



## Zelfstandig medewerker bediening

**Leerweg**

BOL voltijd

**Niveau**

Niveau 3

**Duur**

3 jaar

**Crebo**

27053

**Locatie**

Boumaboulevard 113, Groningen

Van ontvangst tot aan het vertrek: jij zorgt dat het je gasten aan niets ontbreekt. Je bent hét gezicht van het bedrijf waar je werkt. En samen met je collega's zorg je ervoor dat gasten terug kunnen kijken op een fijne ervaring.

(Deze opleiding werd eerder aangeboden onder de naam 'Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw'.)

### Over jou



Je hebt een commerciële instelling



Je bent sociaal



Je bent flexibel

## Inhoud

Je leert hoe je gasten kunt adviseren en hoe je bestellingen op kunt nemen. Ook besteden we aandacht aan leidinggeven aan je collega's. Natuurlijk leer je samenwerken met de bar en met de keuken, zodat jouw gasten een geweldige ervaring hebben. Wijnkennis en bartending komen ook aan bod tijdens deze opleiding.

Het is belangrijk om veel in de praktijk te oefenen. Dat doe je door bijvoorbeeld gastheer/gastvrouw te zijn voor echte gasten op school. Ook leer je hoe je een menukaart opstelt en werkzaamheden plant. En je krijgt workshops, zoals etiquette, smaaktrainingen en wijnproeverijen.

## Vakken

### Beroepsgerichte vakken

- Theorie serveren
- Praktijk serveren
- Voorraadbestelling en beheer
- Voorstellen doen voor menu- en drankenkaart
- Leidinggeven en gesprekken voeren met medewerkers

### Algemene vakken

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

### 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 leerjaar loop je van november t/m juni iedere dinsdag en woensdag stage. In het tweede en derde leerjaar loop je het hele jaar door stage op donderdag en vrijdag.

Wij zorgen voor een geschikte stageplek. Zelf een stageplek bij een leerbedrijf zoeken is dus niet nodig, maar het mag wel.

## Toelating

Voor deze opleiding heb je één van de volgende diploma's nodig:

- vmbo-kaderberoepsgerichte leerweg
- vmbo-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
- 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. 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 het afronden van deze opleiding kun je aan de slag als horecaprofessional bij hotels, restaurants, (grand)cafés, cateringbedrijven of vergader-/congrescentra.

### Wil je verder studeren?

Als je het diploma van deze opleiding hebt gehaald, dan kun je verder gaan studeren. Met een niveau 3-diploma kun je een opleiding op niveau 4 doen. Dit kan in hetzelfde vakgebied zijn, of in een heel ander vakgebied. Let er wel op dat de toelatingseisen bij sommige opleidingen anders kunnen zijn. Deze eisen vind je terug onder 'Toelating' op de opleidingspagina.

[Bekijk onze niveau 4-opleidingen](#)

## 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](https://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](mailto:info@noorderpoort.nl)

WhatsApp: 06 25 68 19 18

[noorderpoort.nl](https://www.noorderpoort.nl)

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