



Facilitair leidinggevende (bol)

Ben jij de Mogelijkmaker van de organisatie?

aanpakken | evenementen | gastvrijheid | leidinggeven |
omgaan met mensen | organiseren | overzicht bewaren | plannen maken |
problemen oplossen | samenwerken | verantwoordelijkheid nemen

Gastvrij, praktisch en proactief, dat is jouw basishouding. Ook kun je goed met mensen omgaan. Jij bent de verantwoordelijke voor de faciliteiten van een grote organisatie. Het gebouw en alles er omheen. Jij zorgt ervoor dat het functioneert, schoon is en prettig werkt. Door goede voorbereiding en strakke organisatie zorg je ervoor dat andere mensen hun werk goed kunnen doen.

Afspraak is afspraak; dat geldt in jouw functie. Je moet er niet aan denken dat de werkplekken niet schoon zijn, dat de vluchtroutes niet up-to-date zijn of dat de catering niet is geregeld. Daarom maak je duidelijke plannings en roosters en zie je erop toe dat alles goed verloopt. Je bent behulpzaam naar zowel klanten als collega's.

Naast het controleren van goederen en diensten, los je problemen praktisch op. Bijvoorbeeld als een gast en je collega er samen niet uitkomen. Je bent verantwoordelijk voor alle voorzieningen binnen een gebouw en organiseert evenementen. Daarnaast houd je je bezig met de financiële kanten van de facilitaire dienstverlening zoals inkoop en administratie.

Deze opleiding is ook in een leer-werk (bbl-)traject te volgen.

Waar leren en werken samenkomen

Niveau 4
bol

- ✓ 3 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 40% stage
- ✓ 60% school
- ✓ Crebo: 25608

Interessegebied(en)
Dienstverlening
Horeca & Bakkerij

Summa Facilitair
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het ^{beste} uit jezelf!

Facilitair leidinggevende (bol)

Wat word je?

Je wordt facilitair leidinggevende. Je bent verantwoordelijk voor alle faciliteiten van een groot bedrijf of een instelling. Je kunt ook doorstromen naar een hbo-opleiding, bijvoorbeeld naar de hogere hotelschool of een opleiding op het gebied van economie, human resource management (HRM), accountancy of vastgoed.

Hoe ziet je opleiding eruit?

De opleiding is onderdeel van Hospitality niveau 3/4. Dit betekent dat je het eerste jaar samen met studenten van Summa Horeca in de klas zit. Je maakt kennis met de opleidingen van Summa Facilitair en Summa Horeca op niveau 3 en 4. Later in het jaar maak je een keuze voor je uiteindelijke vak. In het eerste jaar loop je in totaal 10 weken stage. In het tweede en derde jaar loop je 4 dagen per week stage, in totaal 20 weken per jaar, en volg je 1 dag per week les op school.

Studiekosten

Het wettelijk vastgestelde lesgeld voor schooljaar 2022-2023 bedraagt 1.239 euro. Check DUO.nl voor mogelijke studiefinanciering. 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).

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. Je wordt uitgenodigd voor een persoonlijk gesprek of kennismakingsbijeenkomst waar je de school leert kennen en we kijken of deze opleiding bij je past. Afhankelijk van je vooropleiding is er een mogelijkheid om de opleiding verkort te doen. Wij gaan altijd met je in gesprek en adviseren je of je een goede kans hebt om de opleiding succesvol af te ronden.

Heb je interesse in een leer-werktraject? Vraag ernaar bij de school. Je krijgt eventueel hulp bij het vinden van een geschikte leerwerkplek.

Verklaring Omtrent Gedrag (VOG)

Leerbedrijven vragen steeds vaker om een Verklaring Omtrent Gedrag (VOG). Om toegelaten te kunnen worden tot de opleiding, is het daarom belangrijk dat je een VOG hebt.

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 19-08-2022

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!