



Gastheer/Gastvrouw - Niveau 2

Geniet je ervan om het anderen naar de zin te maken? Zet je graag een stapje extra om tevreden gasten te krijgen? En ben je een klantgerichte, stressbestendige teamplayer die niet terugdeinst voor hard werken op onregelmatige tijden? Meld je dan aan en kies voor de opleiding Gastheer/Gastvrouw. Wil je meer weten, kijk naar het filmpje over het beroep.

Richting: Horeca, Brood & Banket

Duur: 2 jaar

Leerweg: bbl

Startmoment(en): Begin september

Niveau: 2

Crebonummer: 25168

Het beroep

Als gastheer of gastvrouw ben je (mede)verantwoordelijk voor de gastvrijheid in een hotel of restaurant. Samen met de keukenbrigade en de bediening zorg je ervoor dat gasten zich welkom voelen en met een tevreden gevoel naar huis gaan. Jouw werk heeft meer om het lijf dan een hartelijke ontvangst en een attente bediening alleen. Je houdt ook continu in de gaten of gasten het naar hun zin hebben. Je hebt oog voor het kleinste detail, je geeft tips en adviezen over wijn- en menukeuze en je strijkt plooiën glad als een klant klachten heeft. Je werkt voor een deel zelfstandig. De rest van de tijd houdt een ervaren collega of leidinggevende een oogje in het zeil.

Samen met de werkgevers in de regio, onze docenten en jouw inzet. Dat doen we in kleinschalige lesgebouwen, vertrouwd en persoonlijk. Bij het Da Vinci College heb je een leuke en leerzame tijd en je versterkt jezelf in de baan die bij je past. De opleiding Gastheer/Gastvrouw duurt twee jaar.

[De opleiding is ook in een bol variant te volgen](#)

De vakken

In de praktijkvakken leer je de juiste (product)kennis en vaardigheden en de juiste werkhouding voor het vak. Je verzorgt lunches en diners die in het schoolrestaurant worden geserveerd. Speciale aandacht is er voor bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne.

De algemene vakken zijn: Engels, Nederlands, Rekenen, Loopbaan en Burgerschap.

Deze vakken zijn belangrijk voor je ontwikkeling en het halen van je proeve van bekwaamheid; je diploma.

Vervolgopleiding

Als Gastheer/Gastvrouw ga je aan de slag bij hotels en restaurants.

Met het diploma kun je ook doorstromen naar de opleiding [Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw](#) (niveau 3)

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](#).

Toelatingseisen

- diploma vmbo basisberoepsgericht, kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretische leerweg
- diploma entreeopleiding
- overgangsbewijs van 3 naar 4 havo

Daarnaast moet je een arbeidsovereenkomst/bpv-overeenkomst hebben met een erkend leerbedrijf. De werkzaamheden komen overeen met het niveau en de inhoud van de opleiding.

Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf.

[Lees meer over ons toelatingsbeleid](#)

De opleiding

We zorgen ervoor dat jouw talent tot bloei komt.

2. De opleidingskosten

Dit zijn kosten voor boeken en ander lesmateriaal. Via deze [link](#) krijg je een goed overzicht van al deze kosten.

Horeca, Brood & Banket

Als je het leuk vindt om het mensen naar de zin te maken en het niet erg vindt om ook buiten kantooruren en in de weekends te werken, dan is een opleiding in de horeca misschien iets voor jou. Gastheer of gastvrouw zijn, representatief, communicatief vaardig en bereid om een stap extra te lopen liggen jou goed. Zowel in binnen- als in buitenland is er volop werk in deze branche. Ook seizoenswerk hoort hier bij.

In de bakkerijbranche gelden ook de niet alledaagse werktijden. Soms is het ook zwaar werk en moet je bestand zijn tegen het werken met voedingsstoffen. Hygiëne is belangrijk. In de banketbakkerij kun je tevens veel creativiteit ontwikkelen om te komen tot het vervaardigen van bijzondere producten.

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