



Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw - Niveau 3

Als Zelfstandig gastheer/gastvrouw vind je het leuk om werkzaam te zijn in de horeca, je vindt het fijn om je gasten te verzorgen en dat stukje extra aandacht te geven. Je bent zeer gemotiveerd om mensen een leuke dag of avond te bezorgen.

Richting: Horeca, Brood & Banket

Leerweg: bol

Niveau: 3

Duur: 3 jaar

Startmoment(en): september

Crebonummer: 25171

Het beroep

Je werkt in de horeca, in hotel-restaurant-café, evenementenlocaties, maar gastheren en gastvrouwen werken ook vooral in hotels, restaurants, eetcafés, cateringbedrijven en locaties waar vergaderingen en congressen gehouden worden. Als Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw heb je uiteenlopende taken en verantwoordelijkheden. Je moet alles kunnen voorbereiden om de gasten te kunnen ontvangen, zoals het opdekken van tafels, het magazijn bijhouden en de bar bijvullen. Je leert te adviseren als het gaat om de wijn- en spijscombinaties. Serveren van gerechten en dranken is een belangrijke taak, je werkt nauwgezet en je let op details. Omdat je later leiding zult geven aan stagiairs en leerlingen krijg je ook les in aansturen. Vaak ben je verantwoordelijk voor een wijk of een aantal tafels in het restaurant en beheer je de kassa.

Als Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw neem je bij alle werkzaamheden de behoeften van de gast als uitgangspunt. Je zorgt steeds dat je wensen van gasten binnen de mogelijkheden van het bedrijf realiseert. Een belangrijke vaardigheid van de Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw is het sociale en communicatieve vermogen.

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

De opleiding is gehuisvest in een mooi en sfeervol gebouw als onderdeel van het Leerpark. Er hangt een sfeer van gemoedelijkheid en je wordt gezien. Er is een goed georganiseerde studentenbegeleiding. We zorgen ervoor dat jouw talent tot bloei komt. 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 met kans op een baan die bij je past.

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

De vakken

Naast een aantal beroepsgerichte vakken krijg je les in Nederlands, rekenen en Loopbaan & Burgerschap.

Vervolgopleiding

Met deze opleiding kun je aan de slag bij verschillende soorten bedrijven, bijvoorbeeld: een restaurant, bistro, hotel, vergadercentrum, conferentieoord of luxe (bedrijfs-) catering. Je werkt meestal onder leiding van een manager.

Je kunt doorstromen naar een verwante Hbo opleiding.

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