

Onderwijs- en examenregeling

Deel 2: informatie over je opleiding

Naam opleiding	Manager /ondernemer horeca
Crebo	27053
Versie kwalificatiedossier	2026
Leerweg	BOL
Niveau	4
Cohort	2026
Numerus fixus	n.v.t.
Locatie	Astrum College
Duur van de opleiding	3 jaar
Versie OER	1.0
Wijzigingsblad	N.V.T.
OER deel 1 vastgesteld door College van Bestuur op: 25-11-2025	
OER deel 2 vastgesteld door College van Bestuur op: 09-06-2026	

Inleiding

Dit document is onderdeel van de onderwijs- en examenregeling (OER). In de OER lees je informatie over jouw opleiding. Zoals hoe het onderwijsprogramma eruitziet en welke examens je gaat doen. De regeling is onderdeel van het onderwijs- en examenreglement dat bestaat uit verschillende documenten:

- Onderwijs en examenregeling deel 1: Algemeen: Regels en afspraken rondom onderwijs, examinering en diplomering geldend voor je hele opleiding.
- Het examenreglement: Vastgelegde regels en afspraken over de examinering en diplomering geldend voor een studiejaar.
- Onderwijs- en examenregeling deel 2: Informatie over je opleiding: Opleidingsspecifieke aanvullende regels en afspraken geldend voor je hele studie.
- Het examenplan: Het examenplan is een overzicht van alle examens die je moet doen tijdens je opleiding.

Je leest nu deel twee: Informatie over je opleiding. Hier lees je informatie die specifiek over jouw opleiding gaat.

Hoofdstuk 1: Onderwijs

1.1. Jouw opleiding

In onderstaande tabellen krijg je een algemeen beeld van de opleiding. Je ziet uit welke onderdelen je opleiding bestaat en in welke periode en hoeveel uur je hieraan werkt. Uitleg over de onderdelen vind je in deel één van de OER.

	27053 Ondernemer Hospitality					
jaar	vak	OP1	OP2	OP3	OP4	Totaal
jaar 1	Beroepsgerichte vakken	240	240	240	0	720
	BPV	0	0		380	380
	Generiek	50	50	0	50	150
	Keuzedelen	20	20	0	0	40
	SLB en LOB	10	10	10	0	30
	Burgerschap	10	10	10	0	30
jaar 2	Beroepsgerichte vakken	120	0		130	240
	BPV	0	380	380	0	760
	Generiek	40	0	0	30	70
	Keuzedelen	40	0	0	0	40
	SLB en LOB	10			10	20
	Burgerschap	10	0	0	10	20
jaar 3	Beroepsgerichte vakken	0	170	110	60	340
	BPV	380	0	0	0	380

Totaal	Beroepsgerichte vakken	1450
	BPV	1520
	generiek	260
	keuzedelen	80
	SLB en LOB	80
	Burgerschap	70

	Generiek	0	40	0	0	40
	Keuzedelen	0	0	0	0	0
	SLB en LOB	0	10	10	10	30
	Burgerschap	0	10	10	0	20

1.2. Opleiding specifieke informatie

Je volgt tijdens je opleiding elk jaar een stage (keuken, bediening en front office) waarbij je wisselende diensten draait en ook in de weekenden stage moet lopen.

Tijdens jouw opleiding krijg je gedurende de drie jaar een divers aanbod aan lessen waarbij de economische component een belangrijk onderdeel is: je werkt aan leertaken met ondersteunende theorie- en praktijklessen en zijn er diverse excursies in de branche in binnen- en buitenland. De praktijklessen vinden voor een groot deel plaats in La Rana, ons schoolrestaurant, waar gasten van binnen en buiten de school komen eten.

Wij vinden het belangrijk om samen met jou te kijken naar wat je hebt geleerd. Dit doen we tijdens feedbackgesprekken. Hierin worden je resultaten op het gebied van kennis, vaardigheden en beroepshouding besproken en krijg je feedback op wat je kunt en waar je nog aan moet werken. Aan dit feedbackgesprek wordt een studieadvies gekoppeld.

Beroepsvereisten

Voor het beroep van manager/ondernemer horeca geldt dat voldaan moet worden aan wettelijke beroepsvereisten. De ondernemer dient te beschikken over voldoende kennis en inzicht op het gebied van sociale hygiëne, zoals wettelijk vastgelegd. Deze kennis wordt aangetoond door het behalen van een erkend bewijs Sociale Hygiëne, conform de Alcoholwet.

Hoofdstuk 2: Voortgang en examens

2.1. Examenplan

Het examenplan is een overzicht van alle examens die je moet doen tijdens je opleiding. Je vindt in het examenplan informatie over het soort examen, hoelang het examen duurt en waar je dit moet doen (op school of in de praktijk). Ook vind je hier informatie over de weging (hoe vaak telt het examen mee?) en welk cijfer of beoordeling je moet halen om te kunnen slagen. Natuurlijk hoor je tijdens je opleiding hoe de examinering er precies uit gaat zien. Het examenplan van je opleiding is een bijlage van dit document en staat op de website van jouw school op de pagina van de OER.