



MANAGER/ONDERNEMER HORECA (MIDDELBARE HOTELSCHOOL) (BOL, MBO) BOL - NIVEAU 4

In het kort



Leerweg / Niveau
BOL / 4



Duur
3 jaar



Start
Eind augustus 2021



Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12



Lesgeld
€ 1.216-



Crebonummer en naam
**25184 Ondernemer
horeca/bakkerij
(Manager/ondernemer
horeca)**

Wat doe je als manager of ondernemer in de horeca?

Als manager of ondernemer ben je het gezicht en aanspreekpunt van het bedrijf, of de afdeling waar je werkt: voor de gasten, de medewerkers en leveranciers. Je bent verantwoordelijk voor (een deel van) de bedrijfsvoering zoals de financiën, bestellingen en de personeelsplanning. Je geeft leiding aan de medewerkers in een horecabedrijf. Samen met je personeel zorg je voor een prettig verblijf van de gasten. Wanneer nodig spring je bij tijdens de uitvoerende werkzaamheden in de bediening of in de keuken.

Is de Middelbare Hotelschool iets voor mij?

Je hebt belangstelling voor organiseren en voor de horeca. Je bent zakelijk en ondernemend ingesteld en schrikt niet terug voor complexe vraagstukken zoals het afstemmen van jouw horecaconcept op de vraag in de markt en op de financiële situatie van een bedrijf. Daarbij kun je goed met mensen omgaan en hou je van samenwerken. Want in je eentje run je natuurlijk geen horecaonderneming. Lees hier meer over de ervaringen van studenten van de opleiding Manager/Ondernemer Horeca.

Wat leer je tijdens de mbo-opleiding Manager/Ondernemer Horeca?

Tijdens deze driejarige opleiding leer je ondernemen in de horeca. Daarvoor leer je een ondernemingsplan opstellen met een financieel plan, een personeelsplan en een inkoopplan. Dat doe je op basis van marktonderzoek en binnen de geldende horecawetten en regelgeving. Bovendien voer je een deel van je plan in de praktijk uit. Om een goed plan te kunnen maken, moet je de horecapraktijk en de werkvloer leren kennen van een restaurant, keuken, hotel of foodtruck.

Hoe ziet de niveau 4 opleiding Manager/Ondernemer Horeca eruit?

De opleiding Manager/Ondernemer Horeca duurt drie jaar. Je krijgt les in de vakken die je nodig hebt voor je toekomstige beroep en daarnaast een aantal algemene vakken. Je gaat praktijkervaring opdoen op je stage en in de praktijk op school. Tijdens de opleiding Manager/Ondernemer Horeca heb je de keuze tussen jezelf ontwikkelen tot ondernemer in een klein tot middelgroot horecabedrijf, of tot manager in een middelgroot tot groot horecabedrijf. Je leert:

Ondernemen

- Van een goed idee een ondernemingsplan maken
- Marktonderzoek, marketing en netwerken

- Inkoop en voorraadbeheer

Leidinggegeven

- Begeleiden en aansturen
- Arbeidsomstandigheden en contracten
- Financieel management en administratie

Hospitality

- Vakvaardigheden horeca: bediening en keuken
- Dranken- en warenkennis: wijn en spijs, gastronomie
- Hotelmanagement en frontoffice

Social skills

- Zelfontplooiing, beroepsidentiteit en burgerschap
- Omgaan en communiceren met gasten en medewerkers
- Sfeer en sociale hygiëne

Algemene vakken

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Loopbaan en Burgerschap

Stage lopen als Manager/Ondernemer Horeca

Je leert veel tijdens de lessen bij ons op school en dat pas je toe tijdens je stage. Je doet ervaring op in de keuken, de bediening en de frontoffice van een hotel. Wij helpen je met het vinden van een stage die bij jou past. Tijdens de opleiding loop je op verschillende plekken stage. En doe je veel ervaring op in het leerrestaurant op school. In leerjaar 2 en 3 doe je een blokstage, wat betekent dat je tien of twintig weken fulltime in een stagebedrijf werkt. Je doet dan managementtaken en uitvoerende taken. Wil jij stage lopen in het buitenland? Ook dat is mogelijk bij de opleiding Manager/Ondernemer Horeca.

Na de Middelbare Hotelschool

Na drie jaar studeer je af als Manager/Ondernemer Horeca en kun je aan de slag bij een (middel)groot horecabedrijf, zoals een hotel of restaurant. Ook kun je zelf een bedrijf beginnen als ondernemer. Je kunt ook verder studeren binnen het mbo of het hbo. Je kunt bijvoorbeeld doorstromen naar de volgende hbo-opleidingen:

- Hogere Hotelschool (verkort traject)
- Facilitair Management
- Lerarenopleiding Consumptieve Technieken

Wat je ook kiest, wij zorgen samen met jou dat je goed bent voorbereid op de toekomst.

Vooropleiding

- Diploma vmbo: kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- Of een diploma op mbo-niveau 2 of 3 of vergelijkbaar
- Of een overgangsbewijs van havo of vwo 3 naar 4

Kennismaken

Na je aanmelding, nodigen we je uit voor een kennismakingsbijeenkomst. Je maakt dan kennis met de opleiding, het beroep, het gebouw, de docenten en studenten. Je gaat ervaren wat je als student kunt verwachten, bijvoorbeeld door het doen van opdrachten. Jouw deelname is belangrijk en daarom verplicht.

Soms is na de bijeenkomst nog een gesprek nodig, bijvoorbeeld als je nog twijfelt over je opleiding of als je extra hulp kunt gebruiken tijdens je studie. We bespreken dan wat jij nodig hebt om succesvol met je opleiding te starten.

Kosten mbo-opleiding Manager/Ondernemer Horeca

Voor je 18e betaal je geen lesgeld. Ben je op 1 augustus 18 jaar of ouder, dan ben je verplicht lesgeld te betalen. Voor een bol-opleiding (ongeacht het niveau) is het lesgeld voor cursusjaar 2021 - 2022: € 1.216,-.

Houd rekening met kosten voor leermiddelen en (persoonlijke) onderwijsbenodigdheden. Deze bestel je rechtstreeks via STUDERS. Begin juli staat per opleiding aangegeven welke leermiddelen en onderwijsbenodigdheden je nodig hebt. Ook aan bepaalde keuzedelen kunnen kosten verbonden zijn.

Wil je meer weten over lesgeld en schoolkosten; kijk dan op onze website.

Mooiste leslocatie in de provincie Utrecht

Het Horeca & Toerisme College heeft een gloednieuwe leslocatie, centraal gelegen in de provincie Utrecht.

In dit moderne en eigentijdse gebouw vind je een nieuw restaurant, genaamd Lokaal, een hippe Coffeabar, het Evenementenbureau Eventory en een international office.

Het Horeca & Toerisme College is kleinschalig en goed bereikbaar met het openbaar vervoer. Vanuit Utrecht ben je er zo (in 15 minuten vanaf Centraal Station Utrecht). Ook is er voldoende parkeergelegenheid voor de deur.

Heb je een vraag?



06 - 54 98 74 89



088 2333 444



www.horecaentoerisme.nu



studieinfo@rocmn.nl



[@roc_midden_nederland](https://twitter.com/roc_midden_nederland)

