Samen zoeken we naar jouw kwaliteiten

Lees het verhaal van Sana

Niet iedereen kan zomaar aan het werk. Bij Cavent Talent helpen we mensen zoals Sana en jou om aan de slag te gaan. We ontdekken samen wat je goed kunt en leuk vindt. Daarna zoeken we een werkplek die bij je past en waar je kunt groeien. We bieden trainingen en kansen die we passend maken voor jou.

Sana's recept voor leuk werk: appeltaarten en humor

Baktalent bij Cavent

Vraag aan Sana (38 jaar) hoe je appeltaart maakt, en met enthousiasme legt ze uit hoe je tot een overheerlijk resultaat komt. Bakken is Sana's grote passie. Ze werkt bij Cavent Studio in Strijen, waar ze naast bakken ook creatieve producten maakt. Ze vertelt dat ze erg blij is met de begeleiding: "Met hulp kan ik blijven oefenen en nieuwe dingen leren. Dat wil ik graag. Soms maak ik fouten, maar dat is oké. Daar leer ik van." Sana heeft talent voor bakken en mensen helpen. Haar grootste kracht is haar vrolijke en positieve inbreng.

Aan het begin was het even zoeken naar de beste manier van communiceren tussen Sana en haar begeleiders, omdat Sana doof is. Inmiddels hebben ze hierin hun weg gevonden. Ze spreken in duidelijke woorden en gebruiken gebaren. Zo nodig schrijven ze op papier of typen tekst op hun telefoon. Sana vertelt dat communicatie veel voor haar betekent: “Ik wil dat mijn begeleiders goed naar me luisteren en me begrijpen. Als ik het moeilijk heb, wil ik praten; dat maakt me rustig. We maken ook veel grapjes. Daar hou ik van! We plagen elkaar, maar wel op een lieve manier hoor. Ik leer van de begeleiding om zelf ook beter te luisteren. Dat vind ik heel goed.”

Blijven oefenen

Sana bakt zelfstandig appeltaarten, cakes, koekjes en meer. In het begin vond ze dat uitdagend. Sana vertelt: “In een recept staat zoveel. Ik vond het té veel. Dan heb ik het overzicht niet meer en dat vind ik moeilijk. Maar omdat ik nieuwe dingen wil leren, bleef ik oefenen. De begeleiding helpt mij daarbij. Oefenen, oefenen en nog meer oefenen. Ik bleef doorzetten en gaf niet op. Nu kan ik steeds meer zelf.” De taarten en cakes worden onder andere geleverd aan lunchroom Bij Betsie in Willemstad. Sana verwerkt ook soja- en chilisauzen voor Premium Sushi. Ze heeft geleerd om veilig en schoon te werken.

Stap voor stap

Met de talenten die Sana al ontwikkeld heeft, onderzoekt ze samen met een jobcoach wat ze nog meer zelfstandig wil en kan. Dat doet ze door ontdekkend te leren. Ze kiest een recept, doet zelf de boodschappen en gaat aan het werk. Zo kan de jobcoach zien wat Sana zelfstandig kan en wat ze nog moeilijk vindt. “Soms werk ik rommelig”, zegt Sana. “En vergeet ik wel eens wat. Recepten zijn makkelijk, gemiddeld of moeilijk. Als er veel tegelijk moet gebeuren, snap ik het niet goed. Ik probeer rustig te blijven. Ik zoek dan bijvoorbeeld een stappenplan op internet.”

Door de begeleiding van een jobcoach kan Sana bespreken wat goed gaat en wat uitdagingen zijn. Ze zou later graag een betaalde baan willen hebben. Sana licht toe: “Het is fijn om met mijn jobcoach over de toekomst te praten. Ik zou graag in een restaurant willen werken of voor ouderen of dove mensen zorgen. Met mijn jobcoach kijk ik naar wat kan, want ik heb wel een beetje begeleiding nodig.” Voorlopig kan Sana bij Cavent haar talenten nog volop ontwikkelen. Ze wil ook graag, zodra deze opent, aan de slag op de nieuwe locatie Cavent Punt in Oud-Beijerland. Daar kan ze in de horeca en winkel werken. “Ik ben blij dat ik bij Cavent veel nieuwe dingen kan leren”, besluit Sana, terwijl ze haar mooie glimlach laat zien.