

LEIDINGGEVENDE BEDIENING



ALGEMENE INFORMATIE

Sector	Horeca
Niveau	4
Leerweg	bbi
Dag/avond	Dagopleiding
Duur	1 jaar
Crebo	25170

REGIO

's-Hertogenbosch

LEIDINGGEVENDE BEDIENING

WAT GA JE LEREN?

Vaardigheden & vakken

De opleiding leidinggevende bediening is de perfecte vervolgstap na het behalen van de opleiding zelfstandig werkend gastheer/-vrouw.

Je leert nóg meer over het vak, maar ook over jezelf: wie ben jij als leidinggevende? Je gaat aan de slag met het begeleiden, motiveren en inspireren van collega's. Maar ook het afstemmen van producten en diensten op ontwikkelingen in de markt, het inkopen van producten, het beheren van budgetten en het opstellen van begrotingen komen aan bod. En niet onbelangrijk: je doet kennis op over veiligheids- en hygiëne-eisen in de horeca. Kort gezegd: je leert hoe je er als leidinggevende bediening voor zorgt dat alles op rolletjes verloopt!

Wanneer je op school bent, volg je algemene vakken zoals Nederlands, rekenen en burgerschap. Ook krijg je meer specifieke vakken die horen bij de opleiding leidinggevende bediening.

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? Zo onderscheid jij je in het werkveld of stroom je makkelijker door naar je vervolgopleiding.

WAT GA JE DOEN?

Meer over deze opleiding

Tijdens de opleiding leidinggevende bediening ga je vanaf dag 1 aan de slag bij het erkende leerbedrijf waar je werkt. Je krijgt ook les op school, maar je leert vooral in de praktijk. Eén dag in de week kom je namelijk naar het Koning Willem I College. Hier leer je allerlei zaken die je helpen in de praktijk. Zo kun je wat je leert direct gebruiken en toepassen!

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

Als je een bbl-opleiding volgt, ben je het grootste gedeelte van de week al bezig in en met de praktijk. Dit doe je bij het erkende leerbedrijf waar je werkt. Op de momenten dat je naar het Koning Willem I College komt volg je theorielessen. Wat je tijdens deze lessen leert, helpt je de praktijk beter te begrijpen.

LEERWERKPLEK

Echt aan de slag!

Een [bbl-opleiding](#) is een combinatie van leren en werken. Voor jouw stage werk je drie of vier dagen per week bij een leerwerkplek. Daarvoor heb je een contract nodig bij een erkend leerbedrijf. Door het contract verdien je al meteen jouw eigen geld!

Starten met een bbl-opleiding kan pas als je een contract hebt bij een erkend leerbedrijf. Hier ben je zelf verantwoordelijk voor. Alle erkende leerbedrijven vind je op www.stagemarkt.nl.

LEIDINGGEVENDE BEDIENING

METEEN AAN HET WERK?

Kansen genoeg!

Als leidinggevende bediening kun je als leidinggevende in de horeca aan de slag. Bijvoorbeeld in een restaurant, hotel of bar. Jij zorgt ervoor dat alle dagelijkse werkzaamheden goed verlopen én dat het gasten aan niets ontbreekt.

Jouw belangrijkste taak? Leiding geven aan het team. Daarbij zorg je voor de taakverdeling, houd je het overzicht en zoek je naar de beste samenwerking. Je zorgt ervoor dat alle wettelijke regels en voorschriften nageleefd worden. Dit is bijvoorbeeld op het gebied van hygiëne en veiligheid. Daarnaast ben je verantwoordelijk voor de planning van het personeel, de administratie en de financiën.

Ook belangrijk: werken in de avond, het weekend en op feestdagen hoort bij het beroep van een leidinggevende bediening. 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).

LEIDINGGEVENDE BEDIENING

TOELATINGSEISEN

Vooropleiding & voorwaarden

Om te kunnen starten met deze opleiding heb je nodig:

- een mbo-diploma zelfstandig werkend gastheer/-vrouw, niveau 3

Daarnaast moet je werk én een contract hebben bij een erkend leerbedrijf. Alle erkende leerbedrijven vind je op www.stagemarkt.nl. Heb je nog geen leerwerkplek? Aanmelden is wel mogelijk, maar je wordt pas ingeschreven als je werk hebt!

Extra intakeactiviteit

Je wordt altijd uitgenodigd voor een kennismakingsgesprek.

KOSTEN

Cursusgeld & schoolkosten

Verplichte kosten

Ministerie (cursusgeld)	€ 715,-
Leerjaar 1	€ 400,-

Cursusgeld (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,-
------------	--------