



**horeca**  
vorming Vlaanderen

## Duaal leren in de horeca

Een leidraad voor  
horecabedrijven  
die jongeren willen  
opleiden

editie  
november 2018

Horeca Vorming streeft naar een verdere professionalisering van de horecasector. We willen de vakmensen van vandaag en morgen versterken, ondersteunen, inspireren en adviseren.

Waar je ook staat in je carrière, wij staan je bij met een dienstverlening die perfect bij je past. Onze grootste troef? Een gevarieerd opleidingsaanbod voor een gevarieerd publiek.

Ontdek onze diensten op [www.fanvanhoreca.be](http://www.fanvanhoreca.be) of bekijk het opleidingsaanbod op [www.fanvanhoreca.be/vorming](http://www.fanvanhoreca.be/vorming).

Liever digitaal? Raadpleeg de online versie van deze brochure op [www.fanvanhoreca.be/duaalleren](http://www.fanvanhoreca.be/duaalleren)

# Inhoud

---

- 4** **Duaal leren is het nieuwe 'leren & werken'**
- 6** **Welke opleidingen en welke scholen?**
- 8** **Overeenkomst Alternerende Opleiding (OAO)**
  - Wat is een OAO?
  - Een OAO is geen stagecontract
  - De ene OAO is de andere niet
- 10** **Enkel voor arbeidsrijpe leerlingen**
- 12** **Statuut van de leerling**
  - Sociale zekerheid
  - Vakantie
  - Werktijden
- 14** **Financiële voordelen voor de werkgever**
  - Beperkte leervergoeding
  - Doelgroepvermindering voor jongeren
    - in een alternerende opleiding
  - Doelgroepvermindering voor jongeren
  - Doelgroepvermindering voor mentors
  - Stagebonus
- 16** **Laat je bedrijf erkennen als leerbedrijf**
  - Het leermeesterschap, een vak apart
  - Word een erkend leerbedrijf in 10 stappen
- 22** **Bijkomende informatie**
  - Over duaal leren en OAO
  - Vormingsaanbod Horeca Vorming

# Duaal leren is het nieuwe 'leren & werken'

---

Jongeren die schoollopen en tegelijkertijd meer dan 20 uren per week opgeleid worden op de werkvloer én daarvoor een vergoeding krijgen, dat is niet zo nieuw. 'Leren & werken' bestaat al sinds de vorige eeuw in de vorm van o.a. het vroegere leercontract en de industriële leerovereenkomst. In 2016-2017 werden deze overeenkomsten vervangen door één overeenkomst: de **Overeenkomst Alternierende Opleiding (OAO)**.

Deze overeenkomsten werden lange tijd enkel in het deeltijds beroepssecundair onderwijs en de Syntra Leertijd afgesloten. In het voltijds onderwijs (de hotel- en grootkeukenscholen) bestond enkel het stagecontract.

Dat is nu anders. Hotel- en grootkeukenscholen hebben nu ook **duale opleidingen**. Dat zijn opleidingstrajecten waarbij de leerling, via een OAO, deels leert op de werkvloer en deels op school.

## Wat onderscheidt duaal leren van 'leren & werken'?

Duale opleidingen zijn geen deeltijdse maar voltijdse opleidingen waarbij de lat hoog ligt voor leerlingen en bedrijven. Tijdens een screening wordt nagegaan of de leerlingen klaar zijn om te gaan werken en gemotiveerd zijn.

Bij duaal leren worden **competenties voor het eerst aangeleerd** op de werkvloer. Bij "leren en werken" werden de vaardigheden vooral verder ingeoefend. Tot slot neemt de verantwoordelijkheid van de **leermeester** toe. Hij/zij **wordt nu ook leraar en beoordeelt en evalueert** de leerling.

Wil jij ook jongeren opleiden? Laat je zaak dan erkennen als leerbedrijf. Hoe je dat doet, lees je achteraan deze brochure (p. 16).



## Waarom kiezen voor dual leren?

- ▶ Je leidt zelf de jongere op en zit aan de bron van talent.
- ▶ Leerlingen zijn beter voorbereid op werken.
- ▶ Leerlingen leren al doende de nodige arbeidsattitudes aan.
- ▶ Leerlingen 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 op de koop toe financiële voordelen.

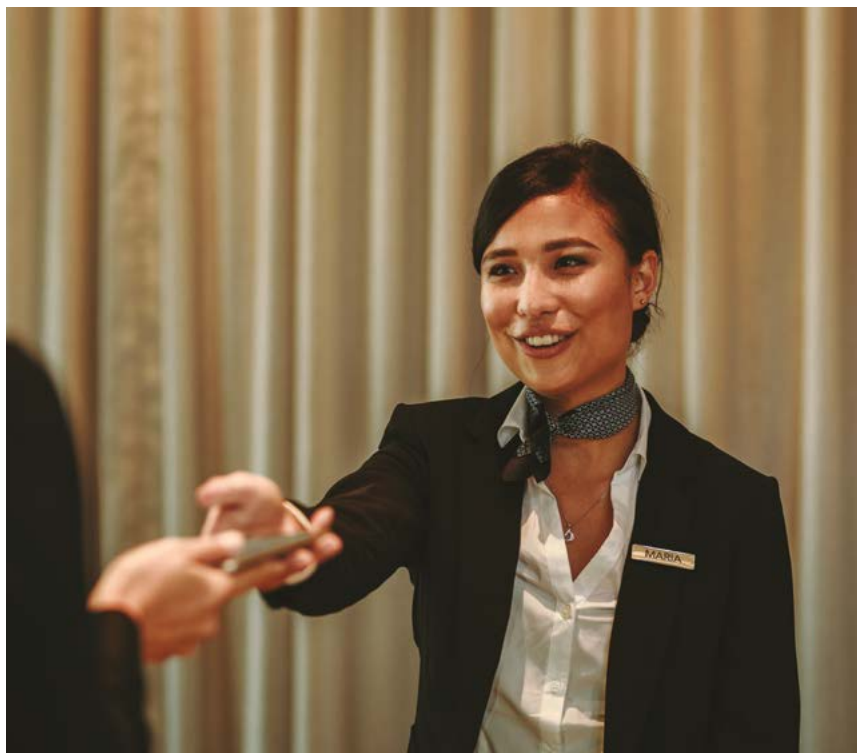
# Welke opleidingen en welke scholen?

---

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? Deze informatie vind je op [www.fanvanhoreca.be/duaalleren](http://www.fanvanhoreca.be/duaalleren).



## Overzicht duale opleidingen in het voltijds onderwijs (hotel- en grootkeukenscholen)

OPLEIDING	DUUR	LEERJAAR	BESTAAT SINDS
Hotelreceptionist dual	1 jaar	specialisatiejaar BSO	sept. 2017
Grootkeuken & catering dual	2 jaar	1e & 2e jaar van de 3e graad BSO	sept. 2018
Grootkeukenkok dual	1 jaar	specialisatiejaar BSO	sept. 2018
Medewerker fastfood dual	2 jaar	BUSO	sept. 2018
Kok dual	1 jaar	BSO	vanaf sept. 2019

**BSO:** Beroepssecundair Onderwijs

**BUSO:** Buitengewoon Secundair Onderwijs

### Binnenkort: specialisatiejaar Kok dual

Het specialisatiejaar **Kok dual** (BSO) wordt vanaf september 2019 aangeboden in een aantal hotelscholen. In deze voorbereidingsfase zijn we op zoek naar **kwaliteitsvolle horecabedrijven en bekwame leermeesters** die gedurende 1 schooljaar (2019-2020) een **leerling willen opleiden tot kok**.

Voldoet jouw bedrijf aan de erkennings-voorwaarden? Aarzel dan niet en vraag vandaag nog je erkenning aan voor Kok dual. Hoe je dat doet, lees je op p. 18.

# Overeenkomst Alternerende Opleiding (OAO)

---

Wil je een jongere opleiden op de werkvloer via duaal leren? Dan zal je een OAO (overeenkomst alternerende opleiding) moeten afsluiten. En dus geen stagecontract of deeltijdse arbeidsovereenkomst.

## Wat is een OAO?

OAO staat voor **Overeenkomst Alternerende Opleiding**. Een OAO:

- ▶ is een **contract tussen werkgever, school en jongere** (en zijn wettelijke vertegenwoordiger als de leerling minderjarig is).
- ▶ wordt **opgemaakt door een school** (en dus niet door een sociaal secretariaat).
- ▶ is een **voltijdse overeenkomst**: de werkgever betaalt voor de les- en werkuren.
- ▶ 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 geen stagecontract

Bij OAO:

- ▶ vindt de opleiding voor het grootste deel in het bedrijf plaats en **worden de competenties aangeleerd op de werkvloer**. Bij een stage past de jongere op de werkvloer toe wat hij of zij op school heeft geleerd.
- ▶ 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.
- ▶ **neemt de productiviteit van de jongere toe** naargelang de opleiding vordert.
- ▶ heeft de jongere een **werknemersstatuut** en een **leervergoeding**.
- ▶ **staat de werkgever of een personeelslid ('de leermeester' zie p. 16) in voor de goede opleiding** volgens het opleidingsplan van de school. De begeleider van de school komt regelmatig langs om de vooruitgang te bespreken.
- ▶ kan de werkgever beter **inschatten** of hij de leerling na de opleiding **vast wil aanwerven**.

**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? De beroepsinlevingsovereenkomst of nog iets anders? 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<sup>1</sup>.

Op dat moment waren er nog geen duale horecaopleidingen. OAO's werden dus enkel in het deeltijds beroepssecundair onderwijs (DBSO) en de leertijd van 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.

Kortgezegd zijn er **drie mogelijke alternerende opleidingen**:

- ▶ **Voltijds onderwijs:** elke opleiding van het voltijds secundair onderwijs (voor horeca: hotel- en grootkeukenscholen) die door de Vlaamse regering als duaal wordt aangeduid (zie p. 6-7 in deze brochure).
- ▶ **Deeltijds onderwijs:** elke opleiding in het deeltijds beroepssecundair onderwijs en duale opleidingen.. (zie [www.fanvanhoreca.be/opleidingen/onderwijstype/leren-en-werken](http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/onderwijstype/leren-en-werken))
- ▶ **Syntra:** elke opleiding in Syntra leertijd en duale opleidingen. (zie [www.fanvanhoreca.be/opleidingen/onderwijstype/leren-en-werken](http://www.fanvanhoreca.be/opleidingen/onderwijstype/leren-en-werken))

**Voor elk van die types opleidingen kan je een OAO afsluiten. De inhoud van de OAO vertoont lichte verschillen (meer info op p.12-13).** Tijdens een bedrijfsbezoek beantwoordt onze consultant graag al jouw eventuele vragen over deze opleidingen en de bijhorende overeenkomsten.

1. Met de term "alternerend leren" worden opleidings-systemen aangeduid waarin leerlingen afwisselend op school (of in een schoolse omgeving) en op de werkvloer professionele vaardigheden aanleren.

# Enkel voor arbeidsrijpe 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 leerlingen die rechtstreeks in aanraking komen met voedingswaren en -stoffen, moeten **medisch geschikt** bevonden worden. De werkgever organiseert en betaalt dit onderzoek.
- ▶ Als werkgever **bepaal je zelf met welke jongere je graag in zee gaat**. Laat de leerling langskomen voor een sollicitatie zodat jullie zien of jullie bij elkaar passen.

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





# Statuut van de leerling

---

Jongeren die instappen in de duale opleidingen, hebben het **werknemersstatuut**. Hier en daar zitten verschillen, die onze consulent graag uitlegt tijdens een bedrijfsbezoek.

## Sociale zekerheid

De leerlingen zijn onderworpen aan de sociale zekerheidsregeling en moeten dus ook via **Dimona aangegeven worden bij de RSZ**. Dit moet gebeuren voordat de leerling start. De socialezekerheidsrechten van een leerling zijn **afhankelijk van de leeftijd van de leerling**:

- ▶ **Tot en met 31 december van het jaar waarin de leerling 18 jaar wordt**, geniet hij beperkte socialezekerheidsrechten. De werkgever betaalt dus een minimum aan rsz.
- ▶ **Vanaf 1 januari van het jaar waarin hij 19 jaar wordt**, bouwt de leerling dezelfde rechten op als werknemers verbonden door een arbeidsovereenkomst. Als werkgever betaal je in principe de **volledige rsz-bijdragen** maar die kun je recupereren dankzij de **doelgroepvermindering voor jongeren** (zie 14).

## Vakantie

In het voltijds onderwijs geldt een andere vakantieregeling dan in het deeltijds beroepssecundair onderwijs (DBSO) en in Syntra:

- ▶ **Jongeren uit het voltijds onderwijs** (hotel- en grootkeukenscholen) hebben recht op hetzelfde aantal schoolvakantiedagen als hun schoolgenoten die niet deelnemen aan duaal leren. **In de schoolvakanties werken zij niet en worden zij dus ook niet betaald.**
- ▶ **Jongeren uit het deeltijds onderwijs of Syntra Leertijd werken in de schoolvakanties voltijds en worden betaald** zoals in de schoolweken. Ze krijgen dus geen hogere vergoeding want de werkgever betaalt voor het voltijdse pakket van les- en werkuren. Zij hebben - net zoals het gewone personeel - recht op **maximaal 20 betaalde vakantiedagen**, berekend op prestaties van het voorbije jaar. Daarnaast hebben ze ook recht op **20 onbetaalde vakantiedagen** per kalenderjaar. Ze nemen deze dagen in de eerste plaats tijdens de schoolvakanties.

## Werktijden

In de duale horecaopleidingen werkt de jongere **gemiddeld minimaal 20 uur per week** gespreid over de hele duur van de opleiding. Dat komt in grote lijnen neer op:

- ▶ 3 of 4 dagen per week werken
- ▶ 1 of 2 dagen naar school

De jongeren volgen in regel het werkschema van een gewone werknemer.



DUALE OPLEIDING	TYPE ONDERWIJS	WERKTIJD IN BEDRIJF	SCHOOL-VAKANTIE?
<b>Hotelreceptionist dual</b>	Voltijds onderwijs	min. 20 uur	ja
	Syntra leertijd	30 uur	nee
<b>Grootkeuken &amp; catering dual Grootkeukenkok dual</b>	Voltijds onderwijs	min. 20 uur	ja
	Deeltijds onderwijs	min. 20 uur	nee
	Syntra leertijd	30 uur	nee
<b>Medewerker fastfood dual</b>	Voltijds onderwijs	min. 20 uur	ja
<b>Kok dual (vanaf sept. 2019)</b>	Voltijds onderwijs	min. 20 uur	ja

# 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? Bevestig je dan bij je **sociaal secretariaat**.

## Beperkte leervergoeding

De werkgever betaalt de leerling een vergoeding zowel voor de opleiding op de werkplek als voor het volgen van de lessen. De bruto leervergoeding (dus zonder rsz) bedraagt €462,20, €510,10 of €549,90<sup>2</sup> afhankelijk van de vooropleiding van de leerling. (Zo behouden de ouders de kinderbijslag)

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

De jongere heeft geen recht op een eindejaarspremie of extra premies voor weekendwerk. Eventuele andere onkosten worden terugbetaald, net zoals bij het gewone personeel (woonwerkverkeer, ev. andere verplaatsingskosten, enzovoort).

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

## Doelgroepvermindering voor jongeren in een alternerende opleiding

Dankzij de doelgroepvermindering voor leerlingen alternerend leren, kan een werkgever tot maximaal €1.000 per kwartaal RSZ-korting krijgen op de leervergoeding. In de realiteit ligt de RSZ-bijdrage die de werkgever betaalt op de leervergoeding lager dan €1.000 en wordt de RSZ-bijdrage dus voor 100% gec recupereerd.



[www.werk.be/online-diensten/  
doelgroepverminderingen/jongeren/  
leerlingen](http://www.werk.be/online-diensten/doelgroepverminderingen/jongeren/leerlingen)

## Doelgroepvermindering voor jongeren

Bij aanwerving na de periode van de alternerende opleiding behoudt de werkgever het recht op de doelgroepvermindering voor jongeren gedurende enkele kwartalen.



[www.werk.be/online-diensten/  
doelgroepverminderingen/jongeren/](http://www.werk.be/online-diensten/doelgroepverminderingen/jongeren/)  
> kies: laag- of middengespoold



## Doelgroepvermindering voor mentors

Heb je in je bedrijf een erkende leermeester (zie p. 16) met een getuigschrift 'Leermeester in de horeca' of een pedagogisch diploma, dan kun je in de kwartalen waarin je leerlingen opleidt een RSZ-korting aanvragen op de loonkost van deze leermeester of mentor. Voor de berekening van de korting worden ook de uren meegenomen van (buitenlandse) stagiairs en andere jongeren en leerkrachten die het bedrijf begeleidt.



[www.werk.be/online-diensten/  
doelgroepvermindering-voor-mentors](http://www.werk.be/online-diensten/doelgroepvermindering-voor-mentors)

## Stagebonus

Werkgevers die leerlingen opleiden in een alternerende opleiding, hebben recht op een stagebonus van €500 tot €750 per schooljaar op 2 voorwaarden:

- ▶ De leerling is nog geen 18 jaar op 1 september van het schooljaar waarvoor de bonus wordt aangevraagd.
- ▶ De leerling heeft minstens 3 maanden gewerkt.

De bonus moet ten laatste binnen 4 maanden na het einde van het schooljaar door het bedrijf worden aangevraagd.



[www.werk.be/online-diensten/  
start-en-stagebonus](http://www.werk.be/online-diensten/start-en-stagebonus)

# Laat je bedrijf erkennen als leerbedrijf

---

Bedrijven kiezen massaal voor duaal leren. Sinds 1 september 2016 kent de horeca al meer dan 1500 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, moet jouw bedrijf eerst **erkend worden als leerbedrijf.** En je moet een **leermeester aanduiden (en opleiden).**

## Het leermeesterschap, een vak apart

**Leermeesters zijn onmisbaar omdat ze jonge talenten en onervaren nieuwkomers op de werkvloer opleiden tot vakmensen.** Onder de vleugels van een leermeester komen deze beginners 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 Vorming de gratis **2-daagse leermeesteropleiding.** Elke medewerker<sup>3</sup> 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 erkenning<sup>4</sup>. De opleiding levert het **getuigschrift van "Leermeester in de Horeca"** op. Meer informatie: [www.fanvanhoreca.be/leermeesteropleiding](http://www.fanvanhoreca.be/leermeesteropleiding).

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.





## De succesformule van duaal leren:

- ▶ Duaal leren combineert het beste van twee werelden:
  - Theorie en praktijk
  - In een bedrijf (min. 20u) én op school
- ▶ Duaal leren is een **volwaardig alternatief** voor de klassieke voltijdse opleiding.
- ▶ De leerling behaalt hetzelfde diploma maar studeert af met **meer praktijkervaring**.
- ▶ Naast de leerkracht, is de **leermeester** in het bedrijf **mee verantwoordelijk voor de opleiding**.
- ▶ De werkgever betaalt de leerling een **leervergoeding**
- ▶ Jongeren die duaal willen leren, worden eerst **grondig gescreend**.

## Word een erkend leerbedrijf in 10 stappen

Volg deze 10 stappen en je bedrijf is **5 jaar lang een erkend leerbedrijf**:

### 1 Leermeester aanduiden

De medewerker die aangeduid wordt als leermeester<sup>5</sup>, moet voldoen aan deze criteria:

- ▶ min. 25 jaar (of min. 23 jaar als de leermeester een 'bewijs van relevante beroepsopleiding' voorlegt)
- ▶ min. 5 jaar ervaring in de horeca

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

### 2 Documenten opvragen

Je bedrijf is financieel gezond en je kan één van deze documenten voorleggen:

- ▶ een **positief attest c450**: stuur de gegevens van je onderneming naar [ad2-sectieattesten@rsz.fgov.be](mailto:ad2-sectieattesten@rsz.fgov.be) en je krijgt binnen 5 dagen per post een c450 op het adres van de onderneming.

- ▶ een **attest van inschrijving bij de rsz**: heb je nog geen kwartaalbijdragen gedaan, vraag dan een attest van inschrijving aan via [www.rsz.fgov.be/nl/attests/52/attest-van-inschrijving](http://www.rsz.fgov.be/nl/attests/52/attest-van-inschrijving).

Je **leermeester** kan aantonen dat hij/zij van onberispelijk gedrag is. Vraag hem/haar om een **uittreksel uit het strafregister model 2 – art 596,2** (voor begeleiding van jongeren) aan te vragen bij politie, gemeente of e-loket.

### 3 Aanmelden bij [app.werkplekduaal.be](http://app.werkplekduaal.be)

Scan de documenten in en ga naar [app.werkplekduaal.be](http://app.werkplekduaal.be). Via dat portaal van de Vlaamse Overheid kan je een aanvraag doen om erkend te worden als leerbedrijf/leermeester.

**Wist je dat ook een school de erkenningsaanvraag voor een bedrijf kan 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 aanvragen kan doen.

<sup>5</sup>. deze persoon staat in voor de dagelijkse begeleiding van de leerling.

#### **4 Gegevens invullen, opleidingen aanvragen en leermeesters toevoegen**

Eens aangemeld op [app.werkplekduaal.be](http://app.werkplekduaal.be), verschijnen de gegevens van de onderneming en vestiging uit het KBO. Dan kan je de opleidingen aanvragen en de mentoren/leermeesters ingeven. Je kunt trouwens ook meteen deze niet-duale opleidingen (in het deeltijds onderwijs of Syntra Leertijd) aanvragen:

- Keukenmedewerker<sup>6</sup>, hulpkok, kok
- Grootkeukenhulpkok, grootkeukenkok
- Hulpkelner, kelner
- Medewerker snackbar-taverne

**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 tweede leermeester laten erkennen.

Het ingescande rsz-attest en het model2 laad je in [app.werkplekduaal.be](http://app.werkplekduaal.be) op bij 'bestand kiezen'.

Ontbreken er documenten (c450, model 2,...), dan krijgt het bedrijf een melding dat de aanvraag onvolledig is. De indiener kan de ontbrekende documenten nog toevoegen.

#### **5 Erkenningsaanvraag - adviestermijn van 14 dagen**

Na indienen van een volledige aanvraag (met alle documenten) begint een advies-termijn van 14 dagen te lopen met:

- ▶ bedrijfsbezoek door consulent van Horeca Vorming. Tijdens dit bezoek krijg je een uitgebreide uitleg over het systeem en de voorwaarden. Er wordt ook samen bekeken of en hoe de opleiding kan plaatsvinden.
- ▶ akkoord sociale partners van de horecasector (werkgevers en werknemers).

#### **6 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.

6. Op dit niveau wordt er geen onderscheid gemaakt tussen keuken & grootkeuken.

## 7 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 leerling (en met een sectorconsulent van Horeca Vorming voor de duale trajecten). Bij de OAO hoort een opleidingsplan dat de school op voorhand samen met de leermeester bespreekt.

## 8 Gratis tweedaagse leermeesteropleiding van Horeca Vorming (verplicht)

De leermeester volgt een leermeesteropleiding **binnen de 6 maanden na de goedkeuring van de erkenning** van het leerbedrijf (uitzonderingen voor leermeesters die al een mentoropleiding of een pedagogische opleiding hebben gevolgd). Vraag de data op bij de consulent van je regio of kijk op [www.fanvanhoreca.be/leermeesteropleiding](http://www.fanvanhoreca.be/leermeesteropleiding).

## 9 Mentorkorting (extra rsz-korting)

De werkgever kan met het getuigschrift of het diploma van de leermeester, een **korting op de patronale bijdrage<sup>7</sup> aanvragen** bij de rsz in de kwartalen waarin er leerlingen worden opgeleid in het bedrijf. Ook de stage-uren van een leerkracht en een leerling, de OAO van een leerling deeltijds onderwijs enzovoort kunnen mee ingediend worden voor het berekenen van de korting. Meer info over de mentorkorting: [www.werk.be/online-diensten/doelgroepvermindering-voor-mentors](http://www.werk.be/online-diensten/doelgroepvermindering-voor-mentors).

## 10 Hulp nodig?

Wens je ondersteuning bij je digitale erkenningsaanvraag? Neem een kijkje op [www.fanvanhoreca.be/oao](http://www.fanvanhoreca.be/oao) of contacteer ons via [oao@horeca.be](mailto:oao@horeca.be) of 02/513.64.84.

Heb je algemene vragen over het opleiden van jongeren in het bedrijf? Onze consulenten helpen je graag (zie p. 23).

7. Dus enkel als de leermeester een werknemer is en geen werkgever.



### 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 opleiden, maar ook **gemotiveerde werkzoekenden**. Horeca Vorming organiseert geregeld 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 [www.fanvanhoreca.be](http://www.fanvanhoreca.be).

# Bijkomende informatie

---

## Over duaal leren en OAO

Videogetuigenissen, informatie en digitale brochure over duaal leren in de horeca:  
[www.fanvanhoreca.be/duaalleren](http://www.fanvanhoreca.be/duaalleren).

Informatie over OAO in de horeca en de erkenningsprocedure voor horeca-bedrijven:  
[www.fanvanhoreca.be/oao](http://www.fanvanhoreca.be/oao)  
of [oao@horeca.be](mailto:oao@horeca.be)

Bijkomende informatie over het statuut van de leerling, de vakantieregeling en de OAO:  
[www.syntravlaanderen.be/  
downloads-werkpleklernen](http://www.syntravlaanderen.be/downloads-werkpleklernen).

## Voed je vaardigheden. En proef meteen het resultaat.

Horeca Vorming wil de horeca professionals van vandaag én morgen ondersteunen, versterken en inspireren.

**Stel jij mensen tewerk in het Paritair Comité 302 voor de horeca? Dan kunnen wij jou, jouw bedrijf en jouw medewerkers bijstaan met korte, praktijkgerichte professionele vormingen.** Je kan je medewerkers (PC 302) inschrijven voor een opleiding in het open aanbod of je kan een bedrijfsopleiding aanvragen. Werkgevers kunnen deelnemen als ze hun medewerkers ook opleiding laten volgen. Deelname is gratis.

Ontdek het opleidingsaanbod op [www.fanvanhoreca.be/vorming](http://www.fanvanhoreca.be/vorming).

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

**Provincie Antwerpen**

Els Devos  
e.devos@horeca.be  
0479 63 03 27

**Provincie Oost-Vlaanderen**

Tine Lecompte  
t.lecompte@horeca.be  
0474 40 88 15

**Provincie West-Vlaanderen**

Dries Cosaert  
d.cosaert@horeca.be  
0499 36 31 83

**Brussels Hoofdstedelijk  
Gewest & arrondissement**

**Halle-Vilvoorde**  
Dorien Podevijn  
d.podevijn@horeca.be  
0476 37 85 16

**Provincie Limburg &  
arrondissement Leuven**

Caroline Hoydonckx  
c.hoydonckx@horeca.be  
0479 63 03 39

**horeca**   
vorming Vlaanderen

Anspachlaan 111 – bus 4

1000 Brussel

02 513 64 84

[vormingvlaanderen@horeca.be](mailto:vormingvlaanderen@horeca.be)

[www.fanvanhoreca.be](http://www.fanvanhoreca.be)

Volg ons: @fanvanhoreca

