

Schema: Opbouw praktijkvorming voorbereiding op arbeid

		Klas 1 en 2 ±12 - 14 jaar Onderbouw	Klas 3 en 4 ±14 - 16 jaar Middenbouw	Klas 5 en 6 ±16 - 18 jaar Bovenbouw	
		De leerling is gericht op zichzelf	De leerling is gericht op zichzelf en de ander	De leerling is gericht op de maatschappij	
		De leerling als leerling	De leerling als burger	De leerling is als werknemer	
Voorbereiding op arbeid / dagbesteding		Algemene arbeidsvaardigheden		Specifieke vaardigheden per profiel	
		Praktijkvakken Leerwerkplekken inclusief begeleide interne stage: - Horeca - Facilitair (schoonmaak/was) - Techniek/Zedemo - Houtbewerking	Aanbod in 3 profielen: - Horeca/FD - Groen/tech. - Detailh./log.	Keuze voor 2 profielen: - Horeca/FD - Groen/tech. - Detailh./log.	Specialisatie in 1 profiel en branche certificering: - Horeca/facilitaire dienst* - Groen/techniek - Detailhandel/logistiek
Stages		Leerwerkplekken inclusief begeleide interne stage	Leren op locatie *	Leren op locatie keuze	Zelfstandig externe stage uitstroomprofiel Arbeid
		LOL dagbesteding			ZES dagbesteding

*Horeca/facilitaire dienst bestaat uit werkzaamheden in de horeca, keuken, wasverzorging en schoonmaak. De stage vorm 'Leren op locatie' bestaat onder andere uit de kaarsenmakerij. Tijdens de leerwerkplekken en de stages worden de vakvaardigheden aangeleerd en geoefend. De leerlingen in het profiel Dagbesteding blijven de algemene praktijkvakken volgen. Dit schema is passend voor ±80% van de leerlingen, uitzonderingen zijn echter altijd mogelijk.