

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 4

leerweg: BOL

Manager/ondernemer horeca (Leidinggevende hospitality) - Tweetalig

Als manager/ondernemer horeca ben je het gezicht van je restaurant, café of hotel. Je zorgt ervoor dat iedereen zich welkom voelt in je zaak. Welke taal ze ook spreken en welke achtergrond ze ook hebben. Je luistert naar hun wensen, denkt mee en adviseert, zodat iedereen een fijne ervaring heeft. Maar dat doe je niet alleen. Dat doe je samen met je team, dat jij coacht, motiveert en begeleidt. Naast het werken voor gasten ga je ook over inkoop, sales, marketing, financiën en personeelsbeleid. Zo maak je van jouw zaak een internationaal succes.

Past dit beroep bij jou?

Je spreekt goed Engels. Je bent zelfstandig, ondernemend en hebt een commerciële instelling. Je kunt goed omgaan met mensen uit verschillende culturen, bent gastvrij en vriendelijk. En je vindt het natuurlijk leuk om in een internationaal bedrijf te werken.

Feiten in het kort



Duur
3 jaar



Startdatum
Februari 2026 | augustus 2026 | februari 2027



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2026-2027



Aanvullende kosten
ongeveer € 400,- per leerjaar voor buitenlandse stages en projecten. Vaak wordt een deel van de kosten gesubsidieerd. En ongeveer € 100,- per leerjaar. Dit is een vrijwillige bijdrage.

Lessen en stages

De lessen zijn veelal in het Engels. De focus ligt op hotel, maar je loopt ook stage in een restaurant: een blokstage van 120 uur en een lintstage van 130 uur in je eerste leerjaar.

In het tweede en derde jaar zijn de hotelstages veelal in het buitenland waar de voertaal Engels is of bij een internationaal hotel in Nederland waar de voertaal Engels is. Daarnaast is er een internationaal uitwisselproject met Europese partnerscholen. Naast deze bedrijfsstages loop je ook ongeveer 10 weken een interne stage. Jij hebt dan 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. Hierin laat je zien dat je in de praktijk kunt toepassen wat je geleerd hebt. Ook word je in staat gesteld om Cambridge examens voor Engels te doen. 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
- Europese en internationale oriëntatie
- 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
- goede kennis van Engelse taal

Na je aanmelding nodigen we je uit voor een gesprek. Dan bekijken wij of je Engels voldoende op niveau is. Als dat niet het geval is, dan kun je de reguliere opleiding volgen: [Manager/ondernemer horeca](#).

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.511,- (per schooljaar). Als je op 1 augustus 2026 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: tweede leerjaar ongeveer € 200,- en derde leerjaar ongeveer € 100,-. Daarnaast heb je een laptop nodig. Zie www.rocvantwente.nl/laptops. Extra kosten: ongeveer € 400,- per leerjaar voor buitenlandse stages en projecten. Vaak wordt een deel van de kosten gesubsidieerd. En 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 als manager/ondernemer horeca (in het buitenland) gaan werken. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met een hbo-opleiding Hoge Hotelschool, Facility Management of een economische opleiding. Het opzetten van een eigen bedrijf behoort ook tot de mogelijkheden.

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 (Leidinggevende hospitality) - Tweetalig 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.