



Ondernemer hospitality (Hotelschool)

Leerweg

BOL voltijd

Niveau

Niveau 4

Duur

3 jaar

Crebo

27059

Locatie

Boumaboulevard 113, Groningen

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

(Deze opleiding werd eerder aangeboden onder de naam 'Hotelschool (manager/ondernemer horeca).')

Over jou



Je bent gastvrij en dienstverlenend



Je bent ondernemend



Je kunt mensen motiveren

Inhoud

Verkenningjaar:

Vanaf september 2026 gaat er iets veranderen binnen deze opleiding. Je kiest dan voor een richting: ondernemer of 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 Ondernemer hospitality (Hotelschool). 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 en opzetten van een horecaonderneming, hoe de branche is georganiseerd en welke doelgroepen je kunt ontvangen. Je doet ook kennis op over dranken, gerechten en de combinaties hiervan.

Je leert leidinggeven aan personeel, het plannen van de werkzaamheden en het bewaken van de financiën. Ook wordt je meegenomen in het personeelsbeleid binnen de horeca, zoals het aannemen en inwerken van nieuwe collega's. Als toekomstig ondernemer ben jij verantwoordelijk voor het runnen van jouw bedrijf die je volgens jouw visie leert opzetten.

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

- Praktijkles serveren
- Praktijkles koken
- Gastheerschap
- Drankenkennis
- Warenkennis
- Marketing
- Bedrijfseconomie
- Personeelsmanagement
- Nederlands, Engels en Duits 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: ondernemer of leidinggevende.

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: 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. Opleidingen hebben één of meer startmomenten.

- **Start je opleiding in augustus?**
Meld je dan uiterlijk 1 april aan. Zo weet je zeker dat je een plek hebt. Meld je je later aan? Dan kan het zijn dat de opleiding al vol zit.
De opleiding start officieel op 1 augustus, maar je eerste lessen beginnen na de zomervakantie.
- **Start je opleiding in februari?**
Meld je dan uiterlijk 1 december aan.
De opleiding start op 1 februari en je lessen beginnen rond die datum.
- **Heeft je opleiding flexibele instroom?**
Dan kun je op meerdere momenten in het jaar starten. De opleiding neemt contact met je op over de mogelijkheden.

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.

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. Er zijn ontzettend veel mogelijkheden als leidinggevende in de hospitality.

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.

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 2026	Boumaboulevard 113, Groningen
01 februari 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.