



Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw - Niveau 3

Leerweg:	BOL	Wereld:	Hospitality & Wellness
Niveau:	3	Richting:	Horeca
Duur:	3 jaar	Crebonummer:	25171

De opleiding in het kort

👤 HET BEROEP

Jij bent een harder werker, enthousiast en je houdt ervan het gasten naar hun zin te maken! Als zelfstandig werkend gastheer/-vrouw ben jij het visitekaartje van het restaurant, feest of evenement. Je zorgt ervoor dat gasten zich welkom voelen, genieten van hun bezoek en méér dan tevreden naar huis gaan.

Je hebt veel verschillende taken en verantwoordelijkheden. Voordat de gasten arriveren zorg jij ervoor dat alles klaarstaat. Ook weet je precies welke gerechten op de menukaart staan en welke ingrediënten erin zitten. Na de ontvangst neem je de drankjes op, adviseer je over wijn- en spijscombinaties en serveer je uit. Hierbij werk je nauwgezet en let je op details. Vaak ben je verantwoordelijk voor een wijk of een aantal tafels in het restaurant of op de locatie en beheer je de kassa. Je werkt zelfstandig en voor vragen ben jij het eerste aanspreekpunt.

📖 Wat leer je?

In de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw leer je alles over hoe je gasten een geweldige ervaring bezorgt. Je leert hoe je gasten een warme ontvangst geeft, bestellingen opneemt en gerechten uitserveert. Ook doe je kennis op over diverse soorten drank, maak je cocktails en leer je speciale technieken, zoals trancheren en flamberen. Daarnaast leer je rekeningen opmaken en hoe je aan het einde van je dienst de kassa af moet sluiten.

Werken in de horeca kan hectisch zijn. Plannen en organiseren en omgaan met verschillende situaties zijn daarom ook een onderdeel van de opleiding. Ook leer instructies geven en samenwerken met de keukenbrigade.

📌 Vakken

In de opleiding Zelfstandig werken gastheer/-vrouw niveau 3 leer je tijdens de beroepsgerichte vakken onder andere:

- Gasten ontvangen
- Sfeer creëren en onderhouden
- Bestellingen opnemen
- Adviseren over het menu
- Uitserveren van drankjes en gerechten
- Reserveringen aannemen
- Afrekenen en werken met de kassa
- De voorraad controleren en bewaken

- Inkopen doen
- Leidinggeven
- Duits

Er is bij de verschillende onderdelen speciale aandacht voor bedrijfshygiëne en persoonlijke hygiëne.

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 Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw volg je op het Leerpark in Dordrecht. Een groot deel van je opleiding leer en werk je in LEO. LEO is 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. 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 met veel en leuke horecabedrijven in de regio. Samen bereiden we jou voor op een toekomst als allround gastheer/-vrouw.

Stageperiodes

De bol-opleiding Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw duurt drie jaar.

In het eerste leerjaar loop je een half jaar lang twee dagen per week stage. Het tweede leerjaar ga je hele jaar twee dagen per week op stage. En in je laatste jaar is dat twee dagen per week voor een periode van 30 weken.

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?

Je kunt goed met mensen omgaan, bent zelfstandig en servicegericht. Als zelfstandig werkend gastheer/-vrouw maak je het mensen graag naar hun zin. Deze positieve en dienstverlenende instelling breng je over op je collega's die je aanstuurt en begeleidt. Je vindt het heerlijk als het lekker druk is en kunt goed omgaan met 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 Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw kun je doorstromen naar een mbo-opleiding niveau 4. Een opleiding die goed aansluit is [Leidinggevende bediening](#). Ter verbreding kun je ook denken aan de niveau 3 opleiding [Zelfstandig werkend kok](#).

Werken

Na de opleiding Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw kun je aan de slag bij verschillende soorten bedrijven, zoals een restaurant, bistro, hotel, vergadercentrum, conferentieoord of luxe (bedrijfs)cateraar. Je werkt meestal onder leiding van een manager.

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 theoretische leerweg;
- een diploma mbo niveau 2;
- een overgangsbewijs van 3 naar 4 havo;
- of een diploma havo,

dan kun je je aanmelden voor deze opleiding!

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.

☰ 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