

Hotel, Horeca en Facilitaire dienstverlening

2024 - 2025

Bruisend en gastvrij

Ben jij op zoek naar een bruisende en gastvrije opleiding die bij jou past? Dan is de horecasector echt iets voor jou! Of je nu wilt werken in een hippe cocktailbar, een luxe hotel of een mooi restaurant, met een opleiding in de horeca ben jij straks klaar om de gasten te ontvangen met passie en creativiteit.

Met onze opleidingen leer je hoe je op hoog niveau service kunt leveren met een glimlach op je gezicht. Of je nu de kookkunst onder de knie wilt krijgen, de fijne kneepjes van het bedienen wil leren of je eigen onderneming wil starten, bij ons zit je goed. Dus als je wil werken in een bruisende omgeving waar gastvrijheid en service voorop staan, wacht dan niet langer en overweeg een horeca-opleiding!

Bediening

Wie doet er nu niet graag een drankje of hapje buiten de deur? En nog leuker is het als een enthousiaste gastvrouw of gastheer het extra gezellig maakt. Als gastheer/gastvrouw ben jij het visitekaartje van het bedrijf. Niets is leuker dan mensen blij maken en in de watten leggen! Je kent alle ins en outs over eten en drinken en alle voorkomende werkzaamheden die nodig zijn in een restaurant. Denk hierbij aan: het adviseren van gasten, werken met de kassa, bestellen en de voorraad beheren.

Fast service

Vind je koken net zo leuk als bedienen? Dan ben je als medewerker in de fastfood of -servicesector op je plek.



Lees meer
over
Horeca



Je bent klantvriendelijk, dienstverlenend, flexibel en je helpt je gasten in korte tijd aan een lekkere maaltijd. Je bedient je gasten en kunt eenvoudige maaltijden bereiden. Met een opleiding in deze richting kun je aan de slag in een lunchroom, eetcafé, bedrijfsrestaurant of fastfood-restaurant.

*'Ons Hospitality Centre Invitez
is de praktijkomgeving
voor restaurant, keuken en hotel.'*

Kok

Ben jij gek op alles wat met eten te maken heeft? Als kok kun je vele kanten op. Of je nu aan de slag wilt in een (top)restaurant, brasserie, strandtent of in een instellingskeuken, jij kan met een opleiding in deze richting overal uit de voeten.

Kom jij ook?



Kijk voor actuele
informatie en de adressen
op [rocmondriaan.nl](https://www.rocmondriaan.nl)

**3
okt**

Mondriaan Markt
di 3 oktober 2023
16.00 - 20.00 uur

**16
jan**

Open dag
di 16 januari 2024
15.00 - 20.00 uur

**28
mrt**

Rondje door de school
do 28 maart 2024
13.00 - 15.00 uur

**7
nov**

Open dag
di 7 november 2023
15.00 - 20.00 uur

**12-16
feb**

Proefstuderen
ma 12 t/m 16
februari 2024

**25
apr**

Rondje door de school
do 25 april 2024
13.00 - 15.00 uur

**13 - 17
nov**

Proefstuderen
ma 13 t/m 17
november 2023

**21
mrt**

Open dag
do 21 maart 2024
15.00 - 20.00 uur

**11
juni**

Rondje door de school
di 11 juni 2024
13.00 - 15.00 uur

Internationale sfeer

Horeca is wereldwijd. Die internationale sfeer proef je ook tijdens je opleiding. Zo volg je een tweede vreemde taal, kun je naar het buitenland op stage en kun je er zelfs voor kiezen om de opleiding volledig in het Engels te doen.

Hotelmanager of horecaondernemer

Of je nu manager wilt worden in een hotel of een eigen bedrijf wilt opzetten, bij ons leer je alles wat daarvoor nodig is. Omgaan met personeel en gasten, productkennis en natuurlijk ook de financiële kant van de zaak. We hebben een volledig Engelstalige en als je wilt tweetalige variant.

Allround hospitality

Hospitality, oftewel gastvrijheid en klantvriendelijkheid, is er op gericht mensen een unieke ervaring te bieden. Of je nu bij een restaurant, hotel of evenementenbureau werkt, jouw werk draait om de gast en hoe je het contact onvergetelijk kunt maken. Een opleiding in deze richting leidt je zo breed op dat je alle kanten op kunt.

*'Ben jij in het bezit van een havo, vwo of niveau 4 diploma?
Meld je dan aan voor een
versnelde niveau 4 opleiding en
behaal je diploma in 2 jaar.'*



Lees meer
over
Horeca



Lees meer
over Facilitair

Gewoon doen!

Houd je van afwisselend werk, 'regelen' en werk je graag in een team, maar ook prima alleen? Facilitaire Dienstverlening is dan zeker wat voor jou! De facilitaire dienst is de steunpilaar van grote gebouwen, hotels, evenementenorganisaties, vakantieparken, scholen, zorginstellingen en nog heel veel meer.

Facilitair

Personeel en bezoekers van deze organisaties zijn nergens zonder de ondersteuning van de facilitaire dienst. Na een opleiding in deze sector ben je klaargestoomd voor een job waarbij jij je bezighoudt met gastenontvangst, vergader-service, gebouwenbeheer, inkoop, logistiek en voorraadbeheer en veiligheid.

In een facilitaire functie krijg je te maken met beveiliging, gebouwenbeheer, inkoop en opslag van goederen. En ook met het ondersteunen van bijvoorbeeld de receptie en de catering van een gebouw. Kortom, je leert er voor te zorgen dat alles in een gebouw perfect verloopt voor de werknemers, bewoners en bezoekers.

Als je blij wordt als alles soepel verloopt en je van afwisseling houdt, dan past een opleiding in de richting facilitair goed bij jou. Dankzij jou loopt alles dan op rolletjes.

Meest gestelde vragen



Wat is bol en wat is bbl?

bol – beroepsopleidende leerweg

Je gaat vijf dagen per week naar school voor theorie en praktijk. Tijdens stages maak je verder kennis met het werk.

bbl – beroepsbegeleidende leerweg

Je gaat vier dagen werken en twee dagdelen per week naar school. Je hebt een betaalde baan bij een erkend leerbedrijf.



Welk diploma heb ik nodig om mbo te doen?

niveau 2

vmbo bb of kb | mbo niveau 1

niveau 3

vmbo tl, gl of kb* | mbo niveau 2 | overgangsbewijs 3 naar 4 havo/vwo

niveau 4

vmbo tl, gl of kb* | mbo niveau 2 | overgangsbewijs 3 naar 4 havo/vwo



Wat zijn de studiekosten**?

Lesgeld mbo (vanaf 18 jaar)

bol alle niveaus € 1.357,-
bbl niveau 1 en 2 € 270,-
bbl niveau 3 en 4 € 654,-

Overige kosten

Kosten zoals reiskosten, boeken, werkkleding en excursies zijn voor eigen rekening. Deze kosten verschillen per opleiding. Informatie hierover krijg je op school.

Studiefinanciering krijg je vanaf 18 jaar

Het bedrag dat voor jou geldt kun je uitrekenen met de rekenhulp op de site van duo.nl.

OV-chipkaart

Kijk op studentenreisproduct.nl.

Tegemoetkoming Studiekosten Mondriaan

Heb je niet genoeg financiële middelen om je studie te kunnen betalen, dan heeft ROC Mondriaan hier een regeling voor. Meer informatie vind je op rocmondriaan.nl/tsm.



Hoe meld ik me aan?

Op rocmondriaan.nl vind je alle informatie over aanmelden en intake.

Versneld/Fast-Track

Ben jij in het bezit van een havo, vwo of niveau 4 diploma? Meld je dan aan voor een versnelde niveau 4 opleiding en behaal je diploma in 2 jaar.

** Er kunnen speciale voorwaarden gelden, kijk hiervoor bij je opleiding op rocmondriaan.nl.*

*** Kosten schooljaar '23/24, meer informatie vind je op rocmondriaan.nl/wat-kost-het-mbo*

Locaties



School voor Horeca en Facilitaire Dienstverlening (HLA)

Helenastraat 15
2595 HA Den Haag

International Hotel and Management School (KML)

Koningin Marialaan 9
2595 GA Den Haag

School voor Entreeopleidingen (MEP)

Meppelweg 339
2544 AH Den Haag

Studierichtingen

Studierichting	niveau	locatie
Horeca		
Allround hospitality	3 4	HLA KML
Bediening	2 3 4	HLA KML
Horeca assistent	1	MEP
Fast service	2 3	HLA KML
Kok	2 3 4	HLA KML
Manager/horecaondernemer	4	HLA KML
Facilitaire diensten		
bol op de werkvloer	1	MEP
Facilitaire dienstverlening	2 3 4	HLA

1 = entreeopleiding

2 = basisberoepsopleiding

3 = vakopleiding

4 = middenkader- of specialistenopleiding



Scan de QR-code voor een uitgebreid overzicht van alle locaties.