

Gastheer/gastvrouw

Jij bent een horecadier

Gemakkelijk balancerend met een dienblad vol verschillende drankjes laveer jij tussen de tafels door. Terwijl je jouw tafel bedient, neem je de bestelling voor de lunch of het diner op. Je adviseert je gasten over gerechten en bijpassende drankjes. Je knoopt een praatje aan en hebt oog voor hun wensen. Intussen houd je natuurlijk ook andere (binnenkomende) gasten in de gaten.

Jij weet hoe je mensen zich welkom moet laten voelen en een heerlijke ochtend, middag en ontspannen avond kunt bezorgen. Ook als het druk is. Jij blijft onder alle omstandigheden rustig en stressbestendig. Jij blijft nauwkeurig, service- en gastgericht werken. Met je collega's uiteraard. Jullie maken er gewoon voor iedereen een feestje van.

Toelatingseisen

Om te starten met deze opleiding, heb je nodig:

- een vmbo-diploma basis (basisberoepsgerichte leerweg), of;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo, of;
- een entree of niveau 2 mbo-diploma van een andere opleiding.



Locaties

Heerlen (Campus),
Valkenburgerweg



Leerweg

BOL & BBL



Niveau

Niveau 2



Duur

2 jaar



Crebo

25168

Opleidingsinformatie

Een goede motivatie, dienstverlenende houding en oog voor details zijn noodzakelijk om de opleiding gastheer/gastvrouw met succes af te sluiten en te slagen in je werk. Uiterlijke verzorging is daarbij van belang, net zoals sociale en praktische vaardigheden en commercieel inzicht dat zijn. Je hoofdtaak is de begeleiding en verzorging van gasten, waarbij vaktechniek en vakkennis belangrijk zijn. Dus bieden we naast het vak serveren ook lessen aan, zoals dranken-kennis, menuleer, verkoopkunde, keukentheorie, warenkennis, voedingsteorie en hygiëne.

Naast alle voorbereidende en afsluitende werkzaamheden, heb je ook lichte administratieve taken. De lessen rekenen bieden daarbij een uitkomst. Een goede beheersing van je talen is tot slotte noodzakelijk, want je zult met mensen uit allerlei landen te maken krijgen. Dus besteden we ook aandacht aan Nederlands en Engels.

Keuzedelen

Jouw opleiding bestaat uit een basis-, profiel- en keuzedeel (of -delen). Het keuzedeel - verbredend of verdiepend - maakt je studie interessanter. Zo zorgen de keuzedelen voor een betere aansluiting op een eventuele vervolgstudie en bieden ze meerwaarde als je gaat solliciteren op de arbeidsmarkt.

Verder leren/werken

Als je deze opleiding succesvol hebt afgerond, dan kun je kiezen voor de vervolgopleiding [Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw](#) (niveau 3). Je stroomt dan in het tweede leerjaar in. Ga je liever direct aan de slag, dan kun je in verschillende horecabedrijven gasten ontvangen en service verlenen in de ruimste zin van het woord.

Studiekosten

Je krijgt van de opleiding informatie die je nodig hebt voor de aanschaf van leermiddelen, laptop, eventuele licenties en indien van toepassing werkkleding, werkschoenen, keukengerei, gereedschap, kappersbenodigdheden etc.

Er kunnen omstandigheden zijn waarin het betalen van de directe schoolkosten - zoals leermiddelen en materialen - een probleem vormen. Ook kun je als student plotseling ziek worden of door andere bijzondere omstandigheden, studievertraging oplopen. Je kunt dan als student hierin, onder bepaalde voorwaarden, financieel ondersteund worden.