



Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (bol)

Jij maakt het horecabedrijf waar je werkt succesvol

afwisseling | collega's aansturen | gastvrijheid | handen uit de mouwen | mensen helpen | mensen laten genieten | overzicht houden | samenwerken | verantwoordelijk | wisselende werktijden | zelfstandig

Jij weet hoe je het gasten naar de zin maakt! In het horecabedrijf waar jij zelfstandig als gastheer of gastvrouw werkt, komen mensen graag. Met een gezellig praatje en een vriendelijke ontvangst zorg je voor een warme sfeer. Tegelijkertijd houd je overzicht over de zaak en controleer je of alles naar wens verloopt. Je ziet er verzorgd uit en bent ook met je houding een voorbeeld voor je collega's. In onverwachte situaties blijf je altijd vriendelijk en correct en sommige buitenlandse gasten kun je helpen in hun eigen taal. Dit leer je allemaal tijdens lessen en situaties in de praktijk.

Als zelfstandig werkend gastheer of gastvrouw gaat je opleiding verder dan bediening. Ook leer je over voorbereiding en voorraadbeheer. Zo voorkom je dat jullie misgrijpen als er iets nodig is. Inkopen gaat met beleid, want het bedrijf waar jij gaat werken gaat natuurlijk winst maken!

#Horeca

Niveau 3
bol

- ✓ 2 of 3 jaar
- ✓ Startmoment: augustus
- ✓ 30% stage
- ✓ 70% school
- ✓ Crebo: 25171

Interessegebied(en)
Horeca & Recreatie
Verkopen & Ondernemen

Summa Horeca
Sterrenlaan 10, Eindhoven

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!

Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw (bol)

Wat word je?

Als zelfstandig werkend gastheer of gastvrouw ga je werken bij bijvoorbeeld een café, restaurant, eetcafé, cateringbedrijf of hotel. Je kunt ook doorstromen naar de opleiding Leidinggevende bediening op niveau 4.

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 2020-2021 bedraagt 1.202 euro. Belangrijk: lees hier meer over de aanvullende schoolkosten.

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.

Op deze pagina vind je de volledige wettelijke vooropleidingseisen voor een niveau 3 opleiding. Met een diploma vmbo-B of Assistent horeca, voeding of

voedingsindustrie (niveau 1) kun je je aanmelden voor de opleiding Gastheer-/vrouw niveau 2. Vervolgens is er de mogelijkheid om door te stromen naar Zelfstandig werkend gastheer-/vrouw. Met dit diploma kun je de opleiding in 2 jaar afronden.

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 26-05-2020

SUMMA
College

Haal het beste uit jezelf!