



roc van
twente

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 4

leerweg: BOL

Meewerkend horeca ondernemer

Jij bent gemaakt voor het horecaleven. De gezelligheid, het contact leggen met mensen en ervoor zorgen dat iedereen een leuke tijd heeft. Als meewerkend horeca ondernemer is dit je dagelijkse werk. Je runt je eigen café, brasserie, eetcafé of pub. Daarin zorg je voor een gezellige en veilige sfeer, maar je regelt ook de inkoop, administratie en de sales en marketing. Je lost problemen op en geeft leiding aan je medewerkers. Overdag, maar ook 's avonds en 's nachts. Maar daar leef je voor.

Past dit beroep bij jou?

Je bent ondernemend en zakelijk. Je bent vriendelijk en kunt goed met mensen omgaan. Je werkt zelfstandig en zorgvuldig. 's Avonds en in het weekend werken vind jij geen probleem.

Feiten in het kort



Duur
3 jaar



Startdatum
Augustus | februari



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2025-2026



Aanvullende kosten
ongeveer € 400,- voor de hele opleiding. Dit is een vrijwillige bijdrage.

Lessen en stages

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. In het eerste en tweede leerjaar loop je stage in een café of restaurant: een blokstage van 120 uur en een lintstage van 130 uur in je eerste leerjaar en een blokstage van 160 uur en een lintstage van 90 uur in je tweede leerjaar. In het derde leerjaar ben je twintig weken op stage in een restaurant. De stages zijn altijd bij een erkend leerbedrijf.

Naast deze bedrijfsstages loop je ook ongeveer 10 weken een interne stage. Tijdens deze periode heb jij de leiding over de verschillende restaurants binnen onze school. Dit doe je samen met een kleine groep klasgenoten en onder begeleiding van een aantal vakdocenten. Hierbij ben je ook verantwoordelijk voor de planning en het organiseren van de reserveringen.

Hoe zien de examens er uit?

Aan het eind van je opleiding doe je examen: mondelinge en schriftelijke examens, portfolio en Proeven van Bekwaamheid (PvB). Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Daarnaast doe je examen in algemene vakken en je keuzedelen. Wil je daar meer over weten? Check dan www.rocvantwente.nl/examens of www.rocvantwente.nl/keuzedelen.

Hoe kan je vakkenpakket eruit zien?

- Commercieel management (marketing)
- Duits
- Engels
- Financieel management
- Keuken- en restauranttechniek
- Loopbaan en Burgerschap
- Nederlands en communicatie
- Ondernemen en leidinggeven
- Personeelsmanagement
- Rekenen
- Sociale hygiëne

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg (economie of wiskunde in je pakket is zeer gewenst)
- of een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- of een gelijkwaardig diploma

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.458,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2025 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen. Indien je op deze datum nog geen 18 jaar bent hoeft je het hele schooljaar nog geen lesgeld te betalen. Leermiddelen: Ongeveer € 1.100,- voor de hele opleiding. En ongeveer € 550,- voor bedrijfskleding. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops. Extra kosten: ongeveer € 400,- voor de hele opleiding. Dit is een vrijwillige bijdrage.

Meer informatie over leermiddelen? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/mbowebshop. Meer informatie over de kosten? Kijk dan op www.rocvantwente.nl/kosten.

Wat kun je na deze opleiding?

Je kunt aan de slag in de horeca of je eigen horecabedrijf starten. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met een hbo-opleiding Hoge Hotelschool of de lerarenopleiding Horeca en Voeding.

Contact met studie informatiepunt

whatsapp	06 - 29 00 79 91
telefoon	088 - 178 22 22
e-mail	info@rocvantwente.nl

Check rocvantwente.nl voor aanmelden en meer info

Meewerkend horeca ondernemer BOL/4

ROC van Twente

Let op: aan de informatie van deze opleidingsfolder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud.