

MANAGER / ONDERNEMER HORECA



ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	4
Leerweg	bol
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	4 jaar
Crebo	25184

REGIO'S

's-Hertogenbosch, Land van Cuijk

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

WAT GA JE LEREN?

Vaardigheden & vakken

Alle kwaliteiten en kennis welke je nodig hebt om horecamanager, bedrijfsleider of eigenaar te zijn van een horecabedrijf. Zo leer je alles over de uitvoering van de dagelijkse werkzaamheden. Van medewerker bediening tot aan leidinggevende bediening. En van kok tot aan leidinggevend kok. Ook leer je aan welke veiligheids- en hygiëne-eisen een horecabedrijf moet voldoen, het inkopen van producten en het aansturen van een team. Kort gezegd: alles over het vak van manager/ondernemer én over jezelf, want wie ben jij als manager/ondernemer?

Net als op de middelbare school volg je vakken. Algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap volg je altijd. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding manager / ondernemer horeca.

Iedere opleiding heeft keuzedelen. Je mag zelf kiezen welke keuzedelen je volgt. Verbreed je liever jouw kennis? Of kies je voor verdieping in een beroep? Hiermee onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar een vervolgopleiding.

WAT GA JE DOEN?

Meer over deze opleiding

De meeste theorielessen ondersteunen de praktijklessen. Zo kun je wat je leert direct toepassen in de praktijk. Naast theorie- en praktijklessen volg je masterclasses, workshops en inspiratielessen.

Bij alle horecaopleidingen van het Koning Willem I College wordt er veel aandacht besteed aan het werken met duurzame en biologisch verantwoorde producten. Daarom krijg je les volgens de richtlijnen van [Dutch Cuisine](#).

OP SCHOOL

Je leert in, met en van de praktijk

De hele dag in een klaslokaal zitten luisteren? Juist niet!

Extra oefenen tijdens de praktijklessen doe je in een van de [opleidingsrestaurants](#) van het Koning Willem I College. Samen met andere studenten ben je verantwoordelijk voor de uitvoering van de dagelijkse werkzaamheden, het aannemen en verwerken van reserveringen en het bewaken van de veiligheid van gasten en medestudenten. De opleidingsrestaurants zijn ook geopend voor échte gasten. Zo doe je meteen praktijkervaring op!

Goed om te weten: opleidingsrestaurants Ons Restaurant en Meesters zijn in de avond geopend. Dit betekent dat je soms ook avondlessen hebt.

STAGE

Echt aan de slag!

Vanaf het derde leerjaar loop je stage bij een erkend leerbedrijf. De duur van de stageperiode is per leerjaar verschillend. Wat je op school hebt geleerd, breng je tijdens de stage in de praktijk.

Je kiest zelf bij welk leerbedrijf je dit doet, maar het is wel belangrijk dat het leerbedrijf erkend is. Natuurlijk helpen we je met het zoeken naar een erkend leerbedrijf. Samen zorgen we ervoor dat je stage loopt bij een leerbedrijf welke goed bij jou past. Op www.stagemarkt.nl vind je alle erkende bedrijven.

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Met een mbo-diploma manager / ondernemer horeca kun je als bedrijfsleider aan de slag in een restaurant, lunchroom, café, hotel of fastfoodketen. Of je opent jouw eigen horecabedrijf. Je stuurt het team aan, maar je werkt ook mee in de dagelijkse werkzaamheden.

Als manager / ondernemer horeca bepaal je het beleid. Samen met collega's voer je het opgestelde beleid uit. Daarnaast zorg je ervoor dat de wettelijke regels en voorschriften op het gebied van bijvoorbeeld hygiëne en veiligheid worden nageleefd. Ook ben je verantwoordelijk voor de inkoop van producten, sales en marketing, de financiën en het personeelsbeleid. Je bent sociaal, positief en hebt commercieel inzicht: je wil natuurlijk wel een goede omzet draaien!

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een manager / ondernemer horeca. En moet er in korte tijd veel gebeuren? Dan weet jij daar wel raad mee!

VERDER LEREN?

Stroom door naar een vervolgopleiding

Met je diploma op zak kun je kiezen voor een hbo-opleiding. Geen zin om nog 4 jaar te studeren? Je kunt ook doorstromen naar een associate degree (tweejarige opleiding op hbo-niveau).

MANAGER / ONDERNEMER HORECA

TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

- een vmbo-diploma kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- of een mbo-diploma niveau 2
- of een mbo-diploma niveau 3
- of minimaal een overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4 of van vwo 3 naar vwo 4

Extra intakeactiviteit

Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

KOSTEN

Lesgeld & schoolkosten

Verplichte kosten

Ministerie (lesgeld)	€ 1419,-
Leerjaar 1	€ 710,-
Leerjaar 2	€ 300,-
Leerjaar 3	€ 110,-
Leerjaar 4	€ 40,-

Lesgeld (jaarlijks) is verplicht wanneer je op 1 augustus van het nieuwe schooljaar 18 jaar of ouder bent. Vermelde kosten zijn voor schooljaar 2024-2025.

Vrijwillige kosten

Leerjaar 1	€ 55,-
Leerjaar 2	€ 55,-
Leerjaar 3	€ 30,-
Leerjaar 4	€ 15,-

BIJZONDERHEDEN

Wat je nog moet weten

We adviseren je om voor deze opleiding een messenset aan te schaffen.