

roc van twente

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

Ondernemer hospitality

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.

Beroepsprofiel

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
2027-2028

Aanvullende kosten
ongeveer € 150,- 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
- Ondernemen en 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

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,- 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 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 ondernemer hospitality 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

Ondernemer 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.