

Houding en gedrag

Houding en gedrag zijn belangrijke aspecten voor het afleveren van competente werknemers op de arbeidsmarkt. Zowel bij aanvang als aan het einde van de opleiding worden de leerlingen getoetst op houding en gedrag. Op deze manier bekijken we of er vorderingen zijn gemaakt. De volgende zaken worden daarin meegenomen:

Teamwork

Initiatief nemen en creativiteit

Verantwoordelijkheid en punctualiteit

Orde en netheid

Omgangsvormen

Beslissingen nemen



De baseline meting legt het proces van de vorming van houding en gedrag vast en laat de evolutie van de jongeren gedurende de vakscholing zien. De evaluatie wordt dagelijks gedaan door de docenten in de klas en door de coördinator algemene ontwikkeling.

Door de workshops algemene vorming leren de leerlingen met elkaar te communiceren, verbeteren ze de inter-persoonlijke relaties, denken ze na over hun rol als leerling en plannen ze hun toekomst. Dit is belangrijk in het proces. De kwantitatieve data laten een evolutie zien, maar desalniettemin is het ook noodzakelijk om een kwalitatieve evaluatie uit te voeren, wat niet erg gemakkelijk is door de grote aantallen leerlingen. Voor een toekomstig onderzoek is het belangrijk om een steekproef te nemen.

Voorbeeld

	CURSUSSEN	BASE LINE /start						BASE LINE /nog in proces					
		teamwork	Initiatief en creativiteit	Verantwoordelijkheid en punctualiteit	Orde en netheid	Interpersoonlijke relaties	Beslissingen nemen	teamwork	Initiatief en creativiteit	Verantwoordelijkheid en punctualiteit	Orde en netheid	Interpersoonlijke relaties	Beslissingen nemen
1	Hotel Management A	35	35	35	25	40	35	55	55	55	45	60	60
	Hotel Management B	35	35	25	25	40	25	65	65	55	50	70	75
2	Brood	25	25	35	25	45	35	75	75	60	65	60	60
3	Decoratie van taarten	45	45	35	25	55	25	85	85	80	45	70	60
4	Housekeeping A	25	25	40	30	47	30	55	55	80	55	80	50
5	Housekeeping B	35	35	45	30	20	40	75	75	80	65	46	40
6	Kantoor assistent A	25	25	45	25	30	25	55	55	65	65	70	55
7	Bar en bediening A	35	35	25	30	45	35	75	75	40	70	65	65
8	Bar en bediening B	50	50	20	25	55	45	85	85	40	80	65	70
9	Receptie en reservering B	35	35	25	30	65	35	45	45	40	55	80	45
10	Gastronomie I A	25	25	35	25	45	25	60	60	55	65	75	55
11	Gastronomie IB	25	25	35	25	35	35	45	45	55	75	60	45
12	Gastronomie II A	45	45	35	25	45	35	65	65	70	85	70	60
13	Gastronomie II B	45	45	55	25	55	25	80	80	75	75	80	55
14	Gastronomie III A	50	50	35	35	40	35	75	75	60	55	70	60
15	Gastronomie III B	45	45	65	35	50	40	80	80	80	75	80	40
16	Gastronomie IV B	55	55	45	35	45	35	85	85	80	65	80	60

