Leidinggevende bediening - Niveau 4

Leerweg:	BOL	**Wereld:**	Hospitality & wellness
Niveau:	4	**Richting:**	Horeca
Duur:	3 jaar	**Crebonummer:**	25170

De opleiding in het kort

HET BEROEP

Jij bent gastvrij, communicatief sterk en oplossingsgericht. Als leidinggevende bediening geef je leiding aan het team van gastheren en -vrouwen. Je bent ook een expert op het gebied van dranken en gerechten. Je zorgt ervoor dat de dagelijkse werkzaamheden goed verlopen. Je maakt bijvoorbeeld de planning voor het personeel, je maakt begrotingen en bewaakt de financiën. Je werkt nauw samen met de keukenbrigade. Je doet voorstellen voor de menukaart, je houdt de voorraad in de gaten en doet de inkopen.

Daarnaast ben je ook op de werkvloer te vinden. Je neemt reserveringen aan en bereidt het bezoek van gasten voor. Je begeleid gasten naar hun tafel en neemt bestellingen op. Als leidinggevende in de bediening ben jij altijd bezig met de vraag hoe je je gasten nog beter van dienst kunt zijn. Samen met jouw team geef je jouw gasten een geweldige ervaring!

Wat leer je?

In de opleiding Leidinggevende bediening leer je 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. Ook leer je begrotingen opstellen en budgetteren.

Daarnaast ga je aan de slag met communicatieve vaardigheden, gesprekstechnieken en plannen en organiseren. Natuurlijk leer je ook hoe je gasten een warme ontvangst geeft, adviseert, bestellingen opneemt en gerechten uitserveert. Kortom: alles over hoe je gasten een geweldige ervaring bezorgt.

Vakken

In de opleiding Zelfstandig werken gastheer/-vrouw niveau 3 volg je beroepsgerichte vakken. Daarin komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Leidinggeven
- Formele gesprekken voeren
- Sociaal-hygiënisch beleid
- Voorraadbeheer en inkoop
- Menu en drankkaart maken
- Gastvrijheidsconcept
- Reserveringen aannemen
- Duits

Verder krijg je algemene vakken zoals Nederlands, Engels, Rekenen en Loopbaan & Burgerschap. Deze vakken zijn belangrijk voor je eigen ontwikkeling en het halen van je diploma.

Keuzedelen

Wist jij dat je een stukje van je opleiding zelf mag invullen? Naast de basis- en beroep specifieke vakken kies je in het mbo zelf een aantal vakken: keuzedelen noemen we dat. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw opleiding, interesses, hobby's of toekomstdromen.

Voorbeelden zijn:

- Bierkennis
- Wijnkennis
- Aziatische keuken
- Bereiden van eenvoudige gerechten

De keuze is aan jou!

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. Zo maken we leren bij Da Vinci leuker en stimuleren wij jou het beste uit jezelf te halen!

Leren in de praktijk
De opleiding Leidinggevende bediening volg je op het Leerpark in Dordrecht. Een groot deel van je opleiding leer en werk je in LEO, het restaurant van het Da Vinci College op het Leerpark.

Je leert daar direct werken met én voor echte gasten. Je ontvangt gasten en verzorgt lunches en diners en je leert leiding geven. Uiteraard doe je dat niet alleen. Deskundige docenten en leermeesters begeleiden je hierbij. Ook werk je samen met de vaste medewerkers van LEO. Zo breng je de geleerde theorie meteen in de praktijk. Nieuwsgierig naar LEO? Neem snel een kijkje!

Stage

Op school leggen we de basis, maar het echte werk vindt plaats in de praktijk. Daarom loop je stage tijdens je bol-opleiding. Dat noemen we 'beroepspraktijkvorming' (bpv). Je loopt stage bij een erkend stagebedrijf. Op school helpen we je bij het vinden van een stageplek en word je goed voorbereid en begeleid. Het Da Vinci College werkt samen veel en leuke horecabedrijven in de regio. Samen bereiden we jou voor op een toekomst als leidinggevende in de bediening.

Stageperiodes
De bol-opleiding Leidinggevende bediening duurt drie jaar. In het eerste jaar loop je 10 weken stage van twee dagen per week. Het tweede jaar loop je het hele jaar twee dagen per week stage en in het laatste jaar is dat voor een periode van

30 weken.

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?

Je kunt goed met mensen omgaan, bent zelfstandig en gastvrij. Als leidinggevende in de bediening maak je het mensen graag naar hun zin. Deze positieve en dienstverlenende instelling breng je over op het team dat je aanstuurt en begeleidt.

Als de bediening niet lekker loopt, zie je meteen waar het aan ligt en los je dit op. Je vindt het heerlijk als het lekker druk is en kunt goed omgaan met de hectiek. Ook heb je oog voor detail en hygiëne. Of je nu overdag, in de avond of in het weekend moet werken, je bent altijd even vriendelijk.

Dit zijn je opties na je opleiding

Studeren

Liever nog even studeren? Na de opleiding Leidinggevende bediening kun je doorstromen naar een hbo-opleiding. Opleidingen die goed aansluiten zijn de Hogere Hotelschool en Facility Management. Je kunt natuurlijk ook kiezen voor een hbo-opleiding in een hele andere richting.

Werken

Na de opleiding Leidinggevende bediening ga je aan de slag bij een restaurant, hotel, cateringbedrijf of andere eetgelegenheid.

Wil je weten wat jouw kansen zijn op een leuke baan? Op KiesMBO.nl vind je de laatste cijfers.

Praktische informatie

Startdatum

Deze opleiding start jaarlijks in september.

Toelating

Heb jij…

- een diploma vmbo kaderberoepsgericht, gemengde- of theoretisch leerweg;
- een diploma mbo niveau 2 of 3;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo;
- of een havodiploma,

dan kun je je aanmelden voor deze opleiding!

Lees hier meer over toelating.

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

Studie in cijfers

Hospitality & wellness

In de wereld van Hospitality & wellness ... draait alles om gastvrijheid. Je vindt het leuk om gasten te verzorgen, mensen een goede ervaring te laten beleven en klanten mooier te maken. Er is van alles te doen in de horeca of wellness branche.

Locaties

Dordrecht Leerpark
Leerparkpromenade 100

ROC Da Vinci College

Algemene telefoonnummer:	088 65 72 657
Informatie opleidingen:	0900 78 90 789
Bezoekadres:	Leerparkpromenade 100 3312 KW Dordrecht