



Examineren, de formele afronding opleiding Voedingsassistent

Máxima Medisch Centrum, zo heet het grootste ziekenhuis in Zuidoost-Brabant. Op de twee locaties in respectievelijk Eindhoven en Veldhoven biedt het ziekenhuis de beste zorg en persoonlijke aandacht aan patiënten. Bij patiëntenzorg denkt het MMC ook aan goede voeding. Het zijn de 90 tot 100 voedingsassistenten die dagelijks 1.000 maaltijden verstrekken aan de patiënten. Dat gebeurt elke dag, zeven dagen per week 's ochtends, 's middags, tussentijds en 's avonds.

Externe examinerator

Alle voedingsassistenten doorlopen een werkplekopleiding waarin ze alle kennis en vaardigheden krijgen die ze nodig hebben om hun werk goed te kunnen doen. De opleiding duurt 7 maanden en bestaat uit zelfstudie, klassikale lessen en praktijkopdrachten. Alle deelnemers sluiten de opleiding af met een proeve van bekwaamheid. Voor dit examen doet het Máxima beroep op Martine Paulusse, zij is de externe examinerator voor de opleiding Voedingsassistent.

Judith Baselmans-Wouters is opleidingsfunctionaris van de interne Academie. Wim Rijkers is stafmedewerker Kwaliteit Facilitair Bedrijf. Beiden zijn coördinator en aanspreekpunt voor de opleiding. Wim: "Door ze op te leiden, hoort de voedingsassistent er nu helemaal bij. We hebben ze op een sokkel gezet. Ze dragen meer verantwoordelijkheid, ze werken volgens de richtlijnen van voedselveiligheid



en ze bieden maaltijden aan op een correcte, gastvrije manier met de juiste bejegening." Judith: "Er is veel veranderd, de assistent zorgt niet alleen voor het transport tussen de keuken en de afdeling. Ze leveren een professionele en belangrijke bijdrage aan de zorg met persoonlijke aandacht."

Start nieuwe opleidingscyclus

Elk jaar in oktober start een nieuwe opleidingscyclus. De opleiding begint met een informatiebijeenkomst waar alle deelnemers die dat jaar als voedingsassistent zijn gestart voor het eerst bijeen komen. De coördinatoren en gastdocenten van de opleiding stellen zich daar aan de voedingsassistenten voor.

Zij gaan elkaar gedurende het opleidingstraject regelmatig tegenkomen.

De opleiding is voorwaardelijk om de functie te mogen uitvoeren.

Judith: "De opleiding is een compleet traject dat alle facetten van de functie Voedingsassistent belicht. We hebben er een brede functie van gemaakt."



Judith Baselmans-Wouters is opleidingsfunctionaris bij de Academie van het Máxima MC. Zij is coördinator en aanspreekpunt voor de interne opleiding voor voedingsassistenten binnen dit ziekenhuis.



Wim Rijkers is stafmedewerker Kwaliteit Facilitair Bedrijf. Hij is al 10 jaar betrokken bij deze opleiding en coördinator en aanspreekpunt voor de deelnemende voedingsassistenten.



Interne experts

De opleiding bestaat uit 12 lesmodules met hoofdstukken die eindigen met een praktijkopdracht. De assistenten bespreken hun opdrachten met de koks in de keuken. Dat is om kennis af te stemmen en het is goed voor de samenwerking. Naast de theorie en de opdrachten volgen de assistenten een aantal plenaire lessen. In elke les staat een specifiek aandachtsgebied centraal. Judith: "De gastdocenten zijn werkzaam in het ziekenhuis en ieder is expert op een specifiek terrein. Denk bijvoorbeeld aan een diëtiste, een deskundige Hygiëne en Infectiepreventie en de koks van de keuken." Richting het einde van de opleiding is er een praktijktoets ter voorbereiding op de proeve van

bekwaamheid. Aan de medewerkers van de keuken laten de assistenten zien hoe ze een warme maaltijd of een broodmaaltijd serveren.

A la Carte

Wim kijkt terug op hoe de opleiding is opgezet. "We zijn begonnen met een concept te ontwikkelen, dat is M&X Maaltijd A la Carte geworden. Dat houdt in: à la minute keuzes aanbieden met buffetwagens, de service en kwaliteit verbeteren en in plaats van aanbodgericht werken naar vraag- en doelgroepgericht gaan. Daarna hebben we een handboek en opleidingsplan geschreven en in 2010 kon de eerste opleiding starten. Daar deden

” *Ik zie een duidelijk verschil in competenties tussen vroeger en nu. Maar niet alleen vakmatig, ook in de samenwerking en communicatie zie ik groei.*

alle 80 toenmalige assistenten aan mee. Sindsdien leiden we elk jaar ongeveer 10 nieuwe kandidaten op. In totaal hebben we in de afgelopen tien jaar 180 assistenten opgeleid", aldus Wim.

Groei

Om up to date te blijven, organiseren de afdeling Catering en de interne Academie jaarlijks voor alle voedingsassistenten drie bijscholingsmiddagen. Judith ziet dat de medewerkers zich hierdoor blijven ontwikkelen.

Judith: "Ik zie een duidelijk verschil in competenties tussen vroeger en nu. Maar niet alleen vakmatig, ook in de samenwerking en communicatie zie ik groei. De communicatie onderling is beter en de communicatie tussen assistent en patiënt is op een hoger plan gekomen." Wim vult aan: "Door de groep vaker bij elkaar te hebben, kunnen we veranderingen soepeler doorvoeren, bijvoorbeeld met thema's als voeding als medicijn, ziektebeelden in relatie tot dieet, dik slik voeding of een lean traject voeding introduceren. Via opleiding kun je sturen, verbinden en verbeteren. De voedingsassistent telt nu volwaardig mee. Wij laten de organisatie zien dat voeding hoofdzaak is, geen bijzaak, dat voeding bijdraagt aan het herstel van de patiënt."



Kwaliteit

Opleiding is in het Máxima een instrument om de kwaliteit op peil te houden. Dat komt in de bijscholing aan bod en het schuilt in de rol van de inhoudsdeskundigen. Judith: "Stel er verandert iets in de hygiëne richtlijnen of werkwijze, dan is de inhoudsdeskundige collega de aangewezen expert om dit te delen met medewerkers."

Wim vult aan: "In mijn rol als kwaliteitsfunctionaris houd ik audits op de afdelingen. Hierbij let ik erop of er volgens de afgesproken richtlijnen wordt gewerkt en de HACCP norm. Als dat om verbetering vraagt, dan kan ik dat met de assistenten op een professionele manier bespreekbaar maken. Dit werkt preventief en het is belangrijk voor de goede samenwerking, de borging van de kwaliteit en voedselveiligheid."

Feedback

In de feedback loop krijgen Judith en Wim suggesties en ideeën van de assistenten. Tijdens de bijscholingsmiddagen is er ruimte om wensen aan te horen. Welke thema's worden gemist? Waar kan er in de opleiding nog rekening mee worden gehouden? De gastdocenten wordt ook gevraagd terug te kijken op de opleiding. De feedback is input voor de voorbereiding op de nieuwe groep die gaat starten met de opleiding.

” Opleiding is in het Máxima een instrument om de kwaliteit op peil te houden.



Examen

Maar voor het zover is, is er in mei het spannendste moment voor elke voedingsassistent: de proeve van bekwaamheid. Dit examen wordt afgenomen door Paulusse Bedrijfsopleidingen. Het Máxima huurt een externe deskundige in die niet zomaar het examen afneemt. Judith: "Martine brengt heel veel kennis in over regelgeving en de richtlijnen voedselveiligheid. Daarnaast is Martine heel goed in het geruststellen van de kandidaten. Ze legt heel helder en duidelijk uit wat er gaat gebeuren." Wim vult aan: "Zo'n expert die van buiten naar binnen kijkt, helpt ons kritisch naar onszelf kijken. Waar kan het nog beter? Een kritische blik geven en examineren, Martine vult dat ieder jaar heel goed in. Dat is een vaardigheid die we graag bij Paulusse Bedrijfsopleidingen laten."

En als het allemaal achter de rug is, de voedingsassistent is geslaagd, dan volgt de certificaat uitreiking tijdens een feestelijke bijeenkomst. Judith en Wim zijn dan alweer volop bezig met de volgende opleiding.



 **Paulusse**
bedrijfsopleidingen

Paulusse Bedrijfsopleidingen is specialist in het ontwikkelen van werkplekopleidingen (WPO) op maat voor bedrijven met functies rondom eten en drinken.

Eenduidig inwerken, aantoonbaar bekwaam maken, leren met plezier en transparant zijn in de opleidingseisen. Dat zijn de uitgangspunten van werkplek opleiden (WPO).

Aan de hand van de bedrijfsprocessen wordt voor ieder bedrijf een uniek opleidingsprogramma opgesteld. Bij sommige bedrijven ligt er al een stabiele basis bij de medewerkers, bij andere bedrijven is alles nieuw en wordt er gestart met een volledig nieuw traject.