



## Hotelschool (meewerkend horeca ondernemer)

### Leerweg

BOL voltijd

### Niveau

Niveau 4

### Duur

3 jaar

### Crebo

25185

### Locatie

Boumaboulevard 113, Groningen

Als meewerkend horecaondernemer werk je in een horecabedrijf. Je geeft leiding aan het personeel en bent verantwoordelijk voor de bedrijfsvoering. Naast jouw leidinggevende taken draai je ook mee in de zaak. Je hebt direct contact met je gasten en zorgt ervoor dat ze het naar het zin hebben. Jij zit vol ideeën die je ook durft uit te voeren.

### Over jou

- ✓ Je kunt goed met mensen omgaan
- ✓ Je bent dienstverlenend
- ✓ Je denkt in kansen

## Inhoud

De opleiding bestaat uit drie onderdelen:

- Ondernemen
- Leidinggeven en organiseren
- Werken in drank- en spijsverstrekkende bedrijven

We werken met verschillende leervormen: praktijk op school, (groeps)opdrachten, gewone lessen en stages. Je bent een deel van de week praktisch bezig in de horecagelegenheden binnen en buiten onze school. Verder krijg je les in onder andere koken en serveren, gastheerschap, Engels, Duits, economie en personeelsmanagement.

## Vakken

### Beroepsgerichte vakken

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

### Algemene vakken

Je hebt bij deze mbo-opleiding ook algemene vakken: Nederlands, Engels, rekenen, burgerschap en sport.

### 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.

Elk leerjaar draai je mee in een horecaonderneming, zodat je alle facetten van je toekomstige vak leert kennen. In het eerste en tweede jaar loop je één dag per week stage. In het derde jaar heb je een stage van 18 weken in een café of restaurant. 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

## **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 restaurants, eetcafés, grandcafés, andere hospitality-gelegenheden, of een eigen restaurant starten. Er zijn ontzettend veel mogelijkheden als meewerkend horeca ondernemer.

### **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 schatting.

- 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 2025	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.