

‘Inspirerend onderwijs.’



Welk niveau?

Bij Albeda Horecacollege volg je een opleiding op niveau 2, 3 of 4 richting horeca of brood en banket. De toelatingseisen en de mogelijkheden voor een vervolgopleiding staan op onze website.

Bol of bbl?

Je kunt kiezen voor de beroepsopleidende leerweg (bol). Je gaat bijna de hele week naar school, je doet praktijkopdrachten en loopt stage. Je kunt ook kiezen voor de beroepsbegeleidende leerweg (bbl). Dan werk je ongeveer vier dagen per week in een bedrijf en ben je één dag in de week op school. Je moet hiervoor een arbeidscontract hebben van minimaal 20 uur per week.

Opbouw opleidingen

De opleidingen bestaan uit een basisdeel, een profieldeel en een aantal keuzedelen. Met keuzedelen kun je je opleiding verbreden, verdiepen en je richten op doorstroommogelijkheden. Zo sluit je opleiding nog beter aan op de praktijk.

(Internationale) stage

Een stage is een belangrijk onderdeel van een mbo-opleiding in de bol-variant. Je kunt je stage lopen in Nederland maar ook in het buitenland. Het Europees Fonds Erasmus Plus betaalt soms mee aan de kosten die je maakt voor een stage in het buitenland.



Kans op een baan

Wil je in de horeca werken? Bedrijven zitten om jou te springen! Albeda Horecacollege werkt samen met veel bedrijven in Rotterdam en de regio. De kans op een baan na je diploma is echt heel groot.

Meer informatie en aanmelden

Meer informatie over de opleidingen van Albeda Horecacollege vind je op onze website. Bij elke opleiding kun je zien wat je tijdens de opleiding kunt verwachten.

Heb je vragen over opleidingen, studiekeuze en alles wat daarmee te maken heeft, dan kun je terecht bij het Studie info punt. Kijk op albeda.nl/stip voor de contactgegevens en openingstijden.

Op albeda.nl kun je je direct aanmelden voor een opleiding. Ga naar de opleiding van je keuze en klik op ‘aanmelden’. Na je aanmelding volgt de intake-procedure en bekijken we samen of de opleiding bij je past.

Nieuwsgierig?

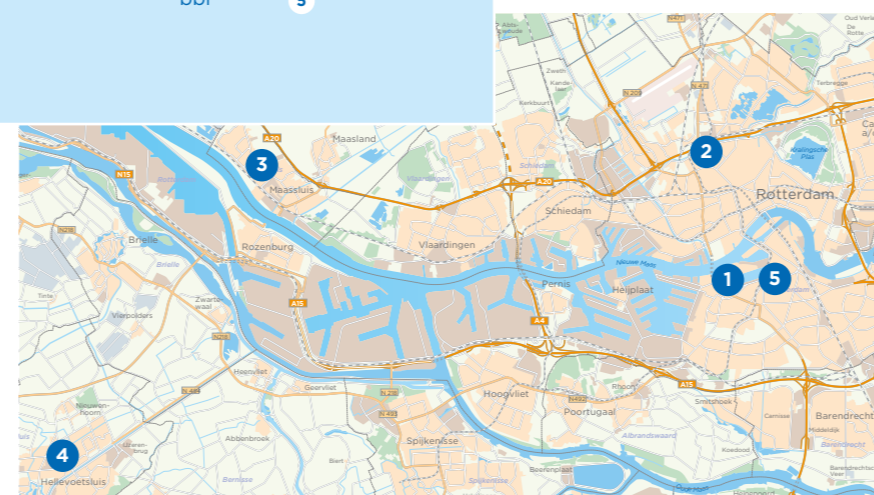
Kijk op albeda.nl/horecacollege voor meer informatie, bezoek één van onze open dagen of kom een dagje meelopen.

Onze opleidingen

opleiding niveau 2	Leerweg	Locaties
• Gastheer/gastvrouw	bb/ bol	2 3 4
• Kok	bb/ bol	2 3 4
• Uitvoerend bakker	bb/ bol	5
opleiding niveau 3		
• Eerste medewerker fastservice	bol	5
• Zelfstandig werkend bakker	bb/ bol	5
• Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	bb/ bol	2 3 4 5
• Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw op cruiseschip ss Rotterdam	bol	1
• Zelfstandig werkend kok	bb/ bol	2 3 4 5
• Zelfstandig werkend kok op cruiseschip ss Rotterdam	bol	1
opleiding niveau 4		
• Gastronomie/Sommelier	bb/ bol	5
• Gespecialiseerd kok	bb/ bol	5
• Leidinggevende bediening	bb/ bol	5
• Leidinggevende keuken	bb/ bol	5
• Manager/bedrijfsleider fastservice	bol	5
• Manager ondernemer horeca	bol	5
• Meewerkend horeca ondernemer	bol	5
• Patisserie	bb/ bol	5

Locaties

- 3e Katendrechtsehoofd 25, Rotterdam (Cruiseschip ss Rotterdam)
- Baljuwstraat 2, Rotterdam (Restaurant GROOSI)
- De Vloot 68, Maassluis (Restaurant Proeflokaal)
- Fazantenlaan 1c, Hellevoetsluis (Restaurant Liaison)
- Rosestraat 1101, Rotterdam (Restaurant VIPZ)



Deze folder is volledig CO₂ neutraal gedrukt.

‘Unieke leerwerkplaatsen in Rotterdam en de regio.’

albeda.nl



Eten, drinken, leren

Albeda Horecacollege

Vind je het leuk om je gasten een fantastische ervaring te bezorgen? Houd je ervan mensen te verrassen met heerlijke gerechten en nieuwe smaaksensaties? Onze ervaren (gast)docenten inspireren jou hoe je van jouw passie je beroep kunt maken. In alle opleidingen die zij verzorgen, staat gastvrijheid centraal. In onze echte restaurants en bakkerij leer je wat gastvrij werken betekent, zodat jij het verschil kunt maken op de arbeidsmarkt!

Albeda Horecacollege in het kort

- Betrokken docenten
- Persoonlijke aandacht en begeleiding
- Je leert door te doen en te ervaren
- Toonaangevend en innovatief onderwijs
- Unieke leerwerkplaatsen in Rotterdam en de regio
- Aansluiting met het bedrijfsleven
- Optimale voorbereiding op je vervolgkeuzes na je diploma

Leren in echte restaurants!

Bij Albeda Horecacollege leer je de fijne kneepjes van het horecavak in echte restaurants. Wij hebben vier leslocaties met eigen schoolrestaurants GROOS!, Liaison, Proeflokaal en VIPZ. Hier word je dagelijks geïnspireerd door uitdagend, praktijkgericht onderwijs. Maar ook op bijzondere leerwerkplaatsen in Rotterdam-Rijnmond ervaar je wat jouw horecatalenten zijn, zoals een opleiding op het

cruiseschip ss Rotterdam. Of je nu kiest voor een toekomst in de keuken, de bediening of als ondernemer, 'gastvrij' leren door te doen blijft de kern van ons onderwijs.

Je toekomst in de keuken

Houd je van koken? Wij leren je heerlijke gerechten te bereiden. Van simpel en eenvoudig tot uitgebreid en gevarieerd. Met nieuwe kooktechnieken en verrassende, verse producten nemen we je mee op ontdekkingsreis langs alle wereldkeukens. We bereiden je voor op de kleurrijke wereld van de horeca waar altijd plek voor jou is, omdat we je leren het beste uit jezelf te halen. Door in een veilige praktijkomgeving te experimenteren en te ontdekken, leer je waar en wat jouw kooktalenten zijn voor elke werkomgeving. In een café, hotel, de traditionele keuken of de snelle fastservice keuken, nationaal of internationaal: jij kunt overal terecht!



‘Leren door te doen!’



‘Persoonlijke aandacht en begeleiding.’

Je toekomst in de bediening

Vind je het leuk om je gasten te laten genieten? Wij leren je hoe je dat het beste kunt doen. Gastvrijheid is een vak; je zorgt dat mensen zich welkom voelen en genieten van hun bezoek. Als gastheer of gastvrouw leer je hoe je gasten in verschillende situaties passend ontvangt. Je bent het gezicht van het horecabedrijf waar je werkt, dus dat vraagt om een vriendelijke ontvangst en een gastgerichte houding. Je oefent in onze restaurants hoe je dranken en gerechten op de juiste manier serveert in de diverse horecabedrijven, zoals in een café, traditionele keuken of in de fastservice. Wil je je meer ontwikkelen richting gastronomie oftewel het combineren van wijnen en spijzen? Jouw leerroute is en blijft onze leidraad.

Je toekomst als ondernemer

Wil je graag een eigen horecabedrijf starten? Wil jij als manager graag de spin in het web zijn van een horecabedrijf? Wij ontwikkelen graag je managementvaardigheden en leren je een ondernemersplan te schrijven. Wij volgen de trends op de voet. De opkomst van de fastservice bijvoorbeeld: goed eten met verse producten en snelle service. Wij sluiten daar met ons onderwijs op aan. Onze ervaren (gast)docenten, waarvan sommigen met een ondernemersachtergrond, zijn met hun passie en ambitie jouw beste leermeesters op weg naar je einddoel. Dat kan een werkplek in de fastservice zijn, maar ook in een hotel of in de klassieke, traditionele keuken.

Over Albeda

Een warme omgeving waar je je snel thuis voelt, dat is Albeda. Wil je leren, dan ben je van harte welkom, ongeacht je geloof of achtergrond. Samen werken we aan jouw toekomst. Bij ons kun je jezelf zijn en leer je het beste uit jezelf te halen.

We helpen jou je talenten te ontdekken, ontwikkelen en toepassen. Op die manier kun je uitgroeien tot een gewilde en goede professional die zich ook later blijft ontwikkelen. Onze opleidingen sluiten goed aan op de praktijk. Je leert en werkt al in bedrijven tijdens je opleiding. Met je diploma heb je alle kans op een baan en een mooie toekomst. Na Albeda ligt de wereld voor je open.

Brood & Banket

De geur van vers brood. Prachtige taarten. Gebak, koek en andere lekkernijen: jij bakt het! Je maakt de meest heerlijke producten met liefde, tijd én de juiste ingrediënten. In onze bakkerij leer je alles over het bakkersvak, van ontwerp en bakproces tot decoratie en garnering. Je kunt kiezen voor de opleiding Uitvoerend bakker of Zelfstandig werkend bakker. Na je opleiding kun je aan de slag in een (ambachtelijke) bakkerij of bij een patisserie, een bakkerij gespecialiseerd in gebak en taarten.

Patissier

Als je al bent afgestudeerd als zelfstandig werkend bakker en graag bijzondere specialiteiten wilt creëren, dan is de opleiding Patissier iets voor jou. Deze opleiding is een specialisatie. In één jaar tijd leer je bij ons de meest heerlijke gebakcreaties en chocoladeproducten te maken. Veel van onze studenten doen mee aan wedstrijden en behoren daar tot de top.

Proef jij ook de passie? Kies dan voor een opleiding in de richting Brood & Banket!



‘Je leert de fijne kneepjes van het vak en gastvrij te werken.’