

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER



ALGEMENE INFORMATIE

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

LOCATIE

Cuijk, Jan van Cuijkstraat

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

WAT GA IK LEREN?

De opleiding duurt drie jaar. Daarin krijg je les op school, maar je leert ook in de praktijk. In alle drie de jaren loop je een aantal weken stage bij een erkend horecabedrijf in de regio. Daar ontdek je onder de juiste begeleiding wat ondernemen in de horeca van je vraagt. Door de combinatie van theorie en praktijk ben je na je opleiding helemaal klaar voor een glanzende loopbaan in de horeca!

De kern van de opleiding gaat over: 'Hoe exploiteer ik een horecabedrijf' als ondernemer en/of als manager. Je leert de belangrijkste taken van een meewerkend horeca ondernemer. Denk hierbij aan:

- je geeft leiding aan een team van medewerkers
- je verwerkt reserveringen en ontvangt gasten
- je doet marktanalyses en maakt ondernemingsplannen
- je zorgt ervoor dat het financiële beleid op orde is
- je bent hét gezicht van het horecabedrijf

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?

Als meewerkend horeca ondernemer ben je eigenaar of bedrijfsleider van een horecabedrijf. Jij zorgt er dus ook voor dat alles op rolletjes loopt! In de praktijk betekent het vooral dat je ervoor zorgt dat het je gasten aan niets ontbreekt. Maar je houdt je ook bezig met zaken als inkoop, marketing, sales, financiën en het personeelsbeleid. Of het nou je eigen zaak is of niet: jij runt de boel als een baas!

Als meewerkend horeca ondernemer kun je onder meer aan de slag bij restaurants, lunchrooms, cafés, hotels en fastfoodbedrijven. Maar je kunt natuurlijk ook voor jezelf beginnen! Een eigen horecazaak is misschien wel iets waar je altijd van gedroomd hebt.

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

WAT DOE IK TIJDENS DE STAGE?

In het tweede leerjaar loop je twee keer tien weken stage. Tijdens leerjaar 3 bestaat de stage uit tien weken.

Stage lopen kan alleen bij bedrijven die erkend zijn. Kijk op www.stagemarkt.nl voor erkende stagebedrijven.

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](#).

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

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

MEEWERKEND HORECA ONDERNEMER

WAT ZIJN DE TOELATINGSEISEN?

- Vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg, gemende leerweg of theoretische leerweg
- Overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4
- Diploma mbo-opleiding niveau 3

WELKE VERVOLGOPLEIDING KAN IK DOEN?

Opleidingen op associate degree en hbo-niveau.

WAT ZIJN DE STUDIEKOSTEN?

Verplichte kosten

Ministerie (lesgeld)	€ 1357,-
Leerjaar 1	€ 1109,-
Leerjaar 2	€ 264,-

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

Vrijwillige kosten

Leerjaar 2	€ 275,-
------------	---------