

Manager/ondernemer horeca (Ondernemer horeca/bakkerij)

Niveau 4 BOL

Crebocode 90303

Beroep (Middel)grote restaurants en hotels kunnen jouw werkterrein zijn als manager of ondernemer! Samen met je team zorg je ervoor dat je gasten zich welkom voelen. Dit betekent dat je leiding geeft aan een team en hen coacht, motiveert en begeleidt. Je hebt oog voor belangrijke details en je houdt het overzicht. Naast het werken voor en met gasten ben je bezig met onder meer inkoop, sales en marketing, financiën en het personeelsbeleid. Hoe breed je takenpakket is hangt natuurlijk af van je functie. Kies je voor zelfstandig ondernemerschap dan ben je voor de gehele bedrijfsvoering verantwoordelijk.

Beroepseisen Voor dit beroep moet je:

- kunnen werken in teamverband
- gevoel hebben voor dienstverlening
- een commerciële instelling hebben
- ondernemend zijn
- zelfstandig, zorgvuldig en hygiënisch kunnen werken
- goed met mensen om kunnen gaan
- creatief zijn (bij de samenstelling van gerechten)
- flexibel zijn

Opleiding Dit is een opleiding op niveau 4, middenkaderopleiding. In de opleiding staan vier kerntaken centraal:

- ondernemen
- leidinggeven aan de onderneming
- meewerken in drank- en spijsverstrekkende bedrijven
- meewerken in logies verstrekkende bedrijven

Tijdens de opleiding ben je bezig met de volgende leerlijnen:

- dagelijkse werkzaamheden in een hotel- of restaurantbedrijf
- personeelsmanagement
- financieel management
- plannen en organiseren
- leidinggeven
- koken en serveren

Deze leerlijnen worden aangevuld met:

- Nederlands/communicatieve vaardigheden
- Engels en Duits
- Loopbaan en Burgerschap (LB)
- ict

Uiteraard heb je het praktijkdeel van de horeca goed in je vingers. Dat wil zeggen dat je alle werkzaamheden van keuken tot bediening perfect kunt uitvoeren. Je bent een voorbeeld voor je collega's. Een uitmuntende beroepshouding is wat we van je verwachten en wat je uitstraalt!

Onderwijsmodel Deze opleiding wordt aangeboden volgens het competentiegericht onderwijs (CGO). Je krijgt te maken met échte beroepssituaties waarin je kunt laten zien hoe je werkt. Je leert alles wat je nodig hebt om straks je baan goed aan te kunnen. Door te oefenen met taken uit het beroep werk je aan de ontwikkeling van competenties (een combinatie van vaardigheden, beroepshouding en kennis) die het bedrijfsleven of instelling van je vraagt.

Studieloopbaanbegeleiding Tijdens je hele opleiding krijg je studieloopbaanbegeleiding. Met de begeleider bespreek je regelmatig de resultaten van je studie. Hij/zij besteedt ook aandacht aan je persoonlijke ontwikkeling en beantwoordt graag al je vragen. Als je meer ondersteuning nodig hebt kun je terecht bij het Loopbaancentrum. Hier werken specialisten, waaronder beroepskeuzeadviseurs en schoolmaatschappelijk werkers, die je kunnen helpen bij je opleidingskeuze, persoonlijke problemen of problemen in je leefsituatie. Daarnaast kun je via het Loopbaancentrum advies en ondersteuning krijgen bij het aanvragen van bepaalde voorzieningen, als je bijvoorbeeld een handicap of chronische ziekte hebt.

Beroepspraktijkvorming (BPV) Je wilt natuurlijk zo snel mogelijk aan de slag in jouw toekomstige beroep! Daarom staat bij ons de praktijk



centraal. Ook op school leer je in echte beroepssituaties. Tijdens het eerste en tweede schooljaar loop je minimaal 160 uur stage (BPV) bij een erkend leerbedrijf. In het derde en vierde leerjaar ben je 2x 20 weken op stage. Kijk voor een BPV-plaats op de website www.stagemarkt.nl.

Examinering en diplomering	De vakken Nederlands en rekenen moet je met voldoende resultaat afsluiten om je diploma te behalen. Deze twee vakken worden beoordeeld op basis van een centraal examen.
Toekomstmogelijkheden	Na deze beroepsopleiding is het zeer goed mogelijk direct een baan in de horeca te zoeken en door het volgen van cursussen de vakkennis te vergroten. Ook zijn er doorstroommogelijkheden naar het hbo. Daarbij kan gedacht worden aan: <ul style="list-style-type: none">• Hoger Hotelmanagement (Maastricht, Den Haag, Leeuwarden - versnelde opleiding)• Hoger economisch onderwijs• Lerarenopleiding horeca-onderwijs• Hoger toeristisch onderwijs
Start en duur	De opleiding duurt 4 jaar en start in september 2012. Opleidingen gaan alleen door bij voldoende deelname.
Toelating	Om je te kunnen inschrijven voor deze beroepsopleiding gelden de volgende vooropleidingseisen: <ul style="list-style-type: none">• diploma vmbo: kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg• overgangsbewijs van 3 naar 4 havo/vwo, economie of wiskunde in het pakket is zeer gewenst• een gelijkwaardig diploma N.B. Het is voor havisten mogelijk om de speciale opleiding Fasttrack Hospitality Manager te volgen, die ROC van Twente aanbiedt in samenwerking met de Hoge Hotelschool Leeuwarden. Zie hiervoor foldernummer 3.09. Na aanmelding word je uitgenodigd voor een intakegesprek. Tijdens de intake wordt gekeken of je deze beroepsopleiding met succes kunt afronden. Wanneer dit nodig is worden er aanvullende afspraken met je gemaakt. Als je toelaatbaar bent sluit ROC van Twente een onderwijsovereenkomst met je af waarin afspraken over het opleidingstraject zijn vastgelegd. In deze onderwijsovereenkomst worden de rechten en plichten van jou en van ROC van Twente geregeld.
MBO College en leslocatie	MBO College voor Dienstverlening & Gastvrijheid Almelo: Wierdensestraat 65, 7604 BB Almelo, telefoon (0546) 80 90 00
Wettelijk lesgeld / cursusgeld (bedragen 2011-2012)	BOL: Lesgeld € 1.043,- Als je op 1 augustus 18 jaar of ouder bent moet je dit betalen.
Overige kosten *	Er zijn 2 soorten 'overige kosten': <ol style="list-style-type: none">1. Kosten voor leermiddelen, zoals boeken, readers, kleding en gereedschap. Het ROC kan je verplichten om deze kosten te betalen. Deze kosten zijn ca. € 800,- voor het 1^e leerjaar (exclusief kleding en messenset). Kosten aanschaf kleding zijn ca. € 500,- en aanschaf messenset ca. € 120,-.2. Bijdrage aanvullende voorzieningen: dit zijn specifieke kosten per opleiding die niet noodzakelijk zijn om het diploma te behalen. Dit is een vrijwillige bijdrage. Voor deze opleiding is dit een bijdrage voor introductie en excursies van ca. € 100,-.
Studiefinanciering en kinderbijslag	Als je jonger bent dan 18 jaar, hebben je ouders in principe recht op kinderbijslag. BOL: Ben je nog geen 18 jaar, dan kunnen je ouders in aanmerking komen voor een tegemoetkoming in de studiekosten (Tegemoetkoming Ouders). Vanaf je achttiende heb je recht op studiefinanciering met een Studenten OV-chipkaart. Volg je een opleiding op niveau 3 of 4 dan geldt voor jou de prestatiebeurs. Meer informatie vind je op de website www.ocwduo.nl .
Open Dagen 2012	De beste manier om met de locatie en de opleiding kennis te maken is natuurlijk om er te gaan kijken. Dat kan op onze Open Dagen. De Open Dag voor deze opleiding vindt plaats op: <ul style="list-style-type: none">• Woensdag 25 januari 2012 van 15.00 - 21.00 uur op bovenstaande locatie in Almelo
Informatie en aanmelding	Voor meer informatie kun je bellen met bovenstaande leslocatie of met ons Studie Informatie Punt Twente (STIPT, zie onderaan dit blad). Aanmelden kan door een aanmeldingsformulier op te sturen (verkrijgbaar bij je decaan of bij STIPT), of door het online aanmeldingsformulier op onze site in te vullen. Voor een opleiding in de BOL loopt de aanmeldingstermijn van 1 januari tot 1 maart. Zo is het mogelijk voor het nieuwe schooljaar op verantwoorde wijze en tijdig een opleiding te kiezen.
Let op	Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud. Kijk voor de meest actuele opleidingsinformatie op onze website www.rocvantwente.nl.

* De volledige regeling staat in de studiehandleiding die voor elke student beschikbaar is.

augustus 2011