Noorderpoort



Leidinggevende hospitality (Hotelschool) – verkort

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo
BOL voltijd	Niveau 4	2 jaar	27056

Heb jij een passie voor horeca en lijkt het je leuk om leiding te geven in een hotel, café of restaurant? Dan is deze opleiding iets voor jou! Jij zorgt ervoor dat gasten zich welkom voelen en dat alles goed verloopt. Je vindt het leuk om medewerkers aan te sturen, ziet wat er moet gebeuren en steekt graag zelf de handen uit de mouwen. Je neemt initiatief en durft verantwoordelijkheid te nemen.

Over jou

- Je bent gastvrij en dienstverlenend
- Je kunt mensen motiveren
- Je hebt een open houding en bent nieuwsgierig

Inhoud

Dit is een verkorte opleiding, de opleiding duurt niet 3 maar 2 jaar. Bekijk de toelatingseisen (bij 'Toelating') of je hiervoor in aanmerking komt.

Tijdens deze opleiding leer je hoe je leidinggeeft in een hospitalityzaak. Je leert hoe je gasten een positieve ervaring geeft, zodat ze tevreden de deur uit gaan. Ook leer je plannen en organiseren. Verder komen personeelszaken aan bod, zoals het aannemen, begeleiden en inwerken van nieuwe medewerkers. Je doet kennis op over dranken, gerechten en de combinaties hiervan.

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.

Je start gezamenlijk met de opleiding Ondernemer hospitality – verkort. Eventueel kun je dan nog overstappen naar deze opleiding.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

- Praktijkles serveren
- Praktijkles koken
- Gastheerschap
- Drankenkennis
- Warenkennis
- Marketing
- Personeelsmanagement
- Nederlands, Engels en Duits in de beroepscontext

Algemene vakken

- Nederlands
- Engels
- Rekenen
- Burgerschap
- 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.

In het eerste 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 jaar daarna heb je een stage van 18 weken bij de receptie van een hotel. Dat kan in Nederland of het buitenland zijn.

Toelating

Om deze verkorte opleiding van 2 jaar te kunnen volgen, ben je in het bezit van een havo/vwo-diploma of een mbo-diploma niveau 4.

Als je niet aan de toelatingseisen kunt voldoen, dan kun je deze opleiding in de gewone variant volgen: Leidinggevende hospitality (Hotelschool). Hiervoor gelden deze eisen niet.

Aanmelden
Voldoe je aan de toelatingseisen die hierboven staan? Meld je dan zo snel mogelijk aan voor deze opleiding.

Wil je weten hoe je je aanmeldt, welke stappen je moet volgen, wanneer je kunt starten en wat er na je aanmelding gebeurt? Dat lees je op de pagina Zo werkt aanmelden.

De opleiding start als er voldoende aanmeldingen zijn. Mocht de opleiding toch niet van start gaan, dan helpen we je om een andere opleiding te kiezen.

Na je opleiding

Wil je werken?
Na je diploma kun je aan de slag als leidinggevende in de hospitality. Bijvoorbeeld in hotels, restaurants of andere hospitalitybedrijven in binnen- of buitenland.

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 € 0,-
- 2e jaar € 760,-
- 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

Startdatum	Locatie
01 augustus 2027	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
WhatsApp: 06 25 68 19 18
noorderpoort.nl

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