

[Home](#) / [Albeda Horecacollege](#) / [Horeca](#) / Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

## Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

Over de opleiding

Lijkt het je leuk om mensen met een gerecht of drankje te verwennen? Werk je graag samen en kun je mensen uitstekend te woord staan? Dan ben je op de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw helemaal op je plek. Als gastheer of gastvrouw ben je het gezicht van een restaurant. Ook ben je het vaste aanspreekpunt voor jouw collega's.

---

### Meer info over de opleiding

De opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw leert je allerlei vaardigheden. Je leert proeven, gasten adviseren en klantgericht werken. Alles om jouw gasten een mooie tijd te geven. Tegelijk word je voorbereid om leiding te geven. Zo kun je samen met jouw team aan de slag. Je zorgt voor sfeer en je helpt jouw team nauwkeurig te werken. Tijdens de opleiding wordt veel aandacht besteed aan de praktijk. Je leert door te oefenen. Zo kun je alle onderdelen van het vak leren en word je steeds beter.

Door proeverijen en kooksessies kun je jouw kennis delen. Je doet dit zowel tijdens de lessen als stage. Op deze manier kunnen jullie je gasten een fijne ervaring geven. Als gastheer/gastvrouw neem je het voortouw en samen maak je er iets moois van.

Naast vakken als vakleer restaurant, instructie- en praktijklessen volg je op school ook vakken als Nederlands, Engels, loopbaan & burgerschap en rekenen.

### Wat kan ik hiermee worden?

Als zelfstandig werkend gastheer of gastvrouw heb je een leuke en uitdagende baan. Je werkt in een omgeving waar mensen het gezellig hebben. Jij zorgt ervoor dat het je gasten aan niets ontbreekt. Je informeert en adviseert je gasten bij hun menukeuze. Je kent als geen ander de combinaties van dranken en gerechten. Je voert ook ondersteunende werkzaamheden uit. Denk aan het aannemen van reserveringen, het beheren van voorraden en het afsluiten van de kassa. Tenslotte geef je leiding aan je team en begeleid je nieuwe collega's.

Na de opleiding ga jij aan de slag in (luxe) restaurants, cateringbedrijven, hotels en grand cafés.

### Toelatingseisen

Je kunt met een vakopleiding (niveau 3) starten als je een van volgende vooropleidingen hebt:

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

Tijdens de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw is werken met een team belangrijk. De juiste begeleiding zorgt voor het beste resultaat. Je leert te plannen, want met een goede planning krijg je alle werkzaamheden op tijd af. Werk je klantgericht? Dat is fijn voor zowel je gasten als je collega's. Je kunt uitstekend samenwerken en luisteren naar jouw klanten. Je beantwoordt vragen en staat mensen netjes te woord. Ook zie je er verzorgd uit. Je bent het gezicht van de zaak. Je uitstraling is belangrijk, mensen moeten graag met je willen praten.

Binnen deze opleiding leer je alles om gastheer of gastvrouw te zijn. Het is heel belangrijk dat je een passie voor horeca hebt. Je vindt het leuk om gasten te helpen en naar ze te luisteren. Je kunt zelf ook goed luisteren naar jouw leidinggevenden en collega's.

## Opleidingskosten

De kosten voor de opleiding hangen af van je leeftijd. Jaarlijks stelt de minister van Onderwijs het cursusgeld bij. Onderstaande bedragen gelden voor het studiejaar 2021/2022.

Kosten bbl jonger dan 18 jaar

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

Kosten bbl ouder dan 18 jaar

Ben je aan het begin van het studiejaar (1 augustus) 18 jaar of ouder? Dan is het cursusgeld € 306,- (in plaats van € 612,-).

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 op [oprijksoverheid.nl](http://oprijksoverheid.nl).

Overige verplichte kosten

Voor de gehele opleiding betaal je ongeveer 475 euro aan boeken en licenties.

Vrijwillige kosten

Binnen de opleiding zijn er allerlei extra activiteiten, denk aan reisesjes of projecten. De extra activiteiten zijn bedoeld om je verder te ontwikkelen. Deze activiteiten vallen echter niet binnen het standaardprogramma. Je bent dan ook niet verplicht om hier aan 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 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

Tijdens deze opleiding ben je meerdere periodes op stage. Vaak ontvang je hier geen vergoeding voor. Stages zijn belangrijk om iets te leren. Voor het vinden van een stageplaats ben je zelf verantwoordelijk. Je kunt stageplaatsen vinden via [stagedocenten.sbb.nl](http://stagedocenten.sbb.nl).

In het leerbedrijf werk je met een stagewerkboek of stageopdrachten. Deze opdrachten sluiten aan bij wat je in de theorie geleerd hebt. Tijdens je stage/werk word je begeleid door een stagebegeleider van de opleiding. Deze begeleider is je vaste aanspreekpunt. Ook jouw ontwikkelingen worden door je begeleider gevolgd.

## Vervolgopleidingen

Met het diploma Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw kun je doorstromen, bijvoorbeeld naar de niveau 4-opleiding Leidinggevende bediening.

## Ik zoek net even iets anders

Kijk ook eens bij de opleidingen:

- Zelfstandig werkend kok
- Travel & hospitality
- Manager ondernemer horeca
- Meewerkend horeca ondernemer
- Leidinggevende keuken

---

### Vragen of opmerkingen?

- De heer F. Munts, 06 270 92 753 (locatie De Vloot)
- De heer R. Klijnindt, 06 46 94 60 78 (locatie Rosestraat)

### Locaties

- Rosestraat, Rotterdam
- De Vloot, Maassluis

---

### Aanmelden

Crebo	25171
Niveau	3
Traject	bbi
Duur bbi	3 jaar

**Startmoment(en)**

augustus 2021