



## Hotelschool (manager/ondernemer horeca)

### Leerweg

BOL voltijd

### Niveau

Niveau 4

### Duur

3 jaar

### Crebo

25184

### Locatie

Boumaboulevard 113, Groningen

Jij hebt de leiding in je horecazaak. Daarom heb je een echt horecahart. Als horecaondernemer/-manager staan je gasten bij jou op de eerste plek. Je zorgt dat het horecabedrijf efficiënt draait en de gastvrijheid op een hoog niveau staat.

### Over jou



Je bent ondernemend



Je bent gastvrij en dienstverlenend



Je kunt mensen motiveren

### Inhoud

**Verkenningjaar:**

*Vanaf september 2026 gaat er iets veranderen binnen deze opleiding. Je kiest dan voor een richting: ondernemer of manager (leidinggevende). Dit worden twee losse opleidingen: ondernemer hospitality (Hotelschool) en leidinggevende hospitality (Hotelschool). Beide opleiding starten met een verkenningjaar, waarna je nog van richting kunt veranderen.*

*Heb jij een hospitalityhart? Schrijf je dan nu alvast in voor de opleiding Hotelschool (manager/ondernemer horeca). Na februari nemen we contact met je op om te horen welke richting jouw voorkeur heeft.*

In deze opleiding leer je alles over het runnen van een horecaonderneming. Hoe je leiding geeft aan het personeel. Hoe je de bedrijfsvoering zo organiseert dat alles soepel loopt (van voedingsmiddelen en dranken inkopen tot reclame maken voor de zaak). Hoe je de financiële situatie van het bedrijf bewaakt.

We werken met verschillende leervormen: praktijk op school, (groeps)opdrachten, gewone lessen en stage. Je bent een deel van de week praktisch bezig in de horecagelegenheden binnen en buiten onze school.

## **Vakken**

### **Beroepsgerichte vakken**

- Koken
- Serveren
- Receptie
- Gastheerschap
- Drankenkennis
- Marketing
- Recht
- Personeelsmanagement
- Bedrijfsadministratie
- Bedrijfseconomie
- Duits
- Nederlands en Engels in de beroepscontext

### **Algemene vakken**

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Burgerschap
- Sport

## **Verkenningjaar**

Vanaf september 2026 begint deze opleiding met een verkenningjaar. Na dit basis jaar kies je definitief voor een richting: manager (leidinggevende) of ondernemer.

## **Keuzedelen**

Tijdens je opleiding mag je een aantal vakken zelf kiezen. Dit zijn *keuzedelen*. Met keuzedelen kun je je kennis en skills verder verdiepen of verbreden. Je mag dus een deel van je opleiding zelf invullen.

## **Stage**

Een deel van je opleiding bestaat uit stage. De kennis en vaardigheden die je op school hebt opgedaan, pas je toe in de praktijk bij een erkend leerbedrijf. We noemen dat beroepspraktijkvorming (BPV).

Tijdens je stage krijg je begeleiding van iemand binnen het leerbedrijf waar je stage loopt, en van je stagebegeleider vanuit de opleiding. Je kunt bij hen terecht wanneer je vragen hebt. Ook bespreken jullie regelmatig de voortgang van je stage.

Het eerste en tweede jaar loop je één dag per week stage. Je draait mee in een horecaonderneming en doet ervaring op met alle facetten van je toekomstige vak. In het derde jaar heb je een stage van 18 weken bij de receptie van een hotel. Dat kan in Nederland of het buitenland zijn.

## **Toelating**

Voor deze opleiding heb je één van de volgende diploma's nodig:

- vmbo-kaderberoepsgerichte leerweg of gemengde leerweg
- vmbo-theoretische leerweg of mavo
- overgangsbewijs van havo 3 naar havo 4, of van vwo 3 naar vwo 4
- mbo-opleiding niveau 2 of 3
- ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend op basis van een ministeriële regeling

## **Versneld traject**

Ben je in het bezit zijn van een havo/vwo-diploma of een mbo-diploma niveau 4? Dan kun je het versneld traject doen: Hotelschool – verkort (manager/ondernemer horeca). Je stroomt dan in het tweede leerjaar in.

## **Aanmelden**

Voldoe je aan de toelatingseisen die hierboven staan? Dan kun je je aanmelden voor de opleiding. Een opleiding kent één of meer startmomenten. Deze staan hieronder in het blokje 'Meld je aan'.

- Start de opleiding in augustus/september? Meld je dan uiterlijk 1 april aan zodat je zeker weet dat je de opleiding kunt volgen. Na die tijd kun je je ook nog wel aanmelden, maar dan kan het zijn dat de opleiding vol is.
- Start de opleiding in februari? Meld je dan uiterlijk 1 december aan.
- Heeft de opleiding een 'flexibele instroom'? Dan kun je op meerdere momenten in het jaar beginnen. De opleiding neemt hierover contact met je op.

### Zo werkt aanmelden

## **Na je opleiding**

### **Wil je werken?**

Als je bent afgestudeerd kun je werken bij hotels, cafés, restaurants, hotel(ketens) in binnen- of buitenland, of een eigen bedrijf starten. Er zijn ontzettend veel mogelijkheden als horecaondernemer/-manager.

### **Wil je verder studeren?**

Met dit niveau 4-diploma word je toegelaten tot elke hbo-opleiding. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige hbo-opleidingen anders kunnen zijn. Kijk hiervoor op de website van de betreffende hbo-opleiding.

## **Kosten**

### **Lesgeld**

Voor elke opleiding betaal je vanaf je 18e jaar het wettelijk bepaalde lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL). Ben je jonger? Dan betaal je nog geen lesgeld of cursusgeld.

### **Extra schoolkosten**

Daarnaast moet je rekening houden met kosten voor studieboeken, speciale software of werkkleding. Als de extra schoolkosten voor deze opleiding bekend zijn, staan ze hieronder vermeld. De bedragen zijn een indicatie en gebaseerd op vorig jaar.

- 1e jaar € 650,-
- 2e jaar € 300,-
- 3e jaar € 25,-

### **Laptopkosten**

Voor je opleiding heb je een eigen laptop nodig. De laptop koop je zelf. Van je opleiding krijg je meer informatie over de eisen waaraan de laptop moet voldoen.

### **Financiële ondersteuning**

Wist je dat je ook financiële ondersteuning kunt krijgen als je een opleiding gaat volgen? We hebben een aantal mogelijkheden op een rij gezet.

## Deze opleiding volgen?

Deze opleiding bieden wij aan met onderstaande startmoment(en) en locatie(s). Lijkt jou deze opleiding leuk? Meld je dan aan via onze website: [noorderpoort.nl](https://noorderpoort.nl)

Startdatum

Locatie

01 augustus 2026

Boumaboulevard 113, Groningen

### Wij helpen je kiezen!

Leuk dat je interesse hebt in deze opleiding bij Noorderpoort. Een opleiding kiezen kan best lastig zijn, hè. Misschien kun je nog wel een beetje hulp gebruiken? Wij helpen je graag! Dan doen we op verschillende manieren en op verschillende momenten tijdens jouw zoektocht.

[Zo kunnen wij jou helpen kiezen >](#)

### Open Dagen

Wil je meer weten over deze of een andere opleiding? Kom dan naar onze Open Dagen en Meeloopdagen. Dit is de leukste en beste manier om te ontdekken of een opleiding iets voor jou is.

[Bekijk alle events >](#)

**Noorderpoort**

088 230 9999

[info@noorderpoort.nl](mailto:info@noorderpoort.nl)

WhatsApp: 06 25 68 19 18

[noorderpoort.nl](https://noorderpoort.nl)

Deze informatie kan tussentijds wijzigen. Bekijk de website voor de meest actuele gegevens.