

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER



ALGEMENE INFORMATIE

| | |
|-----------|--------------|
| Sector | Horeca |
| Niveau | 4 |
| Leerweg | bol |
| Dag/avond | Dagopleiding |
| Duur | 3 jaar |
| Crebo | 25185 |

REGIO

Land van Cuijk

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

WAT GA JE LEREN?

Vaardigheden & vakken

Alles over het worden van een manager of ondernemer in de horeca! Zo leer je alles over wat het betekent als je een eigenaar of bedrijfsleider van een horecabedrijf bent, hoe je ervoor zorgt dat gasten niets tekortkomen én hoe je het gezicht van het bedrijf bent. Je gaat aan de slag met leidinggeven aan een team, het verwerken van reserveringen en het ontvangen van gasten. Ook leer je het maken van marktanalyses, ondernemingsplannen en het doen van de (financiële) administratie. Kort gezegd: na het afronden van deze mbo-opleiding tot horecamanager weet je alles over het opzetten en hebben van een horecabedrijf!

Net als op de middelbare school volg je vakken. Algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap volg je altijd. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding meewerkend horeca ondernemer.

Iedere opleiding heeft keuzedelen. Je mag zelf kiezen welke keuzedelen je volgt. Verbreed je liever jouw kennis? Of kies je voor verdieping in een beroep? Hiermee onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar een vervolgopleiding.

WAT GA JE DOEN?

Meer over deze opleiding

De meeste theorielessen van deze horecaopleiding ondersteunen de praktijklessen. Zo kun je wat je leert direct toepassen in de praktijk. Naast theorie- en praktijklessen volg je masterclasses, workshops en inspiratielessen.

Bij alle horecaopleidingen van het Koning Willem I College wordt er veel aandacht besteed aan het werken met duurzame en biologisch verantwoorde producten. Daarom krijg je les volgens de richtlijnen van [Dutch Cuisine](#).

OP SCHOOL

Je leert in, met en van de praktijk

De hele dag in een klaslokaal zitten luisteren? Juist niet!

Extra oefenen tijdens de praktijklessen doe je in een van de [opleidingsrestaurants](#) van het Koning Willem I College. Samen met andere studenten ben je verantwoordelijk voor de uitvoering van de dagelijkse werkzaamheden en het aannemen en verwerken van reserveringen. Samen zorgen jullie ervoor dat het restaurant open is voor échte gasten. Daarbij help je ook mee bij uitvoerende werkzaamheden uit. Zo doe je meteen praktijkervaring op!

Goed om te weten: opleidingsrestaurant Meesters is ook in de avond geopend. Dit betekent dat je soms ook avondlessen hebt.

STAGE

Echt aan de slag!

Vanaf het tweede leerjaar loop je stage bij een erkend leerbedrijf. De duur van de stageperiode is per leerjaar verschillend. Wat je op school hebt geleerd, breng je tijdens de stage in de praktijk.

Je kiest zelf bij welk leerbedrijf je dit doet, maar het is wel belangrijk dat het leerbedrijf erkend is. Natuurlijk helpen we je met het zoeken naar een erkend leerbedrijf. Samen zorgen we ervoor dat je stage loopt bij een leerbedrijf welke goed bij jou past. Op www.stagemarkt.nl vind je alle erkende bedrijven.

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Met een mbo-diploma van de opleiding meewerkend horeca ondernemer op zak kun je meteen aan de slag! Bij een restaurant, lunchroom, café, hotel of fastfoodbedrijf bijvoorbeeld. Maar het is natuurlijk ook mogelijk om jouw eigen onderneming te beginnen. Keuze genoeg!

Jij zorgt ervoor dat het gasten aan niets ontbreekt; een glimlach bij binnenkomst, een wijnadvis aan tafel, wat extra aandacht voor die grote groep ... onder jouw leiding wordt iedere middag of avond een succes! Je werkt mee in de zaak, zorgt voor een gezellige en veilige sfeer, bent klantvriendelijk en kunt goed met mensen omgaan. Maar je houdt je ook bezig met zaken als inkoop, marketing, sales, financiën en het personeelsbeleid.

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een meewerkend horeca ondernemer. En moet er in korte tijd veel gebeuren? Dan weet jij daar wel raad mee!

VERDER LEREN?

Stroom door naar een vervolgopleiding

Met je diploma op zak kun je kiezen voor een hbo-opleiding. Geen zin om nog 4 jaar te studeren? Je kunt ook doorstromen naar een associate degree (tweejarige opleiding op hbo-niveau).

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

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

KOSTEN

Lesgeld & schoolkosten

Verplichte kosten

| | |
|----------------------|----------|
| Ministerie (lesgeld) | € 1419,- |
| Leerjaar 1 | € 710,- |
| Leerjaar 2 | € 300,- |
| Leerjaar 3 | € 110,- |

Lesgeld (jaarlijks) is verplicht wanneer je op 1 augustus van het nieuwe schooljaar 18 jaar of ouder bent. Vermelde kosten zijn voor schooljaar 2024-2025.

BIJZONDERHEDEN

Wat je nog moet weten

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