



Manager/Ondernemer Horeca (Middelbare Hotelschool) - bol

In het kort



Leerweg / Niveau
BOL / Niveau 4



Duur
3 jaar



Start
Augustus 2024



Locatie
Nieuwegein
Newtonbaan 12



Lesgeld
€ 1.357,-



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

Opleiding tot manager/ondernemer in de horeca

Tijdens deze driejarige (standaard versnelde) mbo-opleiding Manager/Ondernemer Horeca leer je hoe je een onderneming in de horeca dagelijks aanstuurt. Van het ondernemings- en operationeel plan tot leidinggeven: jij leert op de middelbare hotelschool hoe je het opstelt en uitvoert. Daarvoor doe je kennis op over onder meer financiën, personeelszaken en inkoopbeheer.

Een deel van je plannen voer je ook in de praktijk uit, in [het leerrestaurant Lokaal](#) en op je stage. Om een goed plan te kunnen maken, moet je de horecapraktijk en de werkvloer leren kennen van een restaurant, keuken of hotel. Jij bepaalt hierbij waar je aan de slag gaat. Of dit nu een groot hotelketen is, een alternatieve biergarten of een boutique hotel met high end restaurant, je zoekt een horeca-onderneming die bij jou past. Kortom: een uitdagende en brede opleiding.

Is de Middelbare Hotelschool iets voor jou?

- Je hebt belangstelling voor organiseren en voor de horeca.
- Je bent zakelijk en ondernemend ingesteld en schrikt niet terug voor ingewikkelde vragen
- Je kunt goed met mensen omgaan en houdt van samenwerken (want in je eentje run je natuurlijk geen horecaonderneming).

Herken je je hierin? Dan is de opleiding Manager/Ondernemer Horeca écht iets voor jou!

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

Het werk van een manager/ondernemer horeca

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.

Daarnaast geef je 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.

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 Manager/Ondernemer Horeca op de Middelbare Hotelschool 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 inkoopbeleid

Leidinggeven

- Begeleiden en aansturen van medewerkers
- Personeels- en financieel management

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, Duits, 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, zowel bij leerbedrijven als in [het leerrestaurant op school](#). Ongeveer de helft van je opleiding bestaat uit praktijkervaring opdoen. Ook is het mogelijk om stage te lopen in het buitenland zoals in Spanje, Ierland en de Nederlandse Antillen.

Na de Middelbare Hotelschool

Na 3 jaar Middelbare Hotelschool 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 een Associate Degree opleiding (2-jarig) of de Hogere Hotelschool (Bachelor) 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. Jouw deelname is belangrijk en daarom verplicht.

Soms is een gesprek nodig, bijvoorbeeld als je nog twijfelt over je studiekeuze of als je extra hulp nodig hebt tijdens je studie.

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 2023 - 2024: € 1.357,-.

Begin juli informeren we je over de boeken en leermiddelen die je nodig hebt en wat de kosten daarvoor zijn.

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

- Boekenpakket, ongeveer € 150,-
- Laptop

- Activiteiten / workshops / excursies (verschilt per activiteit)
- Kleding (zelf aanschaffen)

Mooiste leslocatie in de provincie Utrecht

Het Horeca & Toerisme College heeft een prachtige leslocatie in Nieuwegein, centraal gelegen in de provincie Utrecht. In dit moderne gebouw vind je [leerrestaurant Lokaal](#), een hippe coffeebar, evenementenbureau [Eventory](#) en een International Office. Het college is kleinschalig en goed bereikbaar met het openbaar vervoer met een bushalte voor de deur. Ook is er voldoende parkeergelegenheid voor de deur.

Aanmelden

Wil je in september nog starten? Meld je dan snel aan. Je hebt daarvoor je DigiD nodig.

 studieinfo@rocmn.nl

 [06 54 98 74 89](tel:0654987489)

