



Manager/Ondernemer Horeca (Middelbare Hotelschool) (bol, mbo)

In het kort



Leerweg / Niveau
BOL / Niveau 4



Duur
3 jaar



Start
Augustus 2023



Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12



Lesgeld
€ 1.239-



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

Wat doe je in dit beroep?

Als horecamanager of -ondernemer ben je het gezicht van een bedrijf. En het aanspreekpunt voor gasten, medewerkers en leveranciers. Je bent verantwoordelijk voor (een deel van) de bedrijfsvoering. Denk hierbij aan 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. Indien 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. Je kunt goed met mensen omgaan en je houdt van samenwerken, want in je eentje run je natuurlijk geen horecaonderneming.

Lees meer over de [ervaringen van studenten](#) van de opleiding Manager/Ondernemer Horeca.

Wat leer je op de opleiding Manager/Ondernemer Horeca?

Tijdens deze driejarige mbo-opleiding leer je ondernemen in de horeca. Je leert hoe je een ondernemingsplan opstelt met een financieel plan en wat een personeelsplan en een inkoopplan inhoudt. Dit alles doe je op basis van marktonderzoek en binnen de geldende horecawetten en regelgeving.

Een deel van je plan voer je ook 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. Kortom: een uitdagende en brede opleiding.

Hoe ziet deze niveau 4 opleiding eruit?

Naast theoretische vakken doe je ervaring op tijdens je stage en in de praktijk op school. Tijdens de opleiding 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

Leidinggeven

- 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

Je krijgt ook algemene vakken, zoals Nederlands, Engels, rekenen en loopbaan & burgerschap.

Stage

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 Manager/Ondernemer Horeca loop je op verschillende plekken stage. En je doet veel ervaring op in het leerrestaurant op school. In leerjaar 2 en 3 doe je een blokstage. Je werkt dan tien of twintig weken fulltime in een stagebedrijf, waar je managementtaken en uitvoerende taken uitvoert. Ook is het mogelijk om stage te lopen in het buitenland.

Na de Middelbare Hotelschool

Na 3 jaar studeer je af als manager/ondernemer horeca. Je kunt aan de slag bij een (middel)groot horecabedrijf, zoals een hotel of restaurant. Of je start als ondernemer een eigen bedrijf.

Ook kun je verder studeren binnen het mbo of het hbo. Je kunt bijvoorbeeld doorstromen naar de hbo-opleidingen Hotel Management School (verkort traject), Facilitair Management of 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 is het lesgeld voor schooljaar 2022 - 2023: € 1.239,-.

Houd ook rekening met kosten voor leermiddelen en onderwijsbenodigdheden. Deze bestel je rechtstreeks via STUDERS. Begin juli informeren we je over welke leermiddelen en onderwijsbenodigdheden je nodig hebt.

Daarnaast schaf je tijdens je studie leermiddelen aan zoals boeken. De geschatte kosten hiervoor zijn:

- Boekenpakket, ongeveer € 150,- (via Studers)
- Laptop
- Activiteiten / workshops / excursies (verschilt per activiteit)
- Kleding (zelf aanschaffen)

Mooiste leslocatie in de provincie Utrecht

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

In dit moderne gebouw vind je een nieuw restaurant (Lokaal), een hippe coffeebar, evenementenbureau [Eventory](#) en een International Office.

Het Horeca & Toerisme College is kleinschalig en goed bereikbaar met het openbaar vervoer. Ook is er voldoende parkeergelegenheid voor de deur.

Aanmelden

De landelijke mbo-aanmelddatum is 1 april. Bij aanmelding voor die datum heb je toelatingsrecht. Voor het aanmelden heb je DigiD nodig.

Heb je een vraag?



06 - 54 98 74 89



studieinfo@rocmn.nl



088 2333 444



@roc_midden_nederland



+31 (0)88 2333 444

