



Leidinggevende keuken (bol)

Een professionele keuken soepel laten draaien

anderen motiveren | begroting maken | flexibel | gastgericht |
omgaan met kritiek | organiseren | overzicht houden |
personeelsmanagement | problemen oplossen | samenwerken | sociaal |
stressbestendig | verantwoordelijk | wisselende werktijden | zelfstandig

Een professionele keuken hectisch? Voor jou als leidinggevende niet. Jij hebt alles onder controle, verdeelt de taken en stuurt je collega's aan.

Natuurlijk gebruik je jouw kennis en ervaring ook bij de bereiding van gerechten. Uiteindelijk ben jij mede verantwoordelijk voor de kwaliteit van de maaltijden en de hygiëne in de keuken.

Je leert praktijkgericht over bijvoorbeeld het maken van een afdelingsplan, personeelsplanning en personeelsontwikkelingsplan. Het werven, selecteren, aansturen en begeleiden van medewerkers hoort er ook bij, evenals lessen over begroting, inkoop en budgetten. Ben je in dienst bij een werkgever, dan zul je juist moeten rapporteren aan de ondernemer.

Samen met de leidinggevende bediening doe je er alles aan het horecabedrijf succesvol en winstgevend te laten zijn. Gemotiveerde medewerkers zijn hiervoor een voorwaarde. Net als je collega's werk je op onregelmatige tijden, maar je geniet ook van dezelfde goede werksfeer. Een verantwoordelijk vak binnen de horeca.

Waar leren en werken samenkomen

Niveau 4
bol

- ✓ 2 of 3 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 30% stage
- ✓ 70% school
- ✓ Crebo: 25181

Interessegebied(en)
Horeca & Bakkerij

Summa Horeca
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het ^{beste} uit jezelf!

Leidinggevende keuken (bol)

Wat word je?

Als leidinggevende keuken kun je aan de slag bij bijvoorbeeld een restaurant, vergader-/congrescentrum, hotel of bij instellingen zoals een ziekenhuis of verzorgingstehuis. Met je diploma kun je ook doorstromen naar het hbo, bijvoorbeeld de Hogere Hotelschool of de Lerarenopleiding Hogere Hotelschool. Iedereen kijkt ernaar uit om weer op een bijzondere plek te eten en te verblijven. Zodra dit weer kan, krijgt de hospitality-branche het erg druk. Deze opleiding biedt daarom een groot perspectief op werk.

Hoe ziet je opleiding eruit?

Op school is de praktijk en theorie voor een groot deel aan elkaar gekoppeld, je leert vooral vanuit de praktijksituatie. Daarnaast loop je stage bij een erkend leerbedrijf.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde lesgeld voor schooljaar 2022-2023 bedraagt 1.239 euro. Kijk voor een inschatting van de overige kosten voor deze opleiding op de website van Studers. Ieder jaar worden daar uiterlijk 1 juli alle schoolkosten bekendgemaakt voor het daarop volgende schooljaar. Voor het daadwerkelijk bestellen moet je op de juiste manier inloggen.

Laptop

Bij veel opleidingen kun je als student niet zonder computer. Kijk in het overzicht of dit voor jouw opleiding geldt en download de juiste specificaties.

Overige onderwijsbenodigdheden

Naast boeken en digitaal lesmateriaal zijn er overige onderwijsbenodigdheden voor persoonlijk gebruik nodig/gewenst voor het volgen van deze opleiding. Lees er hier meer over.

Studie in cijfers

Studie in cijfers geeft duidelijke informatie over deze opleiding en de kansen op de arbeidsmarkt. Wil je meer weten over deze cijfers? Bekijk dan deze uitleg (pdf).

Grote kans op werk

Wil je na je studie graag direct aan de slag? Dan is deze

opleiding een goede keuze! Uit cijfers van een onafhankelijke organisatie als S-BB, UWV of CentERdata blijkt dat je met deze opleiding een grote kans op werk hebt in de regio Zuidoost-Brabant. Het gaat hierbij om een inschatting van de kans op werk op het niveau en binnen het vakgebied van de opleiding, als je de opleiding afrondt binnen de normale studieduur.

Welke vooropleiding heb je nodig?

Om te worden toegelaten tot deze opleiding heb je minimaal nodig:

- diploma vmbo kaderberoepsgerichte, theoretische of gemengde leerweg of;
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo of vwo of;
- diploma mbo niveau 2 of niveau 3. Wij gaan altijd met je in gesprek en adviseren je of je een goede kans hebt om de opleiding succesvol af te ronden.

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke vooropleidingseisen voor een niveau 4 opleiding.

- Heb je een diploma Zelfstandig werkend kok niveau 3? Dan is er de mogelijkheid om in 1 jaar leidinggevende te worden.

Je wordt uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek of kennismakingsbijeenkomst waar je de school leert kennen en we kijken of deze opleiding bij je past.

Meer informatie?

Bel met het infopunt: 040 269 44 44
Kom naar onze meeloopdagen of open dagen.
Of meld je aan via onze website: summacollege.nl

Verwijzingen naar overzichten en websites zijn alleen online te benaderen.
Bezoek hiervoor de opleidingspagina.

Copyright © 2020 Summa College. Alle rechten voorbehouden. Meest recente informatie is terug te vinden op onze website.
Deze pagina is afgedrukt op 19-10-2021

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!