

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

Meewerkend horeca ondernemer

Over de opleiding

Heb jij een passie voor horeca en ben je ondernemend? Je eigen koffiebar, eetcafé, biercafé of restaurant beginnen? Je bent een echte alleskunner. Je leert hoe je personeel aanstuurt en hoe je een bedrijf zo organiseert dat alles goed verloopt! Maar je werkt zelf mee als dat nodig is. Je weet hoe je een eigen zaak begint en tot een succes maakt!

Je kunt ook kiezen voor de opleiding Manager/ondernemer horeca. Dan richt je je ook op leidinggeven in een hotel.

Meer info over de opleiding

Tijdens de bol-opleiding Meewerkend horeca ondernemer word je opgeleid tot manager/ondernemer in de horeca. Denk hierbij aan een koffiebar, grand-café of restaurant. Hier heb je een spilfunctie. Zo voer je niet alleen leidinggevende taken uit, maar werk je zelf ook mee in het team. Je doet er alles aan om het gasten naar de zin te maken.

Praktijklessen in het studentenrestaurant

In de opleiding leer je alles over het horecavak, zoals het werken in de keuken en in de bediening. De praktijklessen volg je in het studentenrestaurant VIPZ op onze leslocatie. Verder krijg je lessen als vakleer, restaurant & keuken, leidinggeven en ondernemersvaardigheden. Je krijgt niet alleen les over koffie & thee, cocktails, bier & wijn, maar je hebt ook lessen in bedrijfsadministratie, recht, personeel & organisatie, bedrijfseconomie en marketing. Je krijgt veel praktijkopdrachten waarbij je leert om de geleerde theorie direct in de praktijk toe te passen. Samen met andere studenten werk je regelmatig aan groepsopdrachten. Ook leer je om een ondernemersplan op te stellen. Naast alle vakgerichte lessen, krijg je algemene vakken als Nederlands, Engels, Duits, rekenen en loopbaan & burgerschap.

In alle drie de leerjaren volg je een stage (beroepspraktijkgerichte vorming, bpv). Hier werk je met een digitaal bpv-werkboek aan opdrachten voor je opleiding. Alle opdrachten sluiten aan bij de theorie en praktijk die je op school hebt geleerd. Tijdens je stage word je begeleid door een bpv-begeleider van de opleiding. Hij of zij is je aanspreekpunt. Je houdt hem of haar op de hoogte van je ontwikkelingen op je stage.

Je wordt bij ons opgeleid tot een leidinggevende die het beste uit zijn of haar medewerkers haalt. Je ontwikkelt niet alleen leidinggevende, management- en ondernemersvaardigheden, maar ook horecavaardigheden en vakkennis. Zo kun je ook op de werkvloer laten zien wat je kunt.

Wat kan ik hiermee worden?

Met het diploma Meewerkend horeca ondernemer kun je aan het werk als manager in een restaurant, grand-café of bar. Je bent verantwoordelijk voor de operationele leiding van het bedrijf. Je motiveert het keuken- en bedieningspersoneel en zorgt ervoor dat de gasten gastvrij worden ontvangen. Daarnaast werk je ook mee aan het uitvoeren van dagelijkse werkzaamheden. Je hebt veel contact met je gasten en helpt mee in de keuken en de bediening. Meestal doe je eerst een aantal jaren horeca-ervaring op, voordat je doorgroeit naar een leidinggevende functie.

Je kunt met het diploma Meewerkend horeca ondernemer ook een eigen horecazaak beginnen.

Toelatingseisen

Je kunt met een middenkaderopleiding (niveau 4) starten als je een van de 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 meewerkend horeca ondernemer werk je in een bedrijf waar alles draait om gastvrijheid. Het is dan ook belangrijk dat je je hier bewust van bent en een professionele beroepshouding aanneemt. Je bent sociaal, commercieel en gastvrij. Verder kun je goed netwerken en ben je een echte teamspeler. Zo kun je je inleven in de gasten en in je collega's. Het motiveren van het personeel is een belangrijk onderdeel van het werk, net als het geven van feedback. Je organiseert de dagelijkse werkzaamheden en zorgt ervoor dat het gewenste resultaat behaald wordt. Je werkt mee op de werkvloer, houdt het overzicht en geeft aan wat iedereen moet doen. Je bent eerlijk, enthousiast, stressbestendig en hebt zelfkennis. Je wilt jezelf verbeteren en je kennis vergroten. Ook kom je geregeld met creatieve en vernieuwende ideeën en oplossingen.

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 2022/2023.

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 € 1239,-.

Ben je 18+ of word je binnenkort 18? Dan kun je studiefinanciering, een studentenreisproduct en misschien een aanvullende beurs krijgen.

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

Overige verplichte kosten

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

Vrijwillige kosten

Je hebt de mogelijkheid om deel te nemen aan extra activiteiten, zoals schoolreizen en projecten. Deze extra activiteiten vallen niet onder het standaardprogramma. Voor deelname aan een extra activiteit worden kosten in rekening gebracht. Aangezien de extra activiteiten niet tot het standaardprogramma behoren, is het niet verplicht om eraan 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;
- je voldoet aan de wettelijke toelatingseisen;
- je neemt deel aan de verplichte intake-activiteit(en).

Ook als 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).

Tijdens je stage werk je met een bpv-werkboek en voer je stageopdrachten uit voor je opleiding. 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 stagemarkt.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

Past de opleiding Meewerkend Horeca Ondernemer toch niet helemaal bij je? Denk dan eens aan de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw of Zelfstandig werkend kok. Beide opleidingen zijn een uitstekende basis. Ook kun je denken aan de opleiding Leidinggevende keuken of Leidinggevende bediening.

Je kunt ook kiezen voor de opleiding Manager/ondernemer horeca. Dan richt je je ook op leidinggeven in een hotel.

Vragen of opmerkingen?

- Mevrouw C. Croese, 06 48 41 06 76

Locaties

- Rosestraat, Rotterdam
-

Aanmelden

Crebo	25185
Niveau	4
Traject	bol
Duur bol	3 jaar
Startmoment(en)	augustus 2022