



## mbo

*BOL/BBL niveau 1 t/m 4*

### Horeca

Horeca-assistent

Fastservice

Frontoffice

Koksopleidingen

Medewerker in de bediening

Ondernemersopleidingen

### Facilitaire Dienstverlening

Facilitair medewerker

Facilitair leidinggevende

# horeca



*“Als manager van een hotelafdeling heb ik veel verantwoordelijkheid. Maar met een goede planning komt het best voor elkaar. Ik zorg ervoor dat alles op mijn afdeling van het hotel goed verloopt. Ik steek zelf regelmatig ook de handen uit de mouwen, want het is vaak enorm hectisch!*”

*Horecamanagement is mij op het lijf geschreven; ik ben direct na de middebare school naar Mondriaan Horeca gegaan voor mijn opleiding. Het was flink aanpakken, maar ik ben nu echt trots op mijn prestatie. Met een beroepsopleiding in de horeca heb je echt een vak geleerd.”*

## De horecasector: gastvrij zonder grenzen!

In de horeca is het uitgangspunt: gastvrijheid. Als je graag mensen ontvangt en verwent en de uitgaanswereld trekt je aan, dan is een opleiding in deze sector iets voor jou en kun je later gaan werken in een hotel, restaurant of café. Je vindt binnen de horecasector de meest uiteenlopende beroepen. Voor vrijwel iedere functie hebben we een aparte opleiding. Je leert bij ons op degelijke wijze het vak en je zult straks trots zijn op je vakkennis. Met je diploma kun je gaan werken in een restaurant, hotel of cateringbedrijf in binnen- of buitenland.

Opleidingen	crebonr.	leerweg	niveau	opleidingsduur	leslocatie*	blz.
<b>Horeca-assistent</b>						
Horeca-assistent	90660	BOL/BBL	1	1 jaar	KML	4
<b>Fastservice</b>						
Medewerker fastservice	94190	BOL/BBL	2	1 jaar	KML	4
Eerste medewerker fastservice	94200	BOL/BBL	3	2 jaar	KML	5
Bedrijfsleider fastservice	94210	BOL/BBL	4	3 jaar	KML	5
<b>Frontoffice</b>						
Receptionist	90622	BOL	3	2 jaar	KML	6
Frontoffice manager	94072	BOL	4	4 jaar	KML	6
<b>Koksopleidingen</b>						
Kok	90760	BOL/BBL	2	2 jaar	KML	7
Zelfstandig werkend kok	94952	BOL/BBL	3	2/4 jaar	KML	7
Instellingskok	94951	BOL/BBL	3	4 jaar	KML	8
Leidinggevende keuken	93360	BOL/BBL	4	4 jaar	KML	8
<b>Medewerker in de bediening</b>						
Gastheer/Gastvrouw	94140	BOL/BBL	2	2 jaar	KML	9
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	94153	BOL/BBL	3	2/4 jaar	KML	9
Leidinggevende bediening	94161	BOL/BBL	4	4 jaar	KML	9
<b>Manager-/Ondernemersopleidingen</b>						
Manager/Ondernemer horeca (hotel)	90303	BOL	4	4 jaar	KML	10
Manager/Ondernemer café-bar	90301	BOL	4	3 jaar	KML	10
Manager/Ondernemer fastservice	90302	BOL	4	3 jaar	KML	10

3

\* KML = Koningin Marialaan 9, Den Haag



### English course

We also ask your attention for our English course in vocational education: International Hotel & Management.

Voor Facilitaire Dienstverlening, zie pagina 12

# Horeca-assistent

## Horeca-assistent

BOL/BBL, niveau 1 (1 jaar)

crebonummer: 90660

Als horeca-assistent doe je voorbereidend werk in een horecabedrijf. Je begint al voordat de gasten komen, en helpt naderhand weer opruimen. Je helpt de kok met de voorbereidingen tot het koken, bijvoorbeeld met groenten snijden en ingrediënten klaarzetten.

Je assisteert met het klaarmaken van eenvoudige gerechten en leert allerlei keukenapparaten bedienen en reinigen. Ook ruim je de tafel af, doe je de afwas en help je met afsluiten. Als je het leuk vindt om met mensen om te gaan en je hebt een vriendelijk en verzorgd uiterlijk, dan is dit zeker een geschikt beroep voor jou. Je kunt deze opleiding ook benutten als basis om verder te studeren in de horeca.

### Toelatingsvoorwaarden

- minimaal tien jaar dagonderwijs
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Horecaopleidingen, niveau 2

# Fastservice

De fastservicesector is de snelle tak van de horeca. De formule van deze bedrijven is gericht op snelheid.

Je gaat werken in bijvoorbeeld een fastfoodrestaurant, pizzarestaurant, pannenkoekenhuis, buffetrestauratie, bedrijfskantine, cafetaria, broodjeszaak, strandpaviljoen of ijssalon.

## Medewerker fastservice

BOL/BBL, niveau 2 (1 jaar)

crebonummer: 94190

Als medewerker fastservice ben je een uitvoerende kracht. Je ondersteunt de eerste medewerker en de bedrijfsleider bij het bedienen van de gasten. Je adviseert de gasten over het menu en de dranken. Veel van de voorbereide maaltijden maak jij verder klaar, zoals frituren, broodjes bereiden enzovoorts. Je werkt snel, want als medewerker in de fastservicesector ben je pro-actief. Toch geef je de klant alle zorg en ben je uiterst gastvrij. En heel belangrijk: jij kunt voor sfeer zorgen. Je weet: een tevreden klant komt terug. Bij Mondriaan Horeca word je degelijk en vakkundig opgeleid voor deze pittige baan.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Eerste medewerker fastservice, niveau 3
- je kunt ook horizontaal doorstromen naar Gastheer/ Gastvrouw, niveau 2 of Kok, niveau 2



# Eerste medewerker fastservice

BOL/BBL, niveau 3 (2 jaar)

crebonummer: 94200

Als eerste medewerker fastservice ben je medeverantwoordelijk voor de gang van zaken in het bedrijf. Je ondersteunt de manager en coördineert de werkzaamheden en overlegt over de voorraden en het menu. Verder stuur je de medewerkers aan. Je kunt goed problemen oplossen en schakelen. Alles wat je doet is erop gericht dat de gasten het naar hun zin hebben: een tevreden klant komt terug. Bij Mondriaan Horeca word je degelijk en vakkundig opgeleid voor deze veelzijdige baan.

## Toelatingsvoorwaarden

- diploma Medewerker fastservice, niveau 2
- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

## Verder studeren

- Bedrijfsleider fastservice, niveau 4
- Manager/Ondernemer fastservice, niveau 4

# Bedrijfsleider fastservice

BOL/BBL, niveau 4 (3 jaar)

crebonummer: 94210

Als bedrijfsleider fastservice geef je leiding aan het bedrijf en ben je ervoor verantwoordelijk dat het werk wordt uitgevoerd volgens de formule van het bedrijf. Je stuurt natuurlijk het personeel aan. Hygiëne, arboregels en veiligheid voor gasten en personeel vallen ook onder jouw taken. En vooral het commerciële aspect is heel belangrijk: je werk richt zich vooral op serviceverlening en verkoop van de producten. Bij Mondriaan Horeca word je degelijk en vakkundig opgeleid voor deze verantwoordelijke baan.

## Toelatingsvoorwaarden

- diploma Eerste medewerker fastservice, niveau 3
- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg met examen in economie en/of wiskunde
- een intakegesprek

## Verder studeren

- Manager/Ondernemer fastservice, niveau 4
- hbo

*“In de fastservice moet je dienstverlenend en flexibel zijn en altijd snel kunnen handelen.”*



# Frontoffice

## Receptionist

BOL, niveau 3 (2 jaar)

crebonummer: 90622

Als receptionist werk je in de frontoffice van een hotel onder leiding van een manager. Je leert in- en uitchecken van (internationale) gasten en het verwerken van deze informatie via de computer. Je kunt informatie verstrekken over het bedrijf, maar ook over de omgeving of toeristische attracties. Je spreekt minimaal twee moderne vreemde talen goed. Je ziet er representatief uit, want je bent het visitekaartje van het bedrijf.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg
- taalvaardig
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Frontoffice manager, niveau 4

## Frontoffice manager

BOL, niveau 4 (4 jaar)

6 crebonummer: 94072

Als frontoffice manager in een hotel ben je een belangrijk aanspreekpunt voor klanten of bezoekers. De opleiding is een mix tussen leidinggevende, commerciële, logistieke en communicatieve vaardigheden. Je leert hoe je, mondeling en schriftelijk, informatie en advies moet geven aan bezoekers of gasten. Je draagt bij aan de commerciële doelstellingen van het bedrijf. Je krijgt dus een commerciële baan. Hoe presenteer je het bedrijf op een aantrekkelijke manier? Je bent dienstverlenend, maar ook commercieel. Je leert verder, naast Nederlands, minimaal twee moderne vreemde talen. Ook leer je boekingen en reserveringen te maken, producten en diensten te verkopen en te signaleren welke bijkomende werkzaamheden er verlangd worden. De nadruk bij dit alles ligt op het ontwikkelen van management-/leidinggevende kwaliteiten voor het internationale hotelwezen.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg
- taalvaardig
- een intakegesprek

### Verder studeren

- hbo



# Koksopleidingen

## Kok

BOL/BBL, niveau 2 (2 jaar)

crebonummer: 90760

De kerntaak van een kok is het voorbereiden van het werk van de zelfstandig werkend kok. Je werkt onder leiding van de leidinggevende in de keuken. Je helpt met het uitwerken van bestaande recepten. Je leert gerechten te bereiden volgens recept en planning. Je leert ook allerlei technieken in de keuken en het juiste gebruik van keukenmateriaal en gereedschappen. Je krijgt ervaring in hoeveel en welke grondstoffen je moet gebruiken. Je houdt je aan de voorschriften op het gebied van veiligheid, arbo en milieu. Veel van je werk is van regelmatige aard.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Zelfstandig werkend kok, niveau 3



Ook Engelstalig.  
*Also in English.*

## Zelfstandig werkend kok

BOL/BBL, niveau 3 (2 of 4 jaar)

crebonummer: 94952

De kerntaak van een zelfstandig werkend kok is het plannen, organiseren en uitvoeren van werkzaamheden onder toezicht van een leidinggevende. Zelf zul je leiding gaan geven aan de kok. Je leert zelfstandig gerechten te bereiden en met initiatieven te komen tot het opstellen en aanpassen van een menukaart.

### Toelatingsvoorwaarden

- een diploma Kok, niveau 2 (dan duurt de opleiding nog twee jaar)
- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Gespecialiseerd kok
- Horecaopleiding, niveau 4



## Instellingskok

BOL/BBL, niveau 3 (4 jaar)

crebonummer: 94951

Je leert alle voorkomende maaltijden in een instelling te bereiden, zoals in een verzorgingstehuis of ziekenhuis. Je leert hoe je menu's moet aanpassen aan gewenste diëten, snacks moet bereiden en voor buffetten, lunches en diners moet zorgen. Je werkt later volgens een vaste menucyclus. Je leert ook hoe je zorgvuldige plannings maakt, zodat het eten tijdig klaar is voor distributie. Je werkt met leerlingkoks en keukenassistenten, die hun instructies van jou krijgen. Je leert dus anderen te begeleiden en hoe je personeel moet motiveren.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Horecaopleidingen, niveau 4

8

## Leidinggevende keuken

BOL/BBL, niveau 4 (4 jaar)

crebonummer: 93360

Als leidinggevende keuken ben jij de schakel tussen de medewerkers in de keuken en de manager/ondernemer van het bedrijf. Je bent verantwoordelijk voor de werkzaamheden in de keuken en het rapporteren van de voortgang aan de manager. Je leert als leidinggevende keuken hoe je menukaarten en -planningen moet samenstellen. Ook moet je begrotingen kunnen opstellen en bewaken. Je wordt ervoor opgeleid om heldere afspraken te maken met leveranciers en de kwaliteit van de producten te kunnen beoordelen. Ten slotte leer je om te gaan met het naleven van voorschriften en hoe je een goede werksfeer kunt bevorderen.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg
- diploma Zelfstandig werkend kok, niveau 3
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Gespecialiseerd kok
- hbo



# Medewerker in de bediening

## Gastheer/Gastvrouw

BOL/BBL, niveau 2 (2 jaar)

crebonummer: 94140

De wensen van je gasten zijn straks je prioriteit. Eerst bereid je het bedrijf voor om de gasten te ontvangen, dus je leert vakkundig opdekken van tafels en het bijvullen van de voorraad in de bar. Hoe het ontvangen van gasten in zijn werk gaat, leer je tijdens praktijklessen. Verder leer je serveren, bladen ronddragen en de werkruimtes goed te reinigen. Ook belangrijk is het werken met een kassa.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw, niveau 3



## Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

BOL/BBL, niveau 3 (2 of 4 jaar)

crebonummer: 94153

Als zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw heb je straks veel verschillende taken. Je moet alles kunnen voorbereiden om de gasten te kunnen ontvangen, zoals het opdekken van tafels, het magazijn bijhouden en de bar bijvullen. Je leert te adviseren als het gaat om de wijn- en spijscombinaties, je wordt bedreven in het serveren van gerechten en dranken. Omdat je later leiding zult geven aan stagiairs en leerlingen krijg je ook les in aansturen. Vaak ben je verantwoordelijk voor een wijk of een aantal tafels in het restaurant en beheer je de kassa. Kortom: bij ons leer je alle vaardigheden om een vakkundige zelfstandig gastheer of gastvrouw te worden.

### Toelatingsvoorwaarden

- met een diploma Gastheer/Gastvrouw, niveau 2, duurt de opleiding nog twee jaar
- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Manager/Ondernemer horeca (hotel), niveau 4

## Leidinggevende bediening

BOL/BBL, niveau 4 (4 jaar)

crebonummer: 94161

Onder jouw verantwoordelijkheid vallen straks alle voor komende werkzaamheden in het restaurant, zoals het verbeteren en aanvullen van de wijnvoorraad en de nieuwe menukaart, die je overlegt met de leidinggevende keuken. Er moet veel tegelijk worden geregeld en uitgevoerd. Daarom leer je coördineren en organiseren. Je bent verantwoordelijk voor de kassa en zorgt ervoor dat de communicatie tussen de keuken en de bediening vlot verloopt. Er staat je een drukke, maar interessante baan te wachten met veel verantwoordelijkheid. We leiden je uitstekend op voor deze functie, waarbij je regelmatig ook zelf de handen uit de mouwen moet steken.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- diploma Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw, niveau 3
- een intakegesprek

### Verder studeren

- hbo

# Ondernemersopleidingen

## Manager/Ondernemer horeca (hotel)

BOL, niveau 4 (4 jaar)

crebonummer: 90303

Om manager te worden is het nodig dat je leert hoe je leiding kunt geven. Het accent ligt bij deze opleiding dan ook op je toekomst als manager/ondernemer. Je leert, naast managementvakken, de commerciële, financiële en operationele kanten van het ondernemerschap. Ook zaken als sales, marketing, personeelsbeleid, productie en distributie komen aan bod. Maar we vergeten de praktische vaardigheden als koken en serveren natuurlijk niet: je wordt straks manager én ondernemer.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg, met examen in economie en/of wiskunde
- Engels en één vreemde taal, bij voorkeur nog een tweede vreemde taal
- een intakegesprek

### Verder studeren

- hbo



Ook Engelstalig.  
*Also in English.*

## Manager/Ondernemer café-bar

BOL, niveau 4 (3 jaar)

crebonummer: 90301

Als manager/ondernemer café-bar run je straks een bedrijf in de kleinschalige horeca. Denk hierbij aan (grand) café's en restaurants.

Als ondernemer geef je natuurlijk leiding aan je personeel, maar je pakt zelf ook aan. Je krijgt les in management, marketing en financieel beheer, maar ook in koken en serveren. Alles loopt straks op roletjes, want je bent van alle markten thuis. Je kan manager worden, maar ook ondernemer!

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg, met examen in economie en/of wiskunde
- een intakegesprek

### Verder studeren

- hbo

## Manager/Ondernemer fastservice

BOL, niveau 4 (3 jaar)

crebonummer: 90302

Als fastservice-ondernemer voer je taken uit in opdracht van een concern of eigenaar van het bedrijf. Je bent verantwoordelijk voor inkoop, schoonmaak, personeelsbeleid en dienstroosters. Maar ook het samenstellen van menu's, serveren en professioneel met de gasten omgaan zul je leren. Hygiëne, veiligheid en milieuzorg staan verder ook op het programma. Je wordt later de eindverantwoordelijke op de werkvloer.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte of theoretische leerweg met examen in economie en/of wiskunde
- een intakegesprek

### Verder studeren

- hbo





# facilitaire dienstverlening



*“In de facilitaire dienst zijn we op de hoogte van alle ins en outs van de afdelingen in ons bedrijf. Er werken hier een paar honderd mensen en die hebben me allemaal wel eens nodig, ongeacht hun functie. Daardoor krijg je veel en goed contact met je collega's. Vaak weet ik eerder dan de afdelingshoofden wat er op hun afdeling gaat veranderen, zoals bij een verhuizing of de aanschaf van nieuw materiaal. Je adviseert en je regelt. Je overlegt met leveranciers. Je bent vaak (eind)verantwoordelijk voor projecten. Het is zulk afwisselend werk! De mix van alle verschillende werkzaamheden maakt het vooral zo boeiend. Ik heb het hoe dan ook enorm naar mijn zin. 'Never a dull moment' in deze branche!”*

## Facilitaire dienstverlening: werken achter de schermen

Geen gebouw of bedrijf kan zonder professionele facilitaire ondersteuning. Als facilitair leidinggevende heb je een coördinerende en organiserende rol bij het inrichten en onderhoud van gebouwen. Je regelt de inkoop van materieel en grondstoffen, draagt zorg voor de (brand)veiligheid binnen het gebouw en ziet toe op naleving van de arboregels. Financiële verantwoordelijkheid en contact met toeleveranciers en interieuradviseurs komen ook in jouw takenpakket voor. Met deze opleiding kun je aan de slag bij allerlei organisaties, instellingen of in de horeca.

Opleidingen	crebonr.	leerweg	niveau	opleidingsduur	leslocatie*	blz.
Facilitair medewerker	94170	BOL/BBL	2	2 jaar	KML	14
Facilitair leidinggevende	94180	BOL	4	3/4 jaar	KML	14

\* KML = Koningin Marialaan 9, Den Haag



## Facilitair medewerker

BOL/BBL, niveau 2 (2 jaar)

crebonummer: 94170

Tijdens je opleiding leer je de vele aspecten van de facilitaire dienstverlening kennen, met name activiteiten in woon- en werksituaties. Denk aan catering en vergaderservice, onderhoud van gebouwen, en postkamerwerkzaamheden. Ook archiveren en kassabeheer horen bij je studie.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- Facilitair leidinggevende, niveau 4

## Facilitair leidinggevende

BOL, niveau 4 (3 of 4 jaar)

crebonummer: 94180

Als facilitair leidinggevende staan je heel wat verschillende taken te wachten, waarbij jij verantwoordelijk bent voor de kwaliteit van een woon- of werksituatie in een gebouw of kantoor. Je leert coördineren en organiseren, maar ook allerlei aspecten van facilitaire dienstverlening, zoals cateringbeheer, gebouwenbeheer en evenementenorganisatie. Arbo- en risicobeheer, documentenbeheer en financieel management komen tijdens de opleiding ook aan de orde. Het is teveel om allemaal op te noemen. Het accent ligt op algemene kennis en vaardigheden, zodat je breed inzetbaar bent. In deze baan kun je jezelf al snel onmisbaar maken voor bewoners of personeel.

### Toelatingsvoorwaarden

- vmbo-diploma kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg
- een intakegesprek

### Verder studeren

- hbo



# Studeren bij ROC Mondriaan

Bij ROC Mondriaan leer je een vak, zowel in theorie als in de praktijk. Vakmanschap, daar gaat het om. Iets waar je trots op kunt zijn. We bieden je op school een uitdagende leeromgeving, waar we toekomstige werkplekken professioneel nabootsen. Je leert zelfstandig werken onder een goede begeleiding. Ook leer je hoe belangrijk samenwerken is en hoe je respectvol met elkaar omgaat. Zo ontdek je wat teamgeest inhoudt. Al deze zaken zijn belangrijk voor je persoonlijke ontwikkeling en je carrière.

Omdat wij goede contacten hebben met het bedrijfsleven en de overheid, kun je meewerken aan echte bedrijfsopdrachten. Maar dat is niet alles. Er zijn ook excursies naar bedrijven. We doen vaak mee aan internationale beroepenwedstrijden. Daar winnen we ook regelmatig prijzen mee.

## Wat kan ik later met mijn opleiding?

Kan ik verder studeren? Vind ik met die opleiding een baan? Stel die vragen aan je decaan, je mentor, je ouder(s) of je verzorger(s). Stel deze vragen zeker als je bij ons aanmeldt voor een opleiding. Het gaat immers om jouw toekomst!

## Jouw leerweg: BOL of BBL

Kies je voor een BOL-opleiding, dan ga je vijf dagen per week naar school voor je theorie en je praktijk. Je beroepspraktijkvorming doe je in de vorm van een stage bij een bedrijf.

Kies je voor een BBL-opleiding, dan werk je bij een erkend leerbedrijf en ga je één dag of twee dagdelen per week naar school. Je leert dus in de praktijk. De theorie krijg je op school en die staat heel dicht tegen de praktijk aan.

## Kan ik vrijstelling krijgen?

Soms is het mogelijk vrijstelling te krijgen voor één of meer onderdelen. Dat hangt af van je werkervaring, diploma's of eerder gevolgde opleidingen en cursussen. Je kunt bij ons ook verkorte opleidingen volgen.

## Algemene toelatingsvoorwaarden

Nadat je je hebt aangemeld, krijg je een intakegesprek. Tijdens dit gesprek krijg je informatie over de opleiding die je hebt gekozen. Verder vragen we naar je achtergrond en ervaringen. Welke vooropleiding en eigenschappen je precies nodig hebt, verschilt per opleiding. Soms moet je ook een toets maken. Voor BOL-opleidingen op niveau 2, 3 of 4 moet je in ieder geval een geschikt vmbo-diploma hebben. Voor een BBL-opleiding kun je je inschrijven als je werkzaam bent bij een erkend leerbedrijf en voldoet aan de vereiste toelatingsvoorwaarden.

## Opleidingskosten

Vanaf je achttiende jaar ben je verplicht lesgeld (voor een BOL-opleiding) of cursusgeld (voor een BBL-opleiding) te betalen. Voor een BOL-opleiding bedroeg in het schooljaar 2010-2011 het lesgeld €1.031,00. Dit bedrag wordt in rekening gebracht door DUO (voorheen IB-groep). Het cursusgeld voor een BBL-opleiding niveau 1 of 2 bedroeg €213,00 en voor een BBL-opleiding niveau 3 of 4 was dat €517,00.

### Let op:

in 2011-2012 kunnen de opleidingskosten hoger uitvallen.

Reiskosten, ook in verband met je stage- of leerbedrijf, zijn voor eigen rekening. Verder zijn er nog kosten voor boeken, gereedschappen, werkkleding, excursies en andere activiteiten. Deze bedragen verschillen per opleiding. Hierover hoor je meer aan het begin van je opleiding.

## Studiefinanciering voor BOL-studenten

Ben je achttien of ouder? Dan geldt de Wet op de Studiefinanciering. Meer informatie hierover kun je krijgen bij de DUO informatielijn, telefoon 050 – 599 77 55 of [www.ocwduo.nl](http://www.ocwduo.nl).

## Prestatiebeurs

De prestatiebeurs geldt voor studenten die een BOL-opleiding op niveau 3 of 4 volgen. De prestatiebeurs wordt omgezet in een gift, wanneer je binnen tien jaar een diploma op niveau 3 of 4 behaalt. Je hebt namelijk maximaal vier jaar recht op studiefinanciering. Als je dus een paar keer van opleiding verandert, kan dat financiële problemen geven. Kijk daarom altijd hoeveel studiejaren je nog over hebt als je aan een nieuwe opleiding begint. Meer informatie hierover kun je krijgen bij de DUO informatielijn, telefoon 050 – 599 77 55 of [www.ocwduo.nl](http://www.ocwduo.nl).

## Meer weten?

Heb je een keuze gemaakt of wil je meer weten? Kijk dan op: [www.rocmondriaan.nl](http://www.rocmondriaan.nl) of bel 088 – 666 30 00. Kom ook eens kijken bij ons op school tijdens onze Open Dagen, Info-avonden of Mondriaanmarkten. Natuurlijk zijn je ouders, broers en/of zussen ook welkom.

## Ontdek je toekomst bij Mondriaan. Voor ons staat voorop dat jij later een goede baan krijgt.

ROC Mondriaan biedt ook cursussen, trainingen en workshops voor volwassenen aan, zowel voor bedrijven als voor particulieren. Vraag naar de brochure Bedrijfs- en Particuliere opleidingen.

## Mondriaan Horeca en Facilitaire Dienstverlening

Koningin Maria laan 9  
2595 GA Den Haag  
t 088 - 666 33 01  
f 088 - 666 47 90  
horeca-toerisme@rocmondriaan.nl

Kijk voor actuele informatie en exacte  
locaties op [www.rocmondriaan.nl](http://www.rocmondriaan.nl)

### *Vakkundig kiezen!*

**Open Dag (alle locaties)**  
dinsdag 1 februari 2011: 14.00 - 21.00 uur

**Mondriaan-Markten**  
op het Leeghwaterplein 72, Den Haag  
dinsdag 15 maart 2011: 16.00 - 20.00 uur  
dinsdag 24 mei 2011: 16.00 - 20.00 uur  
dinsdag 21 juni 2011: 16.00 - 20.00 uur

**Info-avond (alle locaties)**  
dinsdag 19 april 2011: 16.00 - 20.00 uur

**Algemene informatie**  
Mondriaan Loopbaancentrum  
088 - 666 30 00

## Brochures 2011 - 2012

Arbeidsmarkt Gekwalificeerd Assistent

Commerciële Economie

Financieel Administratief

Handel en Commerce

**Horeca - Facilitaire Dienstverlening**

International Stream

Juridisch - Personeel en Arbeid - Sociale Zekerheid

Mode

Secretarieel

Sport en Bewegen

Techniek en ICT, BBL

Techniek en ICT, TL-KBL

Toerisme en Recreatie

Uiterlijke Verzorging

Veiligheid

Welzijn

Zorg

Kies voor  
vakkundig  
onderwijs!