

Zelfstandig werkend gastheer / gastvrouw

NIVEAU 3 ■ BOL/BBL ■ 2 OF 4 JAAR ■ CREBO 94153 ■ KONINGIN MARIALAAN 9 (DEN HAAG)

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.



Opleidingsbeschrijving

Het studiejaar begint met een introductieperiode en is in blokken verdeeld. Individueel of in groepjes leer je van alles over het vak aan de hand van boeken en internet. Je krijgt daarbij demonstraties en instructies. Praktijkles krijg je op school of in een erkend leerbedrijf. Tijdens het eerste studiejaar leer je verantwoordelijk te zijn voor je eigen leertraject en het leerproces. De resultaten hiervan houd je bij in een portfolio en je persoonlijke ontwikkelingsplan (POP).

Toelatingsvoorwaarden

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

Welke eigenschappen heb je nodig?

Als zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw werk je graag in een team. Je kunt goed organiseren en je leeft je graag in, in de wensen van de gasten. Je kunt nauwkeurig werken. Je wilt het de gast natuurlijk naar de zin maken, maar je probeert daarbij zoveel mogelijk om te zetten. Verder heb je een groot verantwoordelijkheidsgevoel en leidinggevende capaciteiten. Je vindt het geen probleem om buiten kantooruren te werken.

Verder studeren

- Manager/Ondernemer horeca (hotel), niveau 4

Waar kun je werken?

Met deze opleiding kun je aan de slag bij verschillende soorten bedrijven, bijvoorbeeld: een restaurant, bistro, hotel, vergadercentrum, conferentieoord of luxe (bedrijfs-) catering. Je werkt meestal onder leiding van een manager.

2012-2013



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. Over de studenten OV-chipkaart kun je meer informatie vinden op www.studentenov-chipkaart.nl.

Meer weten?

Heb je een keuze gemaakt of wil je meer weten?

Kijk dan op: 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

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