



**roc van  
twente**

## **horeca, bakkerij en facilitair**

mbo-opleiding

niveau: 4

leerweg: BOL

## **Leidinggevende hospitality (Manager/ondernemer horeca) - Tweektalig**

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 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. 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](http://www.rocvantwente.nl/examens) of [www.rocvantwente.nl/keuzedelen](http://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 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: [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](http://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](http://www.rocvantwente.nl/mbowebshop). Meer informatie over de kosten? Kijk dan op [www.rocvantwente.nl/kosten](http://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   | <a href="mailto:info@rocvantwente.nl">info@rocvantwente.nl</a> |

## Check [rocvantwente.nl](http://rocvantwente.nl) voor aanmelden en meer info

---

### Leidinggevende hospitality (Manager/ondernemer horeca) - 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.