



## Assistent Horeca, Voeding & Voedingsindustrie - Niveau 1

<b>Leerweg:</b>	BOL	<b>Wereld:</b>	Startcollege
<b>Niveau:</b>	1	<b>Richting:</b>	Entree
<b>Duur:</b>	1 jaar	<b>Crebonummer:</b>	25742

### De opleiding in het kort

#### HET BEROEP

Jij bent gastvrij, ondernemend en hebt een passie voor koken. Samen met je collega's werk je in de keuken aan lekkere gerechten. Ook zorg je ervoor dat het restaurant er goed uitziet, ontvang je de gasten, serveer je het eten en regel je de afrekening. Als Assistent horeca kun je in verschillende horecabedrijven werken, zoals een restaurant, zalencomplex, café of een fastfood- en cateringbedrijf. In de horeca heb je te maken met onregelmatige werktijden. Je moet het dus niet erg vinden om 's avonds en in het weekend te werken.

#### Wat leer je?

Bij de 1-jarige opleiding Assistent horeca, voeding & voedingsindustrie leer je hoe belangrijk het is om te samen te werken en maak je kennis met de verschillende kanten van het horeca vak. Zo leer je dat veilig en hygiënisch werken belangrijk is. Van het schoonhouden van de werkruimte, machines en het keukengereedschap tot het wassen van groente en het snijden van ingrediënten. Een mooi gedekte tafel? Laat dat maar aan jou over want ook dat ga je leren.

#### Jouw talenten ontwikkelen

Iedereen heeft talenten. Wij helpen je jouw talenten te ontdekken en ontwikkelen. Dit doen wij samen met bedrijven in de regio. En natuurlijk ook met jouw inzet! Jij staat tijdens deze opleiding centraal. De groepen zijn klein, we bieden structuur en geven je veel persoonlijke aandacht. Met aantrekkelijke lessen en praktijkgerichte opdrachten werk je aan je persoonlijke ontwikkeling, je vaardigheden én zelfvertrouwen. Bij het Da Vinci College willen we jou een leuke en leerzame tijd bieden en je helpen een goede werknemer te zijn.

#### Vakken

In de opleiding Assistent horeca, voeding & voedingsindustrie krijg je beroepsgerichte vakken. Je doet de vereiste kennis op en ontwikkelt de juiste vaardigheden en werkhouding voor het vak. Zo zorg je ervoor dat je straks goed voorbereid bent op de baan die bij jou past. De vakken zijn gericht op werkzaamheden zoals het bereiden van voedsel, hygiëne. Je leert snijtechnieken, gerechten bereiden, schoonmaken, tafels klaarmaken en goederen opslaan.

#### Wat ga je leren?

- Verzamelen van benodigdheden voor een opdracht en gebruiksklaar maken van de werkplek;
- Uitvoeren van werkzaamheden;
- Afronden van werkzaamheden.

De algemene vakken zijn: Nederlands, Rekenen, Loopbaan en Burgerschap. Deze vakken zijn belangrijk voor je

ontwikkeling, het halen van je proeve van bekwaamheid en je diploma.

### Keuzedelen

In de bol-opleiding Assistent horeca, voeding & voedingsindustrie bieden wij het keuzedeel Duurzaamheid aan. We leren je hoe je mee kan denken en doen op het gebied van duurzame ontwikkeling. Dat, om er voor te zorgen dat we een gelukkige toekomst tegemoet gaan. Daarvoor moet je natuurlijk wel weten wat die gelukkige toekomst bedreigt en ook aan welke oplossingen men nu denkt. Dat ga je leren!

### Leeromgeving

Wat wij belangrijk vinden is dat jij je thuis voelt op school! We zijn best groot, maar daar merk je niet veel van. Je zit namelijk met je opleiding in een eigen gebouw. Heel kleinschalig en met docenten die je kennen. Bij het Da Vinci College wisselen we theorie af met praktijk, zodat je de juiste kennis aanleert én een passende werkhouding ontwikkelt.

### **Veilig leren**

Leren doen we vooral door te doen. Op school hebben we leuke praktijklokalen. Een fijne, veilige omgeving waar je de kneepjes van het vak kunt oefenen en leren. Ook werken we veel samen met bedrijven en organisaties uit de regio. Zo maken we leren bij Da Vinci leuker en stimuleren wij jou het beste uit jezelf te halen!

### Stage

Op school leggen we de basis, maar de *real deal* vindt plaats in de praktijk. Daarom loop je 10 weken stage tijdens de opleiding Assistent horeca, voeding & voedingsindustrie. Dat noemen we ook wel 'beroepspraktijkvorming' (bpv). In de praktijk kom jij erachter of het beroep écht bij je past. Op het Da Vinci College bereiden we je goed voor op je stage en helpen we je bij het zoeken van een stageplaats. Samen met je begeleiders werk je aan je vakmanschap, aan een succesvolle stage en het behalen van je diploma.

**Je kunt ook voor een bbl-opleiding kiezen. Dan ga je minder naar school en leer je vooral in de praktijk, met een betaalde baan.**

## [BEKIJK BBL-OPLEIDING](#)

### begeleiding

Tijdens je opleiding word je begeleid door een studieloopbaanbegeleider (slb'er). Samen spreken jullie regelmatig over je studievoortgang, beroepsontwikkeling en je persoonlijke ontwikkeling. Jouw slb'er is er ook voor je als je vragen of problemen hebt. Heb jij extra ondersteuning nodig, bijvoorbeeld vanwege een ziekte, beperking of persoonlijke problemen? Onze [begeleiders](#) helpen je graag!

### Iets voor jou?

Jij bent een doener, helpt mensen graag en weet van aanpakken. In een assiserend beroep moet men op je kunnen bouwen. Het is dan ook belangrijk dat je goed kunt samenwerken, dat je netjes en nauwkeurig werkt en je je aan je afspraken houdt. Je controleert je eigen werk en als je de instructie niet begrijpt, vraag je om verduidelijking. Alles begint met de juiste voorbereiding!

## Dit zijn je opties na je opleiding

### Studeren

Met het diploma Assistent horeca, voeding & voedingsindustrie maak je een goede start. Je kunt doorstromen naar een opleiding op niveau 2 of uitstromen naar werk. Bij dit laatste word je ondersteund door de opleiding.

### Werken

Als Assistent horeca, voeding & voedingsindustrie kun je werken in de volgende branches:

- Horeca

- Evenementenbranche
- Brood- en banketsector
- Voedings- en mengvoederindustrie

Wil je weten wat jouw kansen zijn op een leuke baan? Op [KiesMBO.nl](https://www.kiesmbo.nl) vind je de laatste cijfers.

## Praktische informatie

### ✈ Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in september en februari (bij voldoende aanmeldingen)

### ✓ Toelating

Om een entreeopleiding te volgen, moeten studenten voldoen aan de volgende voorwaarden:

- De leerling voldoet niet aan de vooropleidingseisen voor toelating tot een opleiding mbo-2, mbo-3 of mbo-4;
- De leerling is op 1 augustus minimaal 16 jaar.

Lees hier meer over [toelating](#).

### ¿? Bol of bbl

Deze opleiding bieden we op twee manieren aan: bol of bbl.

- bol: bol is de afkorting van beroepsopleidende leerweg, een combinatie van leren en stage. Je volgt vooral lessen op school en loopt daarnaast één of meerdere periodes per jaar stage bij een leerbedrijf.
- bbl: als bbl-student heb je een betaalde baan bij een erkend leerbedrijf en leer je in de praktijk. Daarnaast ga je elke week één of twee dagen/dagdelen naar school.

Het diploma van een bol en bbl-opleiding is hetzelfde. De belangrijkste vraag is dus: wat past het beste bij jou?

[Bekijk hier de bbl variant](#)

### ■ Kosten

In deze opleiding maak je de volgende kosten:

- **Lesgeld**  
Vanaf je achttiende jaar ben je verplicht om lesgeld te betalen. Dit bedrag wordt in rekening gebracht door DUO. [Meer info over lesgeld](#)
- **Boekengeld en ander lesmateriaal**  
[Bekijk de kosten](#)
- **Financieel reglement**  
Het [Financieel reglement](#) is bedoeld om onze studenten zo veel mogelijk informatie te geven over de kosten die een opleiding bij het Da Vinci College met zich meebrengt. We lichten een aantal zaken toe en verwijzen studenten naar belangrijke sites van andere instanties.

## Startcollege

In de wereld van Startcollege ... ben jij 16 jaar of ouder en heb je geen middelbareschooldiploma? Check dan de mogelijkheden bij het startcollege van het Da Vinci College.

## Locaties

Dordrecht Patersweg  
Patersweg 2



**ROC Da Vinci College**

Algemene telefoonnummer:

088 65 72 657

Informatie opleidingen:

0900 78 90 789

Bezoekadres:

Leerparkpromenade 100  
3312 KW Dordrecht