Noorderpoort

Ondernemer hospitality (Hotelschool)

Leerweg	Niveau	Duur	Crebo	Locatie
BOL voltijd	Niveau 4	3 jaar	27059	Boumaboulevard 113, Groningen

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.

(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

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 praktijk. Als ondernemer hospitality zorgt 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. Je krijgt vakken met betrekking tot economie en ondernemen en wordt hiermee 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: 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?
Na je diploma heb je de kennis om 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 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.