

## Leidinggevende bediening

NIVEAU 4 ■ BOL/BBL ■ 4 JAAR ■ CREBO 94161 ■ KONINGIN MARIALAAN 9 (DEN HAAG)

Onder jouw verantwoordelijkheid vallen straks alle voorkomende 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.



### Opleidingsbeschrijving

Het studiejaar begint met een introductieperiode en is in blokken verdeeld. Individueel of in groepjes leer je de theorie met behulp van boeken en internet. Daarnaast krijg je demonstraties en instructies. De praktijk leer je op school of in een erkend leerbedrijf. Tijdens het eerste studiejaar leer je zelf verantwoordelijk te zijn voor je leertraject en het leerproces. De resultaten hiervan houd je bij in een portfolio en je persoonlijke ontwikkelingsplan (POP).

### Toelatingsvoorwaarden

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

### Welke eigenschappen heb je nodig?

Je hebt uitgesproken leiderskwaliteiten en je kunt goed organiseren en plannen. In je werk ben je kostenbewust, nauwkeurig en creatief. Je hebt geen 9 tot 5-mentaliteit. Het is belangrijk, dat je een goede lichamelijke conditie hebt en dat je over goede reken- en taalvaardigheid beschikt. Je houdt rekening met de wensen van de gast. Je wilt het de gast enerzijds naar de zin maken, anderzijds probeer je een zo hoog mogelijke omzet te bevorderen. Verder heb je een groot verantwoordelijkheidsgevoel.

### Verder studeren

- hbo

### Waar kun je werken?

Als leidinggevende bediening werk je vooral in het (middel) grote bedrijf. Denk hierbij aan een (internationaal) hotel/ restaurant en andere bedrijven waar gerechten en dranken worden geserveerd. Maar je kunt ook gaan werken in bijvoorbeeld een kleinschaliger themarestaurant.

## **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 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 2011-2012 het lesgeld € 1.043,00. Dit bedrag wordt in rekening gebracht door DUO (voorheen IB-groep). Het cursusgeld voor een BBL-opleiding niveau 1 of 2 bedroeg € 216,00 en voor een BBL-opleiding niveau 3 of 4 was dat € 524,00.

*Let op: in 2012-2013 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. Let op: ben je jonger dan achttien en volg je een bol-opleiding? Dan kunnen je ouders mogelijk in aanmerking komen voor de tegemoetkoming ouders voor schoolkosten.

## **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. Maar als je 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 over de studiefinanciering, de tegemoetkoming ouders en de prestatiebeurs kun je krijgen bij de DUO informatielijn, telefoon 050-599 77 55 of [www.ocwduo.nl](http://www.ocwduo.nl). Over de studenten OV-chipkaart kun je meer informatie vinden op [www.studentenov-chipkaart.nl](http://www.studentenov-chipkaart.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 Dag, Info-avond of Mondriaan-markten. Natuurlijk zijn je ouders, broers en/of zussen ook welkom.

# 2012-2013



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**

### **Locatie opleiding:**

Koningin Marialaan 9

2595 GA Den Haag

t 088 - 666 33 01

f 088 - 666 47 90

[horeca-toerisme@rocmondriaan.nl](mailto:horeca-toerisme@rocmondriaan.nl)

### **Open Dag (alle locaties)**

dinsdag 31 januari 2012: 14.00 - 21.00 uur

### **Mondriaan-markten**

*op het Leeghwaterplein 72, Den Haag*

dinsdag 4 oktober 2011: 16.00 - 20.00 uur

dinsdag 22 november 2011: 16.00 - 20.00 uur

dinsdag 20 maart 2012: 16.00 - 20.00 uur

dinsdag 22 mei 2012: 16.00 - 20.00 uur

dinsdag 19 juni 2012: 16.00 - 20.00 uur

### **Info-avond (alle locaties)**

dinsdag 17 april 2012: 16.00 - 20.00 uur

### **Algemene informatie**

Mondriaan Loopbaancentrum

088 - 666 30 00

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