

MANAGER / ONDERNEMER HORECA



ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	4
Leerweg	bol
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	4 jaar
Crebo	25184

LOCATIES

's-Hertogenbosch, Vlijmenseweg Cuijk, Jan van Cuijkstraat

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

WAT GA IK LEREN?

Op het Koning Willem I College kom je als beginner en vertrek je als horeca professional. Gedurende je opleiding word je in de praktijk geïnspireerd door onder andere een Meestergastheer en een sterrenchef.

Je leert veel over het vak en over jezelf. Wie je bent als manager/ondernemer en wat jouw belangrijkste normen en waarden zijn binnen de horecasector. Veel aandacht besteden we aan kernwaarden: gast is koning, houding, discipline, flexibiliteit, hygiëne, op tijd komen, realiteitszin. Iedereen binnen de opleiding werkt volgens de filosofie van Dutch Cuisine.

Het theoretische deel van de opleiding helpt jou aan een breed diploma dat een prima basis biedt voor je toekomst. Alle aspecten van meewerken en managen komen aan bod in de praktijkomgeving. 'Voor de schermen' werk je jezelf op van medewerker bediening naar chef bediening. 'Achter de schermen' ga je jezelf onder andere ontplooiën als medewerker keuken en bedrijfsmanager.

Iedere opleiding heeft keuzedelen. Keuzedelen geven je opleiding een meerwaarde. Je kunt kiezen voor verbreden of verdiepen in het beroep zodat je interessanter wordt voor de arbeidsmarkt. Of je kunt kiezen voor keuzedelen die bijdragen aan een betere doorstroom naar een volgende opleiding.

WAT KAN IK WORDEN?

Een goed café, restaurant en hotel is gastvrij voor gasten. Het is ook een bedrijf dat goed geleid moet worden.

Als manager/ondernemer horeca bepaal je het beleid. En je ziet er op toe dat dit beleid wordt uitgevoerd. Je draagt zorg voor de dagelijkse bedrijfsvoering. En jij bent er verantwoordelijk voor dat alle wettelijke regels en voorschriften in acht worden genomen. Op het gebied van hygiëne bijvoorbeeld, maar ook op het gebied van veiligheid.

Je bent dan ook iemand die veel kan en flexibel is: creëren en ontwikkelen, motiveren, delegeren, controleren en corrigeren. Waarbij je altijd het overzicht houdt. Daarnaast is commercieel inzicht belangrijk. Je wilt een goede omzet draaien.

Ben jij zowel ondernemend als sociaal vaardig en communicatief? Dan wordt dit misschien straks jouw baan!

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

WAT DOE IK TIJDENS DE STAGE?

Tijdens je stage pas je toe wat je op school hebt geleerd. Op het stagebedrijf leer je nieuwe technieken, vaardigheden, en het werken binnen een team.

In het derde leerjaar ga je 20 weken stage lopen binnen een frontoffice afdeling (receptie) van een logiesverstrekkend bedrijf. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een hotel of restaurant. Het leerdoel van de 20 weken stage in het vierde leerjaar wordt afgestemd op jouw wensen en de wensen van het bedrijf. Er is regelmatig een terugkoppeling naar het college over je voortgang op het stagebedrijf.

Voor je stages moet je zelf een erkend leerbedrijf zoeken. Kijk op <http://www.stagemarkt.nl/> voor een zo'n leerbedrijf. Je krijgt begeleiding in het vinden van een stageplaats. Hierbij wordt gekeken naar de match tussen jouw wensen en die van het leerbedrijf.

HOE MELD IK ME AAN?

Aanmelden voor deze opleiding? Klik dan op 'Aanmelden voor deze opleiding' en volg de stappen.

Meer informatie over aanmelden vind je [hier](#).

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

GOED OM TE WETEN

Wij adviseren je om voor deze opleiding een messenset aan te schaffen.

Eigen messenset is met aantrekkelijke korting aan te schaffen in plaats van gebruik maken van de bruikleen van school

MEER WETEN?

- Maak kennis met ons college op onze Open Dagen. Kijk op www.kw1c.nl
- Aanmelden voor het nieuwe schooljaar kan vanaf 1 november

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

WAT ZIJN DE TOELATINGSEISEN?

- Vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg of theoretische leerweg
- Overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4

WELKE VERVOLGOPLEIDING KAN IK DOEN?

Opleidingen op mbo+, associate degree of hbo-niveau.

WAT ZIJN DE STUDIEKOSTEN?

Verplichte kosten

Ministerie (lesgeld)	€ 1239,-
Leerjaar 1	€ 710,-
Leerjaar 2	€ 300,-
Leerjaar 3	€ 110,-
Leerjaar 4	€ 40,-

Lesgeld (jaarlijks) is verplicht wanneer je op 1 augustus van het nieuwe schooljaar 18 jaar of ouder bent.

Vrijwillige kosten

Leerjaar 1	€ 55,-
Leerjaar 2	€ 55,-
Leerjaar 3	€ 30,-
Leerjaar 4	€ 15,-

Wij adviseren je om voor deze opleiding een messenset aan te schaffen.

Eigen messenset is met aantrekkelijke korting aan te schaffen in plaats van gebruik maken van de bruikleen van school