



Zadkine Administratief, secretariael &
Commercieel (ASC)

Wentink Event Academy

Bezoekadres

Benthemplein 15
3032 CC
www.zadkine.nl

Datum

september 2016

Wentink Werkveld Menukaart

schooljaar 2017-2018

Beste ondernemer/opdrachtgever,

De opleiding medewerker evenementenorganisator van Zadkine is sinds september 2012 gestart onder de naam Wentink Event Academy; een praktijkgerichte opleiding (MBO niveau 4) waarbij onze studenten worden opgeleid om in de toekomst aan de slag te gaan in deze mooie branche of eventueel verder te studeren aan het HBO.

Onze opleiding ziet er in het kort als volgt uit:

- Leerjaar 1 Oriënteren binnen de evenementenbranche
- Leerjaar 2 De verdieping
- Leerjaar 3 Afstuderen

Contactpersoon per leerjaar:

Leerjaar 1: Jurriaan Brans	j.brans@zadkine.nl
Leerjaar 2: Henri Oogjen	h.oogjen@zadkine.nl
Leerjaar 3: Christina Alonso	c.alonsowulffele@zadkine.nl
Algemene zaken: Jurriaan Brans	j.brans@zadkine.nl

Gedurende de drie jaar kunnen onze studenten op diverse manieren aan de slag bij uw bedrijf of evenement. In het onderstaande 'menu' vindt u de verschillende mogelijkheden.

HET MENU: WAT ZIJN DE VOORDELEN VOOR U ALS ONDERNEMER/OPDRACHTGEVER?

1. Menu 'De handjes' – Oriënterende snuffelstages

'Vele handen maken licht werk, wij hebben er een paar extra voor u'.

Inzetbaarheid:	het hele (school)jaar door
Leerjaar:	jaar 1
Periode/duur:	150 uur op jaarbasis

De opdracht voor studenten is om te gaan rondkijken en werken in de evenementenbranche. Hiervoor zijn wij op zoek naar momenten in uw evenementen waarbij u 'handjes' kunt gebruiken gedurende een of meerdere dagen. Functies als servicemedewerker, artiestenbegeleiding, de personeels catering verzorgen, gastheer/gastvrouw zijn, meehelpen met de opbouw, helpen op een beurs etc. komen hiervoor in aanmerking.

Er wordt van u verwacht dat u de briefing verzorgt, de student(en) op de dag(en) begeleidt en de uren doorgeeft per mail aan Jurriaan Brans, j.brans@zadkine.nl

2. Menu 'De hulptroepen in huis' – 16–wekenstages

Onderdelen van uw productie of evenement kunt u begeleid overdragen aan één of meerdere studenten die u 16 weken aan het werk zet en waar nodig controleert. Zij nemen werk voor u uit handen.

Inzetbaarheid: september 2017 – januari 2018 en februari 2018 – begin juli 2018

Leerjaar: jaar 2

Dagen: maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag (+ weekend)

Periode/duur: 16 weken, totaal 500 uur

Gedurende 16 weken in leerjaar 2 gaan onze studenten bij leerbedrijven in de evenementenbranche aan de slag. Wij hopen dat u onze studenten een goede indruk kunt geven van het totale evenement en de daarbij behorende taken. De student staat geheel onder uw begeleiding en heeft een werkplek bij u op kantoor. De BPV-begeleider komt op afspraak bij u langs en zal de student vanaf de zijlijn coachen. Mocht u ruimte hebben voor meerdere studenten, dan is dat ook mogelijk.

3. Menu "Ik ben er bijna klaar voor" - Afstudeerstages

De junior medewerker evenementenorganisatie naast je.

Inzetbaarheid: 1 februari 2018– half juni 2018

Leerjaar: jaar 3

Dagen: maandag, dinsdag, woensdag, donderdag en vrijdag (+ weekend)

Duur: 17 weken, totaal 550 uur

Het derde jaar staat in het teken van het afstuderen. Na 2 blokken theorie op school aan het begin van het schooljaar, waarin de veelzijdigheid van de evenementenbranche verder wordt uitgewerkt, gaat de student de laatste 2 blokken van zijn studie op afstudeerstage. Tijdens deze afrondende stage draait de student geheel mee in het proces van het organiseren van evenementen. Één opdracht, evenement of toeleveranciersproject wordt (onder uw toezicht) toegewezen aan de student. Hierdoor vormt dit project de basis voor de opdrachten die hij of zij moet doen voor zijn of haar opleiding. Deze opdrachten zijn onderdeel van het gangbare proces van het organiseren van een evenement.

We verwachten dat de praktijkopleider een training van een dagdeel "beoordelen in de praktijk" volgt (data volgen nog).

SBB

Om een MBO-student te plaatsen in uw organisatie, is het noodzaak om door SBB een erkenning te krijgen als leerwerkbedrijf. Meer informatie hierover is te vinden op www.s-bb.nl. Uiteraard kunnen wij hulp bieden in het aanvragen van deze erkenning.

Met vriendelijke groet,

Team Wentink Event Academy