



Horeca, Brood en Banket



Even voorstellen:



Het MBO

Het middelbaar **beroepsonderwijs** (mbo) bereidt jou voor op het uitoefenen van een **vak of beroep, oftewel**: jouw toekomst in de maatschappij.

Het mbo bestaat uit verschillende typen onderwijs. Zo kun je:

- **voltijd** (BOL) gaan leren of
- **deeltijd** (BBL); ook direct werken in loondienst

Je kunt naar het mbo als je:

- Een **vmbo-diploma** hebt
- Een **havo** diploma hebt
- Een **overgangsbewijs** van havo 3 naar havo 4 hebt
- op een **praktijkschool** zit
- je vmbo-diploma **niet hebt gehaald** (entree-opleiding)

De locatie



Werken in de Horeca/bakkerij is:

- Aandacht voor de gast
- Met je handen bezig zijn
- Aandacht voor detail
- Teamwork
- Werken buiten kantoor tijden
- Representativiteit
- PASSIE!

telegraaf.nl
Horecava RAI Amsterdam



ROC
Nijmegen
Samen maken
we er werk van

De opleidingen

Niveau 2: uitvoerend.

Je bent vooral bezig met je handen en assisteert je leidinggevende en collega's. Jouw kennis en ervaring in de voorbereiding en uitvoering maken jou tot een onmisbare schakel.

Niveau 3: zelfstandig werkend

Naast de basisvaardigheden kijk je ook vooruit en heb je oog voor het grote geheel van je werkplek. Je bent met je eigen werk bezig en houdt ook rekening met kwaliteiten van je collega's.

Niveau 4:

Je bent de leidinggevende van je werkplek en je bent naast de kwaliteit van het werk ook bezig met het aansturen van collega's en werknemers. Je bent eindverantwoordelijk voor het product en de organisatie. Hierbij heb je de kennis om een eigen zaak op te zetten en te runnen.

Horeca ondernemer Manager (HOM)

- **Manager/Ondernemer**
Horeca 3 jaar (niv.4) BOL
- **Fasttrack**
Manager/Ondernemer
Horeca 2 jaar (niv.4) BOL



Kok/CSA

- **Uitvoerend kok**
2 jaar (niv. 2) BOL/BBL
- **Zelfstandig werkend kok**
3 jaar (niv. 3) BOL/BBL
- **Cas Spijkers Academie**
3 jaar (niv. 4) BBL



Brood en Banket

- **Uitvoerend bakker**
2 jaar (niv. 2) BOL/BBL
- **Zelfstandig werkend bakker**
3 jaar (niv. 3) BOL/BBL
- **Leidinggevende bakkerij**
3 jaar (niv. 4) BOL



Toelatingseisen

- Beroepsoriëntatie!
- Vooropleiding
 - VMBO Basis niveau 2
 - VMBO Kader niveau 3/4
 - VMBO Gemengd/theoretisch niveau 3/4
 - HAVO niveau 4

Vakkenpakket

- Nederlands, Rekenen, Burgerschap, Engels, SLB
- Vaktheorie, warenkennis, *drankenkennis*, CTG
- Practicum (kook, bak en snij-technieken)
- Praktijklessen: zie volgende dia
- BPV

- *Duits*
- *Economie*
- *Leidinggeven*

- Keuzedelen

Praktijklessen

Realistische leeromgeving om te oefenen en producten die verkocht worden:

- Keuken
- Restaurant
- Foodtruck
- Kantine
- Bakkerij
- Bakkerijwinkel



Wat nog meer

- Workshops
- Parijs
- Uitjes
- Culinaire reis
- Foodtruck
- Samenwerken met het werkveld!



ROC
Nijmegen
Samen maken
we er werk van

BPV (Stage)

- School helpt met vinden van een stageplaats
- Student mag zelf voorkeur opgeven
- Mogelijkheid tot internationale stage
- Leerbedrijf: Erkend leerbedrijf, BOL en BBL

Na deze opleiding(en)

- Doorstromen naar een hoger niveau
- Werken
- Vervolgopleiding na niveau 4:
 - * HBO Management / Economie
 - * HBO Voeding / Facilitair
 - * Hogere Hotelschool
 - * Lerarenopleiding Horeca

Wat is ervoor nodig?

Studiekosten

- Lesgeld: +/- € 1.200,- per jaar (BOL 18+)
- bijkomende kosten
 - Lesmateriaal
 - Licenties
 - Materialen (kleding)
- Laptop: altijd nodig

Financiële uitdaging?

vraag via je trajectbegeleider een financieel spreekuur aan

Vragen?



Ik ben de voorlichter van deze opleiding(en).

Je kunt met al je vragen bij mij terecht:

William Dicks

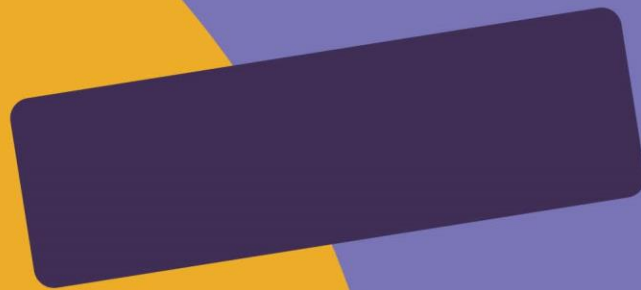
w.dicks@roc-nijmegen.nl

Twijfel je nog?

Kom meelopen!



Einde



ROC
Nijmegen