# **lob 2 wie ben ik als professional?**

# **motieven**

3. bpv

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **OPDRACHT** | **5** | **BPV-bedrijven en leervragen bij jouw droomberoep** |

1. Kijk even terug in je aantekeningen. Welke werkzaamheden moet je zoal uitvoeren in jouw droomberoep?

1. Maak een lijst van bedrijven in de regio waar je die werkzaamheden zou kunnen leren.

1. Zoek uit deze lijst drie bedrijven waar je je BPV zou willen uitvoeren. Zet ze op volgorde van tijd. Dus zet op de eerste plaats het bedrijf waar je je eerstvolgende BPV-periode zou willen leren en werken. En dan voor de daaropvolgende BPV-periode.

Formuleer bij elk bedrijf jouw algemene doel. Denk bij het eerste BPV-bedrijf bijvoorbeeld aan:
- oriënterende BPV, elke week een andere afdeling proberen te zien

Denk bij de daaropvolgende BPV-bedrijven bijvoorbeeld aan:
- langer meedraaien op de afdeling die je het leukst vond
- meer verantwoordelijke taken uitvoeren die horen bij het beroep

Formuleer daarna bij elk bedrijf drie leervragen die jou dichter bij je droomberoep brengen. In de volgende tabel staat een voorbeeld.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BPV-bedrijf  | Naam | Hotel Het Hof |
| Plaats | Den Haag |
| Soort bedrijf (dienst, product, werkzaamheden, grootte enz.) | Hotel voor voornamelijk zakenreizen. Honderd luxe tweepersoons slaapkamers en honderd eenpersoons slaapkamers. Tien vergaderruimtes te huur. Groot restaurant met luxe ontbijt, diners en lunches. Mogelijkheden voor besloten diners en lunches.Bedienen gasten, ontvangst gasten, voorbereiding in de keuken, schoonmaken, klaarmaken ontbijt en lunch en diner, klaarmaken eetruimtes, inplannen gasten, personeel enz. |
| Mijn motivatie om hier te willen leren en werken | Ik wil graag leren welke services en producten in de keuken en het restaurant ervoor zorgen dat gasten optimaal tevreden zijn en blijven. Ik kom in aanraking met kritische gasten en ik zal hard moeten werken om deze gasten tevreden te houden. |
| Mijn einddoel (mijn droom-beroep) | Hoteldirecteur |
| Mijn doel bij deze BPV-periode | Inzicht in de diensten en producten in een hotel-restaurant waar gasten hoge verwachtingen hebben. |
| Leervraag 1 | Hoe werkt de organisatie in de keuken en in het restaurant? |
| Leervraag 2 | Met welke services en producten krijgt de gast hier te maken? |
| Leervraag 3 | Wat is het verschil tussen goede en minder goede kwaliteit? Hoe houd ik de gasten tevreden? |

Vul de drie tabellen in.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1BPV-bedrijf  | Naam |  |
| Plaats |  |
| Soort bedrijf (dienst, product, werkzaamheden, grootte enz.) |  |
| Mijn motivatie om hier te willen leren en werken |  |
| Mijn einddoel (mijn droom-beroep) |  |
| Mijn doel bij deze BPV-periode |  |
| Leervraag 1 |  |
| Leervraag 2 |  |
| Leervraag 3 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2BPV-bedrijf  | Naam |  |
| Plaats |  |
| Soort bedrijf (dienst, product, werkzaamheden, grootte enz.) |  |
| Mijn motivatie om hier te willen leren en werken |  |
| Mijn einddoel (mijn droom-beroep) |  |
| Mijn doel bij deze BPV-periode |  |
| Leervraag 1 |  |
| Leervraag 2 |  |
| Leervraag 3 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 3BPV-bedrijf  | Naam |  |
| Plaats |  |
| Soort bedrijf (dienst, product, werkzaamheden, grootte enz.) |  |
| Mijn motivatie om hier te willen leren en werken |  |
| Mijn einddoel (mijn droom-beroep) |  |
| Mijn doel bij deze BPV-periode |  |
| Leervraag 1 |  |
| Leervraag 2 |  |
| Leervraag 3 |  |