

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 4

leerweg: BOL

Manager/ondernemer horeca

Als manager of ondernemer ben jij het gezicht van je restaurant, café of hotel. Jij zorgt ervoor dat iedereen zich welkom voelt. Je luistert naar de wensen van klanten en denkt aan de kleinste details om de beleving zo bijzonder mogelijk te maken. Maar dat doe je niet alleen. Je geeft ook leiding aan een team, waarin je coacht, motiveert en begeleidt. Naast het werken voor je gasten ga jij ook over inkoop, sales, marketing, financiën en personeelsbeleid. Net wat je functie van je vraagt. Zo maak je van jouw zaak een topzaak.

Past dit beroep bij jou?

Je bent zelfstandig, ondernemend en hebt een commerciële instelling. Je kunt uitstekend omgaan met mensen, bent vriendelijk en gastvrij. Verder kun je zorgvuldig en hygiënisch werken.

Feiten in het kort



Duur
4 jaar



Startdatum
Augustus | februari



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2025-2026



Aanvullende kosten
ongeveer € 100,- per leerjaar. 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?

Je doet tijdens de hele opleiding examens: 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
- Hotelmanagement en reserveringssystemen
- 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 het pakket is 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 € 480,- in het eerste leerjaar. En ongeveer € 550,- voor bedrijfskleding. Boekengeld: het tweede leerjaar ongeveer € 200,- en het derde en vierde leerjaar ongeveer € 100,-. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops. Extra kosten: ongeveer € 100,- per leerjaar. 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 bedrijf starten. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de hbo-opleiding Hoge Hotelschool, een economische opleiding, Personeel en Arbeid (HRM) of de lerarenopleiding Horeca en Voeding.

Extra informatie

Heb je een havo diploma? Dan kun je de versnelde opleiding Fasttrack Hospitality Manager volgen.

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

Manager/ondernemer horeca 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.