

[Home](#) / [Albeda Horecacollege](#) / [Horeca](#) / Manager ondernemer horeca

Manager ondernemer horeca

Over de opleiding

Heb jij een passie voor horeca? Je leert alles wat er komt kijken bij het runnen van een restaurant en/of hotel. Je leert hoe je personeel aanstuurt en hoe je een horecabedrijf zo organiseert dat alles goed verloopt! Maar je werkt zelf mee als dat nodig is. Als manager/ondernemer horeca ben je leidinggevende in een hotel of run je je eigen bedrijf!

Je kunt ook kiezen voor de opleiding [Meewerkend horeca ondernemer](#). Dan richt je je meer op leidinggeven in een koffiebar, restaurant of eetcafé.

Meer info over de opleiding

Op de voorgrond én achter de schermen zorg je dat de gasten genieten van hun bezoek. Je leert alles over het horecavak, de keuken en de bediening. Vaktheorie, ondernemersvaardigheden en leidinggeven zijn belangrijke onderdelen van de opleiding. Naast lessen over koffie & thee, cocktails, bier & wijn, volg je vakken zoals bedrijfseconomie, bedrijfsadministratie, marketing, recht en personeel & organisatie. Tijdens je opleiding volg je meerdere stages en doe je ervaring op bij erkende leerbedrijven. De vakken worden zoveel mogelijk aangeboden in de context van het beroep, zodat je de theorie meteen leert toepassen in de praktijk. Je praktijklessen volg je bijvoorbeeld in het schoolrestaurant VIPZ op de leslocatie. Je werkt samen met andere studenten aan groepsopdrachten en je stelt je eigen ondernemingsplan op. Verder volg je vakken zoals vakleer restaurant en keuken, Nederlands, Engels, Duits, rekenen en loopbaan & burgerschap.

Je leert in de opleiding mee te werken en leiding te geven in een restaurant en/of hotel.

In alle schooljaren volg je een stage (bpv, beroepspraktijkvorming). Het laatste jaar van je studie heb je de mogelijkheid om een internationale stage te doen. Tijdens je stage werk je met een bpv-werkboek en voer je stageopdrachten uit voor je opleiding Manager/ondernemer horeca. Je wordt begeleid door een bpv-begeleider van de opleiding. Hij of zij is je aanspreekpunt en volgt je ontwikkelingen in het leerbedrijf.

Wat kan ik hiermee worden?

Leidinggeven en goed kunnen organiseren zijn heel belangrijk. Je stuurt je medewerkers goed aan, maar je werkt zelf mee als dat nodig is. Je besteedt veel aandacht aan je gasten en je onderhoudt contacten met leveranciers. Op de voorgrond én achter de schermen zorg je dat de gasten genieten van hun bezoek.

Omdat je breed wordt opgeleid, kun je met het diploma Manager/ondernemer horeca alle kanten op. Ambieer jij een carrière in de hotellerie? Je kunt als zelfstandig ondernemer je eigen horecabedrijf beginnen, maar je kunt ook aan de slag als (afdelings)manager in een hotel. Meestal doe je eerst een aantal jaren werkervaring op voordat je doorgroeit naar een leidinggevende functie.

Toelatingseisen

Je kunt met een middenkaderopleiding (niveau 4) starten als je een van volgende vooropleidingen hebt:

- diploma vmbo kaderberoepsgerichte leerweg, gemengde leerweg, theoretische leerweg of gelijkwaardig;
- diploma mbo niveau 2 (basisberoepsopleiding);
- diploma mbo niveau 3 (vakopleiding);
- 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?

Als manager/ondernemer horeca voer je werkzaamheden uit in een horecabedrijf waar verkopen en gastvrijheid centraal staan. Het is dan ook belangrijk dat je commercieel, gastvrij en dienstverlenend bent. Je bent sociaal, kunt goed communiceren en hebt inlevingsvermogen. Zo besteed je veel aandacht aan de gasten en zorg je ervoor dat zij genieten van hun bezoek of verblijf. Je vindt een goede teamgeest erg belangrijk en je bent betrokken bij de uitvoering van de dagelijkse werkzaamheden. Ook motiveer je je medewerkers zo goed mogelijk. Je houdt het overzicht en geeft aan wat iedereen binnen het team moet doen. Het werken in de horeca is heel anders dan een kantoorbaan. Je werkt vaak op andere tijden en maakt soms lange dagen. Je bent dan ook stressbestendig, flexibel en hebt geen negen-tot-vijf-mentaliteit.

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 studiejaar 2021/2022.

Kosten bij jonger dan 18 jaar

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

Kosten bij ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het studiejaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het lesgeld € 608,- (in plaats van € 1216,-).

Het ministerie van Onderwijs (OCW) heeft vanwege de coronacrisis het lesgeld voor het studiejaar 2021-2022 eenmalig met 50% verlaagd.

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

Overige verplichte kosten

Voor de gehele opleiding betaal je ongeveer 900 euro aan kleding, boeken en licenties.

Vrijwillige kosten

Naast het standaardprogramma kun je deelnemen aan een aantal extra activiteiten, zoals schoolreizen en schoolprojecten. Met deze activiteiten kun je je nog verder verdiepen in je toekomstige beroep. Aan de extra activiteiten zijn kosten verbonden, die door de school in rekening worden gebracht. Het is daarom niet verplicht om aan deze activiteiten mee te doen.

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 mei aan;
(de uiterste aanmelddatum van 1 april voor mbo-opleidingen is vanwege de coronamaatregelen verlengd naar 1 mei).
- je voldoet aan de wettelijke toelatingseisen;
- je neemt deel aan de verplichte intake-activiteit(en).

Ook als je je na 1 mei 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

In alle schooljaren volg je een stage (bpv, beroepspraktijkvorming). Het laatste jaar van je studie heb je de mogelijkheid om een internationale stage te doen. Tijdens je stage werk je met een digitaal bpv-werkboek en voer je stageopdrachten uit voor je opleiding Manager/ondernemer horeca. Je wordt begeleid door een bpv-begeleider van de opleiding. Hij of zij is je aanspreekpunt en volgt je ontwikkelingen in het leerbedrijf.

Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een stageplek bij een erkend leerbedrijf. Op s-bb.nl vind je een overzicht van erkende leerbedrijven.

Vervolgopleidingen

Met een afgeronde mbo-opleiding op niveau 4 kun je doorstromen naar het hbo. Zo kun je een opleiding volgen aan de Hoge Hotelschool.

Je hebt ook de mogelijkheid om je nog verder te specialiseren en een branche-opleiding te volgen.

Ik zoek net even iets anders

Is de opleiding Manager/ondernemer horeca toch niet helemaal wat je zoekt? Kijk dan eens bij een van de vergelijkbare opleidingen die Albeda Horecacollega aanbiedt, zoals de mbo-opleiding [Leidinggevende keuken](#), [Leidinggevende bediening](#), [Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw](#), [Zelfstandig werkend kok](#) of [Meewerkend horeca ondernemer](#).

Vragen of opmerkingen?

- [De heer R. Klijnlint, 06 46 94 60 78](#)

Locaties

- [Rosestraat, Rotterdam](#)

Aanmelden

Crebo	25184
Niveau	4
Traject	bol

Duur bol

4 jaar

Startmoment(en)

augustus 2021