

[Home](#) - [Albeda Horecacollege](#) - [Horeca](#) - Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw op cruiseschip ss Rotterdam

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw op cruiseschip ss Rotterdam

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 bij de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw op het ss Rotterdam 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. De opleiding wordt van het begin tot het eind helemaal gegeven op het schip. Het cruiseschip ss Rotterdam vaart niet meer. Het schip is nu een vergader- en feestlocatie met verschillende restaurants.

Onze studenten Gio en Cheppie namen een kijkje op het ss Rotterdam. Kijk je mee?

Meer info over de opleiding

De opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw op het ss Rotterdam niveau 3 is een praktijkgerichte opleiding. Je leert hoe je gasten in verschillende situaties op een passende manier ontvangt en hoe je de dranken en gerechten op de juiste manier serveert. Je bent het eerste aanspreekpunt voor je collega's in de keuken en in de bediening. Omdat je met collega's uit de keuken het menu samenstelt, kun je je gasten goed adviseren over de gerechten en de bijpassende wijnen. Je neemt graag verantwoordelijkheid en geeft leiding aan je collega's. Gezamenlijk bezorgen jullie de gasten een onvergetelijke culinaire avond!

De opleiding Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw op het cruiseschip ss Rotterdam is anders dan andere opleidingen. De hele opleiding vindt plaats aan boord van een schip. Je werkt soms ook in de weekenden of vakanties. Op andere momenten haal je dit in en ben je vrij.

De opleiding vindt plaats in de restaurants van WestCord Hotels. WestCord Hotels heeft 257 hotelkamers, twee restaurants en twee (hotel)bars aan boord. Met de juiste begeleiding leer je professioneel in de horeca te werken.

Wat kan ik hiermee worden?

Als zelfstandig werkend gastheer of gastvrouw op het ss Rotterdam 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. Je geeft leiding aan je team en begeleidt nieuwe collega's.

Met deze opleiding kun je aan de slag in passende horecabedrijven. Sterrenrestaurants, luxe hotels en grand cafés in binnen- en buitenland zien je graag tegemoet.

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 krijgen jullie 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 de opleiding leer je alles om gastheer of gastvrouw te zijn. Uiteraard is het 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 lesgeld bij. Onderstaande bedragen gelden voor het cursusjaar 2018/2019.

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 € 1155,-.

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

Boeken en leermiddelen

Tijdens deze opleiding heb je boeken, kleding en leermaterialen nodig. Albeda Horecacollege stelt je verplicht om de benodigde materialen aan te schaffen. Je kunt alleen starten wanneer je de aangegeven boeken en leermiddelen gekocht hebt. De kosten hiervoor bedragen circa €850,-.

Extra's

Binnen de opleiding zijn er allerlei extra activiteiten, denk aan reisjes 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.

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.

Daarnaast heb je een sollicitatiegesprek met medewerkers van WestCord Hotel. Zij bekijken of je ook geschikt bent voor een stageplek op het schip. Wanneer je door Albeda Horecacollege en WestCord Hotels wordt goedgekeurd zit je goed. Vanaf dat moment kun je aan de opleiding beginnen.

Leerwerk- en stagebedrijven

Wanneer je op het cruiseschip ss Rotterdam start, ben je een echte medewerker. Je kunt alle dagen van de week worden ingeroosterd, behalve op maandag. Op maandag ga je naar school. Twee weken van tevoren ontvang je een werkrooster. Het rooster bestaat uit twee dagen les en twee dagen werk. We zorgen dat je genoeg vrije tijd houdt.

Tijdens de bol-opleiding ontvang je geen stagevergoeding. Wel krijg je jouw deel uit de foaienpot.

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 volgende opleidingen:

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

Vragen

Heb je vragen over deze opleiding?

Onder het kopje 'Vragen of opmerkingen' kun je je vraag stellen aan de contactpersoon van deze opleiding per locatie. Je kunt je vraag ook stellen via horecatoerisme@albeda.nl.

Voor algemene vragen kun je ook contact opnemen met het Studie info punt.

Meelopen/proefstuderen

Weet je al welke richting je wilt volgen, maar wil je je nog verdiepen in de opleiding? Kom dan proefstuderen of meelopen bij Albeda!

Proefstuderen

Geïnteresseerd in een opleiding en wil je écht ervaren hoe het is om deze te volgen? Kom dan proefstuderen! Samen met andere geïnteresseerden volg je een programma waarbij je uitgebreid kennis maakt met de opleiding. Je ontmoet studenten die de opleiding al volgen. En er worden activiteiten georganiseerd waardoor je kennis maakt met het beroep in de praktijk. Op deze manier wordt het makkelijker voor je om een keuze te maken.

Meeloopdagen

Verskillende opleidingen bieden de mogelijkheid om een dagje met een klas mee te lopen. Hierbij word je gekoppeld aan een student die de opleiding al volgt. Je ziet en hoort veel tijdens een meeloopdag. Zo kun je beter inschatten of de opleiding echt bij je past.

Overleg met je decaan of mentor

Voor proefstuderen of meelopen moet je toestemming hebben van je school. Je bent immers een deel van de dag afwezig. Bespreek daarom eerst de mogelijkheden met je decaan of mentor en je ouders/verzorgers.

Meld je aan

Meld je via het aanmeldformulier aan voor proefstuderen of meelopen bij Albeda. In het aanmeldformulier zie je een overzicht van opleidingen waar dit mogelijk is. Je ontvangt daarna een bevestiging van je aanmelding.

Vragen?

Heb je vragen over onze mogelijkheden voor proefstuderen en meelopen? Stuur een mail naar meelopen@albeda.nl en Albeda neemt dan per mail contact met je op.

Opleidingsnieuws

Wil je meer weten?

Lees alles in de 4e editie van ons magazine: Samen Bouwen

Vragen of opmerkingen?

- Mevrouw C. Offermans, 06 468 63 520

Locaties

- ss Rotterdam, Rotterdam
-

Aanmelden

Crebo	25171
Niveau	3
Traject	bol
Duur bol	2 jaar
Startmoment(en)	augustus 2019