

Ondernemer hospitality

Wil je een eigen horecazaak starten of een horecagelegenheid leiden? In de opleiding manager/ondernemer horeca leer je:

- over bedrijfsvoering, klantvriendelijkheid en personeelsbeleid.
- een horecazaak succesvol te runnen.
- hoe je een sterk team opbouwt.

Na deze opleiding kun je werken als manager in een hotel, restaurant of als zelfstandig ondernemer.

Periode 1	september - november
Periode 2	november - januari
Periode 3	januari - april
Periode 4	april - juli

Klik hier voor meer informatie over vakanties en vrije dagen.

Leerjaar 1				Leerjaar 2				Leerjaar 3			
Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Theorie- en praktijklessen			Stage	Theorie- en praktijklessen	Stage		Theorie- en praktijklessen	Stage	Theorie- en praktijklessen		

Bovenstaand schema is onder voorbehoud. Dat kan betekenen dat het per jaar wellicht iets verschilt.

Generiek

Alle mbo-studenten volgende de vakken, Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap.

Beroepsspecifiek

Als ondernemer hospitality krijg je onder andere les in serveertechnieken, gastvrijheid, drankenkennis, warenkennis, eetculturen en HACCP.

Stage

Samen met je slb'er ga je op zoek naar een geschikte stageplek voor jou. Dat kan bijvoorbeeld een restaurant, een bistro of een hotel zijn.

Inhoud van de opleiding

Ondernemen

Je krijgt les over leidinggeven, personeelsmanagement en financieel management en het maken van een ondernemingsplan.

HACCP

Bij het vak HACCP leer je hygiënisch werken. Je leert ook wat er nodig is om de keuken en het restaurant schoon te houden.

Praktijk

Eén dag in de week ben je in de praktijk op school werkzaam. Je werkt dan in het leerrestaurant La Rana.

Doorstuderen

Na het afronden van deze opleiding kun je verder studeren op het hbo, bijvoorbeeld op de hogere hotelschool. Ook economische opleidingen sluiten goed aan op deze opleiding.

Gastronomie

Tijdens de lessen leer je ook alles over gastronomie. Daarnaast leer je meer over welke wijnen passen bij welk gerecht.

Warenkennis

Hier leer je alles over ingrediënten waar je mee werkt: van knolselderij tot lamskotelet.

Werken

Met dit diploma kun aan de slag als manager in een restaurant, hotel, congrescentrum of vakantiepark. Doe je het goed tijdens je stage? Dan is de kans vaak groot dat je daar een baan krijgt.



Begeleiding

Slb'er

Je studieloopbaanbegeleider (slb'er) is de vaste contactpersoon als het gaat om je studie. Je slb'er helpt je bij het inzichtelijk maken van je voortgang en resultaten, kan meedenken in de mogelijkheden die je hebt en kan ondersteuning bieden waar nodig. Je hebt hiervoor individuele gesprekken maar ook mentoruren met je klas. Ook zorgt je slb'er voor een passend studieadvies.

Bpv-docent

Tijdens je stage word je op twee manieren begeleid: vanuit het bedrijf door de praktijkopleider en vanuit school, door je bpv-docent. De bpv-docent zal ten minste eenmaal tijdens je stageperiode op bezoek komen. Dat zal óf tijdens de tussenevaluatie óf tijdens de eindevaluatie zijn. De bpv-docent zorgt ervoor dat het gesprek op een goede manier verloopt, en helpt je reflecteren op je beoordeling. Naast het bezoek, is de bpv-docent ook op afstand beschikbaar voor begeleiding door telefonisch- of mailcontact.

BSA/VSA

De slb'er voert minimaal drie studieadviesgesprekken per jaar met je. Het eerste gesprek is een studievoortgangsgesprek, het tweede gesprek is een voorlopig studieadvies (vsa) en het laatste gesprek geeft jouw uiteindelijk bindende studieadvies weer (bsa). In deze gesprekken komen de onderstaande criteria aan bod en bespreekt de slb'er het studieadvies wat het team jou geeft.

Capaciteiten: Kun je de behandelde stof op niveau 4 aan en is dit terug te zien in de resultaten?

Houding: is je beroepshouding goed, houd je je aan afspraken?

Participatie: Hoe is je aanwezigheid?

Perspectief: Past de opleiding bij je en zie jij je in dit werkveld werken?



Toetsen, herkansen en overgaan

Je kennis, vaardigheden en beroepshouding bepalen je studievoortgang. Als je op een van deze onderdelen een onvoldoende scoort, zullen we samen met jou ons best doen om je op het juiste niveau te krijgen door middel van ondersteuningsuren en herkansingsmogelijkheden.

Je voortgang meten we in theorietoetsen, presentaties, gesprekken, vaardigheden en competenties die je tijdens je stages laat zien.

Examenplanning

Om je diploma te kunnen behalen doe je een aantal examens: beroepsgerichte examens, examens in generieke vakken en examens voor de keuzedelen.

In de OER staat beschreven welke examens je moet behalen voor je diploma, waar ze plaatsvinden en hoe deze meetellen voor je diploma. Op je diploma staan een beoordeling per kerntaak, de resultaten van de generieke vakken en de keuzedelen.

Examens

Beroepsspecifiek

- gastvrijheid verlenen;
- hospitality werkzaamheden uitvoeren;
- operationele werkzaamheden uitvoeren;
- leiding geven aan medewerkers;
- ondernemen in de hospitality.

Generiek

Voor de examens van Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en LOB gelden per niveau verschillende regels. Deze regels worden door het ministerie van onderwijs vastgesteld.

Keuzedelen

In de opleiding volg je drie keuzedelen. Keuzedelen zijn een verdieping of verbreding van je opleiding en rond je af met een examen.



Handige links

Wettelijke kosten

Voor een mbo-opleiding betaal je elk jaar collegegeld. Kijk hiervoor op de site van duo hoeveel je moet betalen.

Kosten

Naast het wettelijk bepaalde les- / cursusgeld heb je kosten voor leermiddelen. Sommige leermiddelen moet je verplicht tot je beschikking hebben, andere worden aangeraden maar zijn niet verplicht.

Osiris-app

Via de Osiris-app voor studenten kun je je cijfers en je rooster inzien. Je kunt de app downloaden in App-Store of de Google-Play-Store, zoek dan op ROC A12 Osiris.



Studentenondersteuning

Als je behoefte hebt aan extra ondersteuning, dan kun je worden doorverwezen naar de collega's van het team studentondersteuning. Zij kunnen je helpen op verschillende vlakken.

Aanwezigheid

Je hebt gekozen voor deze opleiding dus je bent altijd aanwezig. Ben je ziek of kun je door andere omstandigheden niet aanwezig zijn? Meld je dan af bij de receptie en je slb'er voor 8.30 uur. Ben je jonger dan 18 jaar dan moeten je ouders het melden. Telefoonnummer receptie: 026 - 363 38 33

Leerrestaurant La Rana

Op onze SharePoint omgeving voor studenten vind je onder andere hoe je Office-365 kunt aanschaffen, je vindt een link naar je rooster en welk device je moet aanschaffen voor tijdens de lessen.