

roc van twente

horeca, bakkerij en facilitair
mbo-opleiding voor volwassenen
niveau: 4
leerweg: BOL

Leidinggevende hospitality

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.

Beroepsprofiel

Je bent sociaal-communicatief vaardig, flexibel en representatief, hebt een helicopterview en kan snel schakelen tussen verschillende soorten gasten en met verschillende collega's.

Feiten in het kort

Duur
3 jaar

Startdatum
Augustus | februari

Leslocatie(s)
Wierdensestraat 65, Almelo

Schooljaar
2027-2028

Aanvullende kosten
ongeveer € 150,- voor per leerjaar. Dit is een vrijwillige bijdrage.

Lessen en stages

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.

Hoe zien de examens er uit?

Je hebt 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
- Leidinggeven
- Personeelsmanagement
- Rekenen
- Sociale hygiëne

Wat heb je nodig om met de opleiding te starten?

Je hebt nodig:

- een (leer)werkplek als medewerker hospitality bij een erkend leerbedrijf (wettelijk minimaal 16 uur per week)
- heb je nog geen leerbedrijf? Kijk voor meer informatie op www.leerbanenmarkt.nl
- goed om te weten: Lukt het niet een leerbedrijf te vinden? Dan mis je het praktijkdeel van de opleiding en kun je het diploma niet behalen

Daarnaast heb je 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

Wat kost de opleiding?

Wettelijk lesgeld: € 1.511,- (per schooljaar). Leermiddelen: Ongeveer € 480,- in het eerste leerjaar. En ongeveer € 550,- voor bedrijfskleding. Boeken: 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 € 150,- voor 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. 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 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.