



Leidinggevende bediening - Niveau 4

Een goede service betekent net dat beetje extra. Met de opleiding Leidinggevende bediening zorg jij dat de bediening helemaal op rolletjes loopt. Wil je meer weten, kijk naar het filmpje over het beroep.

Richting: Horeca, Brood & Banket

Leerweg: bol

Niveau: 4

Duur: 3 jaar

Startmoment(en): september

Crebonummer: 25170

Het beroep

Na de opleiding leidinggevende bediening geef je leiding aan andere medewerkers en je zorgt ervoor dat de dagelijkse werkzaamheden goed verlopen. Bijvoorbeeld door de binnenkomende goederen in ontvangst te nemen en op te slaan. Ook zorg je voor de administratie, bijvoorbeeld voor de planning van het personeel en voor de financiën. Ook luister je naar de wensen van de gasten. Je neemt de bestellingen op en beheert de kassa. Natuurlijk moet je met mensen om kunnen gaan. Niet alleen met klanten, maar ook met de medewerkers waar je leiding aan geeft. En je moet het niet erg vinden om 's avonds en in het weekend te werken.

Wat zijn de belangrijkste taken van een Leidinggevende bediening:

- Je bereidt het bezoek van gasten voor en neemt reserveringen aan
- Je ontvangt gasten, begeleidt ze naar hun tafel en neemt bestellingen op
- Je geeft leiding aan collega's
- Je doet voorstellen voor de menukaart
- Je maakt begrotingen en bewaakt de financiën
- Je bewaakt de voorraad en koopt voorraad in
- Je bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid.

Toelatingseisen

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

[Lees meer over ons toelatingsbeleid](#)

De opleiding

Je leert leidinggeven aan bedienend personeel in de horeca. Je leert voorraden beheren en bestellen. Je leert aan welke veiligheids- en hygiëne eisen het bedrijf moet voldoen en hoe je daar op toe kunt zien. Je leert begrotingen opstellen en budgetteren. Natuurlijk leer je ook om zelf gasten te bedienen.

De vakken

De vakken Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap horen standaard bij deze opleiding.

Vervolgopleiding

Met deze opleiding kun je doorstromen naar het hbo.

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.

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