

[Home](#) - [Albeda Horecacollege](#) - [Horeca](#) - [Gastheer/gastvrouw](#)

Gastheer/gastvrouw

Ben je de gastvrouw of gastheer die gedreven wordt door passie en ambitie? Ben je gastvrij en dienstverlenend? Maak jij het verschil en bezorg jij je gasten een onvergetelijke ervaring?

Gastvrijheid is een vak. Als gastheer of gastvrouw ben je het gezicht van het restaurant of het horecabedrijf waar je werkt. Je leert de fijne kneepjes van het vak en je leert het hoofd koel te houden. We bereiden je voor op het werk in de horeca!

De opleiding Gastheer/gastvrouw kun je ook versneld volgen.

Meer info over de opleiding

Gastvrijheid is iets dat je kunt leren. Je leert het mensen naar hun zin te maken tijdens allerlei gelegenheden. Tijdens de opleiding leer je hoe je de gasten in verschillende situaties op een passende manier ontvangt. Je leert welke drank bij welk gerecht past en je leert op de juiste manier uitserveren. Ook leer je wat er achter de schermen bij komt kijken.

Binnen deze opleiding is de praktijk heel belangrijk. Het vak van gastheer/gastvrouw leer je vooral door te oefenen. Zo ga je tijdens de praktijklessen in een restaurant werken. Je leert lunches en diners te serveren.

Doordat werken in de horeca afwisselend is, leer je met allerlei situaties om te gaan. Tijdens de praktijklessen oefen je daarmee, zodat je weet wat je kunt verwachten. Ook leer je te plannen en te organiseren. Verder volg je vakken als Nederlands, Engels, Duits, rekenen en loopbaan & burgerschap.

In excursies, projecten en workshops komen de praktijk en theorie samen.

In je studie word je begeleid door een studieloopbaanbegeleider. Hij of zij helpt je ook als je problemen hebt tijdens je opleiding.

Tijdens de opleiding Gastheer/gastvrouw gebruik je een bpv-werkboek. Hiermee werk je aan stageopdrachten voor jouw opleiding. De opdrachten sluiten aan bij wat je tijdens de opleiding leert. Je krijgt een bpv-begeleider (stagebegeleider) als aanspreekpunt en hij of zij volgt jouw ontwikkelingen op de voet.

De opleiding Gastheer/gastvrouw kun je ook versneld volgen.

Wat kan ik hiermee worden?

Ben jij gastvrij en dienstverlenend? Wil je graag in een restaurant of hotel werken? Kies dan voor de opleiding Gastheer/gastvrouw.

Wanneer je gastheer/gastvrouw bent, kun je gasten op een professionele manier ontvangen. Je bent het gezicht van het restaurant of het horecabedrijf. Je begeleidt de gasten vanaf het moment van binnenkomst tot aan hun vertrek. Je zorgt dat mensen zich welkom voelen en genieten van hun bezoek tijdens een (zakelijke) lunch, een diner of bijvoorbeeld op een grote bruiloft. Je kunt dus goed met mensen omgaan. Je weet alles over de gerechten en drankjes die op de menukaart staan. Je luistert naar de wensen van gasten en je geeft advies. Je zorgt ervoor dat de gasten snel en vriendelijk worden bediend.

Het is jouw taak ervoor te zorgen dat de gasten zich thuis voelen en dat je soepel en correct inspeelt op soms onverwachte gebeurtenissen. Ook achter de schermen ben je druk bezig. Je maakt alle glazen schoon, je controleert de drankvoorraad, je sluit een bierfust aan of je maakt de bar schoon. Als gastheer/gastvrouw werk je onder een leidinggevende.

Na jouw opleiding kun je als gastheer/gastvrouw werken in een horecabedrijf zoals hotel, restaurant, eetcafé, cateringbedrijf of congrescentrum.

Toelatingseisen

Je kunt met een basisberoepsopleiding (niveau 2) starten als je een van de volgende vooropleidingen hebt:

- diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg, kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg, theoretische leerweg of gelijkwaardig;
- diploma mbo niveau 1 (entreeopleiding);
- overgangsbewijs van 3 havo / vwo naar leerjaar 4;
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling.

Welke vaardigheden moet je hebben?

In de opleiding leer je alle vaardigheden die je nodig hebt als gastheer/gastvrouw. Als gastheer/gastvrouw kun je goed in een team werken. Ook kun je je werkzaamheden goed plannen. Je vindt het belangrijk om je werk goed te doen en een goed resultaat neer te zetten. Je bent servicegericht en houdt rekening met de wensen van de gasten. Ook werk je nauwkeurig en hygiënisch. Je kunt omgaan met stress en voelt je als een vis in het water als het bruisend druk is. Je houdt ervan om op wisselende tijdstippen te werken en volgt scholingen om je vakkennis te vergroten.

Als je denkt dat je deze vaardigheden hebt, kun je na jouw opleiding als gediplomeerd gastheer/gastvrouw aan de slag.

Opleidingskosten

De kosten voor de opleiding hangen af van je leeftijd. Jaarlijks stelt de minister van Onderwijs het lesgeld bij. Onderstaande bedragen gelden voor het cursusjaar 2020/2021.

Kosten bol jonger dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het cursusjaar (1 augustus) jonger dan 18 jaar? Dan betaal je geen lesgeld.

Kosten bol ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het cursusjaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het lesgeld € 1202,-.

Meer informatie over de hoogte van het lesgeld vind je op oprijksoverheid.nl.

Overige verplichte kosten

Voor de gehele opleiding betaal je ongeveer 245 euro aan kleding, boeken en licenties.

Vrijwillige kosten

Naast het standaardprogramma worden er tijdens de opleiding Gastheer/gastvrouw extra mogelijkheden geboden. Denk aan schoolreizen en projecten. Wanneer je aan deze activiteiten deelneemt, zijn daar kosten aan verbonden. De activiteiten zijn niet verplicht. Ook zonder deze activiteiten kun je jouw opleiding afronden.

Op de pagina ['uitleg over de opleidingskosten'](#) vind je een uitgebreide uitleg over de verschillende kosten en een eventuele tegemoetkoming in de opleidingskosten.

Aanmeldprocedure

Na je aanmelding ontvang je een uitnodiging voor de intake. Je bent verplicht om hieraan mee te doen. Het is voor het toesturen van de uitnodiging belangrijk dat je het goede e-mailadres en het goede postadres hebt doorgegeven bij je aanmelding. Als je niet kunt komen, meld je je af. Als je wilt kun je bij jouw aanmelding ook een tweede voorkeur opgeven.

Je hebt recht op toelating tot deze opleiding als je aan de volgende voorwaarden voldoet:

- je meldt je uiterlijk 1 april aan;
- je voldoet aan de wettelijke toelatingseisen;
- je neemt deel aan de verplichte intake-activiteit(en).

Ook als je na 1 april aanmeldt, wordt jouw aanmelding zo snel mogelijk verwerkt. En ook dan word je uitgenodigd voor een intake. Het verschil is dat je geen automatisch toelatingsrecht meer hebt op de opleiding van jouw keuze. Albeda doet haar best om je toch te plaatsen bij de opleiding van jouw keuze. Als je daar niet geplaatst kunt worden, kijken we in overleg welke andere opleiding bij je past.

Leerwerk- en stagebedrijven

Je loopt verschillende stages tijdens je opleiding. Vaak ontvang je hiervoor geen stagevergoeding. Tijdens een stage doe je werkervaring op. Bij de opleiding Gastheer/gastvrouw ben je zelf verantwoordelijk voor het vinden van een stage.

Kijk voor een overzicht van erkende leerbedrijven op: stagedocenten.s-bb.nl

Vervolgopleidingen

Als je de opleiding hebt behaald, kun je gaan werken als gastheer/gastvrouw.

Met het diploma Gastheer/gastvrouw kun je doorstromen, bijvoorbeeld naar de niveau 3-opleiding: [Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw](#).

Ik zoek wat anders...

Kijk ook eens bij niveau 2 [Kok](#) en niveau 3 [Zelfstandig werkend kok](#).

Vragen of opmerkingen?

- [De heer J. Gijzen, 0647844209 \(locatie Baljuwstraat\)](#)
- [De heer F. Munts, 06 270 92 753 \(locatie De Vloot\)](#)

Locaties

- [Baljuwstraat, Rotterdam](#)
- [De Vloot, Maassluis](#)

Aanmelden

Crebo	25168
Niveau	2
Traject	bol
Duur bol	1,5 tot 2 jaar
Startmoment(en)	februari 2021, augustus 2021