



Landstede MBO



Medewerker hospitality



Leerweg
BOL/BBL



Duur
2 jaar



Locatie
**Rechterland 1,
Zwolle**



Locatie
**Westeinde 33,
Harderwijk**



Niveau
2

In het kort

Een Medewerker Hospitality verwelkomt gasten bij een restaurant, congrescentrum of ander horecabedrijf. Je zorgt ervoor dat gasten een prettig verblijf hebben. Dit doe je door uitleg en advies te geven en bijvoorbeeld dranken en gerechten te serveren. Tijdens je opleiding maak je op praktische wijze kennis met het vak. Met jouw kennis en ervaring kun je gasten op een professionele manier verzorgen en begeleiden.

Meer over de opleiding

Omschrijving van de opleiding

Het eerste leerjaar staat in het teken van het ontdekken van het werkveld en het kennismaken met het beroep van Medewerker Hospitality. Je volgt inspirerende vaklessen en ontwikkelt belangrijke kennis en vaardigheden. Zo leer je alles over producten en dranken en verdiep je je in de HACCP-richtlijnen voor veilig werken in de keuken.

Tijdens de opleiding krijg je de ruimte om op jouw eigen manier te leren. We bieden verschillende werkvormen aan. Je kunt bijvoorbeeld workshops of gastlessen volgen, theorie- of praktijkopdrachten maken en individueel of samen met studiegenoten werken. Daarbij leer je samenwerken met collega's uit verschillende afdelingen, zoals de keuken en de bediening. Ook werk je met gasten en collega's met verschillende achtergronden en culturen, waardoor je je communicatieve en sociale vaardigheden verder ontwikkelt.

Als Medewerker Hospitality moet je veel weten en kunnen. Bij deze opleiding leer je vooral in de praktijk. Zo ontdek je hoe, waar en wanneer je jouw kennis en vaardigheden kunt toepassen.

Vakkenpakket

In het eerste lesjaar krijg je de volgende vakken:

- Vaktheorie
- Praktijklessen (onder meer in het opleidingsrestaurant)

Je krijgt ook les in Nederlands, Engels, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap.

Keuzedelen

Bij een keuzedeel leer je meer over een bepaald onderwerp. Tijdens deze opleiding kun je kiezen uit de volgende keuzedelen:

- Aziatische keuken
- Bierkennis
- Engels
- Duits
- Barista Basis
- Food & Drinks
- Eetcultuur en wens
- Het Familiebedrijf

Je kunt ook kiezen voor keuzedelen die voor alle studenten beschikbaar zijn.

Stages en praktijk

Het eerste leerjaar staat in het teken van het ontdekken van het werkveld en het kennismaken met het beroep van Medewerker Hospitality. Je volgt inspirerende vaklessen en ontwikkelt belangrijke kennis en vaardigheden. Zo leer je alles over producten en dranken en verdiep je je in de HACCP-richtlijnen voor veilig werken in de keuken.

Tijdens de opleiding krijg je de ruimte om op jouw eigen manier te leren. We bieden verschillende werkvormen aan. Je kunt bijvoorbeeld workshops of gastlessen volgen, theorie- of praktijkopdrachten maken en individueel of samen met studiegenoten werken. Daarbij leer je samenwerken met collega's uit verschillende afdelingen, zoals de keuken en de bediening. Ook werk je met gasten en collega's met verschillende achtergronden en culturen, waardoor je je communicatieve en sociale vaardigheden verder ontwikkelt.

Als Medewerker Hospitality moet je veel weten en kunnen. Bij deze opleiding leer je vooral in de praktijk. Zo ontdek je hoe, waar en wanneer je jouw kennis en vaardigheden kunt toepassen.

Past dit bij jou?

Gastvrij, stressbestendig, sociaal, flexibel en creatief.

Wat heb je nodig om de opleiding te starten?

Nadat je je voor een opleiding bij Landstede MBO hebt aangemeld, ontvang je een uitnodiging voor een kennismakingsgesprek. Lees [hier](#) meer informatie over het aannamebeleid van Landstede MBO.

Kosten opleiding

De overheid bepaalt elk jaar het wettelijk les- en cursusgeld. De school betaalt de kosten voor alle voorzieningen die je nodig hebt om onderwijs te volgen en je diploma te behalen. Dit heet de basisuitrusting.

Als student zorg je ervoor dat je over de nodige onderwijsbenodigdheden beschikt om lessen te kunnen voorbereiden of volgen. Een gedetailleerd overzicht van je schoolkosten kun je vinden [via deze link](#).

Meer informatie over [studiekosten en lesgeld bij Landstede MBO](#).

Meer informatie over [studiefinanciering](#).

Persoonlijke begeleiding

Op onze scholen word je gezien en gekend. Je krijgt de ruimte om te leren op jouw eigen tempo en manier. Dit noemen wij 'Talentvol Ontwikkelen'. Door veel samen te werken en elkaar feedback te geven, haal je het beste uit jezelf.

[Onze onderwijskwaliteit | Landstede MBO](#)

Doorstuderen

- Zelfstandig Medewerker Hospitality (niveau 3)

Vragen?

Neem gerust contact met ons op! Ga naar www.landstedembo.nl/contact en check onze contactgegevens.