde en mechatronica. We maken testproducten voor de voedselverwerkende industrie uit de regio. Als leerling ontwikkel je hier je talenten en verwerf je gaandeweg steeds meer kennis en vaardigheden. Tijdens het werken leren de toekomstige operators alles over de regels die gelden in een fabriek, het onderhoud en de automatisering. Dat gebeurt uiteraard onder begeleiding van vakbekwame docenten."

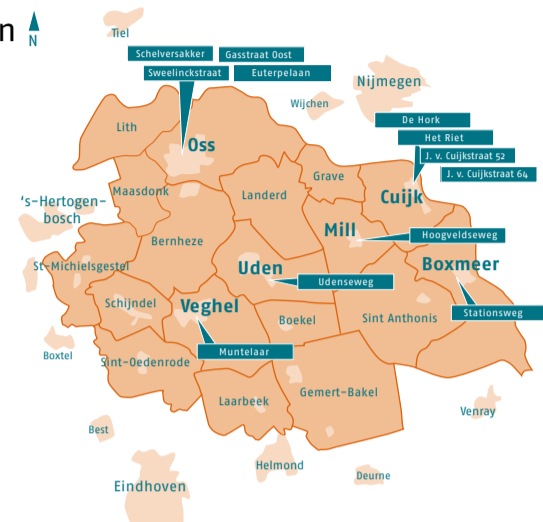
Aan de slag

"Alle leerlingen starten met de opleiding Basisoperator Breed. Dit is in principe al voldoende om aan de slag te kunnen bij een bedrijf. Het is ook mogelijk om twee of drie jaar door te studeren in de richtingen procestechniek, productietechniek, voedingsindustrie of service en onderhoud."

Wat zo uniek is aan de X-Factory is dat we, samen met het bedrijfsleven uit de regio, bepaald hebben hoe we de fabriek in wilden vullen. Vorig jaar gingen we van start met een lege bedrijfsfshal. Inmiddels hebben we voor 1,5 miljoen euro aan apparaten gekregen van diverse bedrijven. Het bedrijfsleven hecht veel waarde aan het initiatief. De 'Vrienden van de X-Factory' telt vooraanstaande leden zoals de Rabobank, Schering-Plough en Peka Kroef. Zij ondersteunen het praktijkleercentrum met hun kennis, leermeesters en materiaal. Daarvoor krijgen zij onder andere opleidingen, trainingen, lesruimte en een praktijkomgeving terug. Ook bedrijven kunnen dus bij ons terecht voor assessments, workshops of bijscholingstrajecten."

Uitdagend

"De X-Factory wil jongeren interesseren voor techniek en laten zien dat een technisch beroep leuk, spannend en uitdagend is. Werken in de techniek is zeer afwisselend en bovendien heb je veel vrijheid. Momenteel zijn er nog niet veel meisjes die voor deze richting kiezen, maar laatst kwamen hier zo'n tweehonderd vmbo'ers een kijkje nemen en de meisjes bleken het ook enorm leuk te vinden om dingen uit elkaar te halen en om te zien hoe processen werken. Ook voor meiden is de opleiding dus echt een aanrader. Wanneer je je diploma op zak hebt, maak je bovendien een goede kans op de arbeidsmarkt. Er is een grote behoefte aan goed opgeleide operators bij bedrijven in de chemie, food- en feedindustrie in Noordoost Brabant" aldus Maryke Visser.



Talentencampus



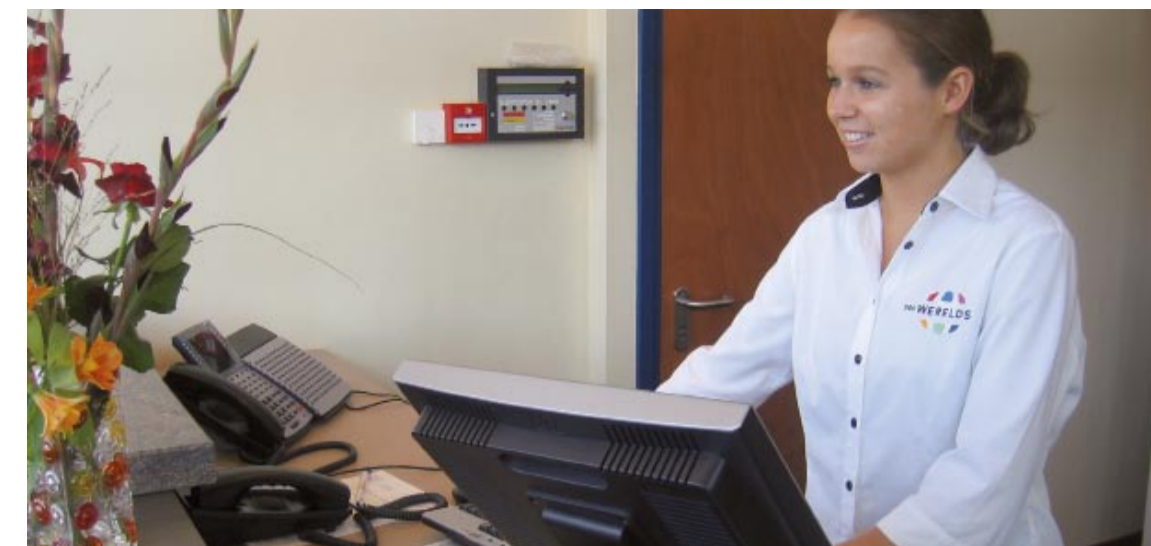
ROC de Leijgraaf is nauw betrokken bij de realisatie van Talentencampus Oss. Op de Talentencampus bij het FC Oss stadion gaan straks diverse instanties met elkaar samenwerken om leerlingen in contact te brengen met het bedrijfsleven voor het volgen van stages en het opdoen van waardevolle ervaringen. Ook komen er meerdere onderwijsinstellingen dichterbij elkaar te liggen waardoor het voor de leerlingen makkelijker wordt om hun vervolgopleiding daar te volgen, denk aan het mbo. Ook het samenwerken met de gemeente Oss en de (top)sportorganisatie FC Oss krijgt vorm op de Talentencampus, wat weer ten goede komt aan de leerlingen. Een eerste aanzet hiervoor is al te zien: de bouw van Het Hooghuis, locatie centrum is al in volle gang!

"Je ziet meteen hoe je de theorie in het werk kunt gebruiken."



v.l.n.r. ROC studenten Patty Weijenberg en Desirée van Weijenburg en locatiemanager Edith Smits.

Foto: Roefs Fotografie



Hotel Dormylle: leren wordt veel leuker in de praktijk!

Leerlingen van de opleiding Horeca, Toerisme & Recreatie van ROC de Leijgraaf kunnen sinds 2005 terecht in het opleidingshotel Hampshire Inn Dormylle in Mill. Dit hotel wordt in samenwerking met Fitland gerund. "Leren wordt veel leuker in de praktijk!", aldus Henny Verberne, BPV- coördinator Horeca, Recreatie & Reizen.

Commercieel

"Hotel Dormylle is een hotel waar commercieel gewerkt wordt. Gasten kunnen er terecht voor overnachtingen en gebruik maken van alle horeca- en fitnessfaciliteiten. Alle niveaus van de opleidingen Horeca zijn hier te vinden, van gastheer of gastvrouw tot en met een horecamanager. Leerlingen van de opleiding Toerisme & Recreatie zijn veelal werkzaam in het naastgelegen Fitland-complex, waar tevens een sport-event-party- en healthcentrum gevestigd is. Hierbij kun je denken aan bijvoorbeeld de richting Leisure & Hospitality Fitness waarbij naast fitness ook recreatieactiviteiten een belangrijke rol spelen. Ook is er een nauwe samenwerking met ViaSana, een kliniek voor gespecialiseerde medische zorg."

Competentiegericht onderwijs

"Met de intrede van het competentiegerichte onderwijs is gastvrijheid belangrijker dan ooit geworden binnen de horecaopleiding. Je moet niet alleen de theorie goed beheersen, maar ook in de praktijk goed kunnen functioneren. Je bent immers het visitekaartje van het bedrijf" aldus Verberne.

"Voor bijvoorbeeld een receptionist was dat altijd al van toepassing, maar sinds kort geldt dat voor de kok in een restaurant ook. De kok komt steeds meer in beeld, doordat hij bijvoorbeeld grilt aan tafel van de gasten of uitleg geeft bij het dessert. Ook een kok moet zichzelf dus durven verkopen. Voor alle studierichtingen binnen de Horeca-, Recreatie- en Toerismeopleiding geldt dat de gast zich altijd welkom moet voelen. Of het nu een terugkerende gast is of iemand die nieuw is. Je moet ze het gevoel geven dat ze met al je vragen bij je terecht kunnen. Wat je uitstraalt is heel belangrijk."

Ervaring

Verberne: "De reacties van leerlingen op Hotel Dormylle zijn bijzonder positief. Je verlegt het schoolse naar het hotel en je zit niet alleen maar met je neus in de boeken. Je ontmoet mensen van diverse pluimage en hebt direct contact met de gasten. Bovendien leer je vanaf het eerste leerjaar direct of je je kunt handhaven binnen een bedrijf. Werken binnen het opleidingshotel verschilt nauwelijks van werken in het echte bedrijfsleven."

Nauwere samenwerking met Ziekenhuis Bernhoven

De vraag naar werknemers in de zorg en verpleging stijgt in de regio noordoost Brabant. Om aan deze vraag te voldoen werkt ROC de Leijgraaf samen met Ziekenhuis Bernhoven. Leerlingen die ingeschreven staan bij de Leijgraaf krijgen een opleidingsplaats in Bernhoven. Dichter bij de praktijk kunnen de leerlingen niet zijn. In de nieuwbouw die momenteel gerealiseerd wordt krijgt ROC de Leijgraaf een eigen ruimte. Ziekenhuis Bernhoven biedt de leerlingen van de Leijgraaf de mogelijkheid zich eerst uitgebreid te oriënteren. Dit past in de doelstelling van het voorkomen van vroegtijdige uitval. Na twee jaar bol-opleiding (beroepsopleidende leerweg) kunnen de studenten overstappen naar bbi-3 (beroepsbegeleidende leerweg) en komen ze in dienst van Ziekenhuis Bernhoven.

