



Landstede MBO



Leidinggevende Hospitality



Leerweg
BOL



Duur
3 jaar



Locatie
**Rechterland 1,
Zwolle**



Niveau
4

In het kort

Als Leidinggevende Hospitality stuur jij het team aan dat voor de gasten zorgt. Je maakt een personeelsplanning, richt ruimtes in, verdeelt taken en kijkt of alles goed loopt. Op piekmomenten behoud jij overzicht. Zijn er problemen? Dan los je die op. Je geeft niet alleen leiding, maar je werkt ook mee. Daarbij zoek je altijd naar kansen en verbeteringen. Tijdens de opleiding leer je hoe je dit doet.

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 Leidinggevende 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, en ontwikkel je vaardigheden in het aansturen en begeleiden van teams. Je leert omgaan met situaties waarin je schakelt tussen verschillende mensen, achtergronden en culturen binnen een dynamische hospitality-omgeving.

Als Leidinggevende 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:

- Economie
- Vaktheorie
- Praktijklessen (onder meer in het Landstede Opleidingsrestaurant)

Je krijgt ook les in Nederlands, Engels, Duits, 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:

- Wijnkennis
- Bierkennis
- Barista Basis
- Eetcultuur en wens
- Voorbereiding hbo
- Persoonlijk profileren
- Het Familiebedrijf

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

Stages en praktijk

Op onze locatie in Zwolle hebben we een eigen opleidingsrestaurant: Gerecht & Land. Dit is een echt restaurant dat wordt gerund door studenten. Door jou dus. Samen met medestudenten voer je alle taken uit, zoals koken, bedienen en afwassen. Ook regel je de promotie, facilitaire planning, reserveringen, bestellingen en financiën. Dat is niet alleen leerzaam, maar ook heel leuk!

Dit is een BOL-opleiding (beroepsopleidende leerweg): school + stage. Je gaat overdag naar school en je volgt een deel van je opleiding in de praktijk. Door stage te lopen bijvoorbeeld. Of door opdrachten te doen.

Past dit bij jou?

Gastvrij, zelfstandig werken, stressbestendig, flexibel.

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?

- Vakspecialist Ondernemer (niveau 4)

Verschillende hbo-opleidingen, zoals:

- Hogere Hotelschool
- Lerarenopleiding Consumptieve Technieken

Vragen?

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