

cursussen en opleidingen in horeca

Wie in de horeca werkzaam is, heeft vooral één doel: het gasten naar de zin maken. Iedereen in de horeca heeft dan ook een verantwoordelijke taak. De kok stelt een lekkere maaltijd samen en de barman mixt een spannende cocktail. Maar ook als hobby is koken zeer geschikt. Verras uw gasten met een professionele maaltijd of een uitgelezen wijnkeuze, allemaal geleerd op één van onze gezellige cursussen of opleidingen. Afwisselend werk waarmee je alle kanten op kunt, niet alleen beroepsgericht, maar ook voor de liefhebber!

Operationeel Management

code: OM

Voor wie is de opleiding bestemd?

Deze cursus is geschikt voor leidinggevenden in de horeca, zoals chef-koks, souschefs en F&B Managers.

Vooropleiding

Er is geen speciale vooropleiding vereist. Wel is een goede beheersing van de Nederlandse taal gewenst.

Duur en lestijd

De opleiding duurt 17 weken. U krijgt in de avond één keer per week drie uur les.

Inhoud

De cursus leidt u op en traint u voor een leidinggevende functie. De nadruk ligt op de toepassing van de kennis in praktijksituaties. Tijdens de cursus leert u het personeelsbeleid toepassen en komt het leidinggeven aan medewerkers uitgebreid aan de orde. Ook de communicatieve vaardigheden van de leidinggevende, zoals teambesprekingen en vergaderingen leiden, functionerings- en beoordelings-gesprekken houden en presentaties geven. U leert verschillende soorten beleidsplannen opstellen en implementeren, zoals een integraal kwaliteitszorgplan en een calamiteitenplan. U leert interne analyses maken; voor de bedrijfsvoering, voor de omzet en voor het assortiment. Op grond van deze analyses leert u beslissingen nemen die het rendement verhogen. De toepassing van administratieve technieken en het gebruik van automatisering is hierbij noodzakelijk.

Examinering

Het instituutsexamen wordt afgenomen door Mondriaan Bedrijfs- en particuliere opleidingen. Indien u hiervoor slaagt, ontvangt u een branche erkend diploma.

Kosten

De cursuskosten bedragen € 1.360,- inclusief examen en lesmateriaal. Dit bedrag is inclusief het SPEH examen.

Wijze van betalen

Betaling geschiedt ineens of in drie termijnen. Indien u kiest voor betaling in drie termijnen, dan betaalt u € 465,- per termijn. Het volledige bedrag of de eerste termijn dient u voor aanvang van de opleiding per pin te voldoen.

Leermiddelen

U krijgt bij aanvang van de cursus het lesmateriaal uitgereikt.

Huiswerkbelasting

U moet rekenen op ongeveer drie uur per week.