Noorderpoort



Ondernemer hospitality (Hotelschool)

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo
BOL voltijd	Niveau 4	3 jaar	27059

Droom jij ervan om je eigen horecazaak te runnen en krijg je energie van de hospitality-branche? Dan is deze opleiding iets voor jou! Als ondernemer in de hospitality-wereld weet jij precies wat er nodig is binnen een hotel, café of restaurant. Je bent goed in het motiveren van mensen, neemt graag verantwoordelijkheid en zorgt ervoor dat gasten altijd op de eerste plek staan.

Over jou

- Je bent gastvrij en dienstverlenend
- Je bent ondernemend
- Je kunt mensen motiveren

Inhoud

Tijdens deze opleiding leer je hoe je een eigen hospitalityzaak opzet en runt. Je leert hoe je een eigen businesscase schrijft en hoe je dit toepast in de praktijk. Als ondernemer hospitality zorg je ervoor dat alles achter de schermen goed geregeld is. Daarom leer je alles over bijvoorbeeld inkoop, marketing en het bewaken van de financiële situatie. Je doet kennis op over dranken, gerechten en de combinaties hiervan. Verder krijg je vakken met betrekking tot economie en ondernemen. Door al deze onderdelen wordt jij opgeleid tot ondernemer/leidinggevende in de hospitality.

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.

Verkenningsjaar

Je start met een gezamenlijk verkenningsjaar met de opleiding Leidinggevende hospitality (Hotelschool). Na dit jaar kan je eventueel nog overstappen naar deze opleiding.

Vakken

Beroepsgerichte vakken

- Praktijkles serveren
- Praktijkles koken
- Gastheerschap
- Drankenkennis
- Warenkennis
- Marketing
- Bedrijfseconomie
- 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.

Het eerste en tweede jaar loop je een deel van het schooljaar 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 20 weken binnen een horecabedrijf. 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 van een havo/vwo-diploma of een mbo-diploma niveau 4? Dan kun je het versneld traject doen: Ondernemer hospitality (Hotelschool) – verkort. Dit duurt twee jaar.

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 heb je de kennis om als ondernemer zelf een hospitalityzaak te starten. Daarnaast kun je aan de slag als leidinggevende in de hospitality. Bijvoorbeeld in hotels, restaurants of andere horecabedrijven 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 € 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

Startdatum	Locatie
01 februari 2027	Boumaboulevard 113, Groningen
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.