

horeca, bakkerij en facilitair

mbo-opleiding

niveau: 4

leerweg: BOL

Leidinggevende hospitality - Tweetalig

Als leidinggevende hospitality werk je bij een bedrijf gericht op eten/drinken/slapen, waar je service en gastvrijheid verleent. Met een open, vriendelijke houding en commerciële instelling voer je die operationele werkzaamheden uit en geef je leiding aan het team. Als leidinggevende hospitality werk je bij een bedrijf gericht op eten/drinken/slapen, waar je service en gastvrijheid verleent. Met een open, vriendelijke houding en commerciële instelling voer je die operationele werkzaamheden uit en geef je leiding aan het team. Je hebt een helicopterview en kan snel schakelen tussen verschillende soorten gasten en met verschillende collega's.

Past dit beroep bij jou?

Je spreekt goed Engels. Je bent zelfstandig 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 2027 | augustus 2027



Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo



Schooljaar
2028-2029



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. Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk zowel binnen als buiten school. In de school krijg je niet alleen les in een theorie lokaal maar ook in onze keukens, restaurants en Brasserie. Daarnaast loopt je uiteraard stage in de praktijk. 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.

Hoe zien de examens er uit?

Je hebt 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. 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
- Leidinggeven
- Personeelsmanagement
- Rekenen
- Sociale hygiëne

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- minimaal een diploma vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- of een overgangsbewijs van 3- naar 4- havo/vwo
- of een mbo-diploma niveau 2 of 3

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: [Leidinggevende hospitality](#).

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: 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 € 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 aan de slag in de horeca als beginnend leidinggevende in Nederland of in het buitenland. Doorleren kan ook, bijvoorbeeld met de hbo-opleiding Hoge Hotelschool, een economische opleiding, Personeel en Arbeid (HRM) 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

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.

