



Allround facilitair medewerker - Niveau 3

Jij weet alles van het bedrijf waar je in werkt! Beveiliging, catering, beheer van de gebouwen en de schoonmaak hebben geen geheimen voor jou. Ben je een echte aanpakker? Hou van je van afwisselend werk en ben je sociaal? Dan is de opleiding allround facilitair medewerker echt iets voor jou!

Richting: Food & Facility Management
Leerweg: bol
Niveau: 3

Duur: 3 jaar
Startmoment(en): september
Crebonummer: 25609

Het beroep

Als Allround facilitair medewerker ben je overal te vinden in het bedrijf waar je in werkt. De ene dag help je mee met het verzorgen van bijeenkomsten, de andere dag los je storingen op of help je met de catering. Je draagt bij aan de gastvrijheid en aan het gebouwenbeheer.

Je belangrijkste taken zijn:

- Je regelt de veiligheid
- Je verzorgt bijeenkomsten
- Je onderhoudt contact met klanten en leveranciers
- Je onderhoudt ruimten en apparatuur
- Je houdt plannings bij

Toelatingseisen

- diploma vmbo kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg
- diploma mbo niveau 2
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo
- diploma havo

[Lees meer over ons toelatingsbeleid](#)

De opleiding

Tijdens de opleiding leer je hoe je werkzaamheden op de werkvloer kunt coördineren. Je krijgt basiskennis over voedsel, dranken en ingrediënten. Daarnaast leer je meer over voorraadbeheer, inkoop, hygiëne en kwaliteitswetgeving.

Samenwerken en plannen-organiseren zijn belangrijke vaardigheden waar tijdens je opleiding veel aan gewerkt wordt.

Naast de beroepsgericht vakken krijg je ook algemene vakken zoals Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. En je kunt een deel van je opleiding zelf kiezen in de vorm van keuzedelen

De vakken

Je krijgt basiskennis over voedsel, dranken en ingrediënten. Daarnaast leer je meer over voorraadbeheer, inkoop, hygiëne en kwaliteitswetgeving.

Daarnaast krijg je algemene vakken zoals: Engels, Nederlands, Rekenen en Loopbaan en Burgerschap.

Deze vakken zijn belangrijk voor je ontwikkeling en het halen van je Proeve van Bekwaamheid en je diploma.

Vervolgopleiding

Na je opleiding kun je gaan werken bij overheidsinstellingen, zorginstellingen, onderwijsinstellingen, woningbouwcorporaties, banken, verzekeringsbedrijven, sport- en recreatie en productiebedrijven.

Je kunt ook verder studeren op niveau 4 voor [Facilitair leidinggevende](#).

Kosten

Voor het volgen van een opleiding maak je de volgende kosten:

1. **Het cursusgeld**
De hoogte van het cursusgeld vind je via deze [link](#).
2. **De opleidingskosten**
Dit zijn kosten voor boeken en ander lesmateriaal. Via deze [link](#) krijg je een goed

overzicht van al deze kosten.

Food & Facility Management

Bij Food & Facility management staan gastvrijheid, koken en bakken centraal. Of je nu kiest voor een baan in de horeca, bakkerij of aan de slag gaat als facilitair medewerker, je kiest voor een branche waar altijd wat te doen is. Jij vindt het belangrijk dat je gasten genieten van een avondje uit en daarvoor trek jij alles uit de kast. Je maakt of serveert producten waar andere mensen blij van worden. Daar draait het om voor jou. Houd jij wel van gezelligheid en ben je niet op je mondje gevallen? Kies dan voor één van de opleidingen van food & Facility management.

Locaties

Dordrecht Leerpark
Leerparkpromenade 100



ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer: 088 65 72 657
Informatie opleidingen: 0900 78 90 789
www.davinci.nl

Leerparkpromenade 100
3312 KW Dordrecht