

Waarom Horeca in Hilversum?

- We werken uitstekend samen met het bedrijfsleven, zodat je een goede kans maakt op een aantrekkelijke stage- of werkplek. Tijdens je opleiding loop je stage bij gerenommeerde bedrijven in binnen- en buitenland.
- Wij staan bekend als één van de beste opleidingscholen van Nederland. Veel grote namen uit de kookwereld begonnen hun carrière bij ons. Ook hebben wij heel wat prijzen ontvangen!
- Je krijgt les op twee bijzondere locaties! Naast ons restaurant Du ROC op het Arenapark krijg je ook lessen op het Mediapark te Hilversum in ons restaurant The Canteen.
- Je diploma geeft toegang tot veel hbo-opleidingen in binnen- en buitenland.



Info & aanmelden

MBO College Hilversum

MBO College Hilversum is een veelzijdige school met veel verschillende opleidingen in 15 sectoren. Toch is het er kleiner dan je denkt. Elke afdeling heeft zijn eigen ruimte en eigen sfeer. Je leert er praktijkgericht. We leiden je op voor jouw toekomst. Jij kiest de richting. Wij begeleiden je naar jouw volgende stap. Het onderwijs is ambitieus, uitdagend en vernieuwend. De docenten hebben oog voor iedere individuele student. Ze begeleiden je met aandacht naar jouw diploma.

Ons schoolgebouw staat direct naast station Hilversum Sportpark. De school is dus goed bereikbaar. Direct ernaast vind je de Nike-atletiekbaan en de Dudok Arena sporthal. Daar krijg je sportles. In de buurt ligt ook het Mediapark, waar onze media- en horecastudenten vaak te vinden zijn.

Hoe kun jij je aanmelden?

Dat is heel gemakkelijk! Je kijkt op rocva.nl voor de opleiding die je wilt gaan doen. Ben je er uit? Vul dan het online aanmeldformulier in. Het invullen van het formulier duurt ongeveer 10 minuten. Je kunt je ook aanmelden tijdens een Try-Out Day (Open dag) of Aanmeldmiddag. Dat kan tot uiterlijk 1 april, om zeker te zijn van plaatsing.

Kijk altijd op rocva.nl voor ons meest recente opleidingsaanbod, instroommomenten en versnelde opleidingen.

MBO College Hilversum

📍 Arena 301, 1213 NW Hilversum ☎️ 035 689 20 00

📍 **Villa Heideheuvel**
Bob Spaaklaantje 2A
1217 ZG Hilversum
☎️ 035 205 50 16

TRY-OUT DAY HILVERSUM

Open dagen 2019 - 2020

Dag	Datum	Begintijd	Eindtijd
Donderdag	17 oktober 2019	16.00 uur	20.00 uur
Zaterdag	30 november 2019	10.00 uur	14.00 uur
Zaterdag	18 januari 2020	10.00 uur	14.00 uur
Donderdag	19 maart 2020	16.00 uur	20.00 uur

Meld je aan op rocva.nl



De ondernemende sfeermaker?

Start met Horeca

Kickstart je leven op MBO College Hilversum

START MET HORECA MBO COLLEGE HILVERSUM

✉️ mbocollegehilversum@rocva.nl
🌐 mbocollegehilversum.nl
f [mbocollegehilversum](https://www.facebook.com/mbocollegehilversum)
t [MBOHilversum](https://twitter.com/MBOHilversum)
v [MBOCollegeHilversum](https://www.youtube.com/channel/UCMBOCollegeHilversum)
i [mbocollege_hilversum](https://www.instagram.com/mbocollege_hilversum)
☎️ 06 250 385 66



De ondernemende sfeermaker?

Start met Horeca

Als je kiest voor een opleiding in hospitality, dan ga je voor een afwisselende baan. Geen dag is hetzelfde in deze branche waar de gast koning is. Ben je servicegericht, flexibel, ondernemend, stressbestendig en weet je van aanpakken? Dan heb jij het juiste karakter voor een baan in de hospitality! Zeker als je die ambitieuze student bent die ook voor een leidinggevende positie gaat! Wij zijn gespecialiseerd op het gebied van opleidingen op niveau 4 met een goed doorstroom perspectief naar vervolgonderwijs (hbo) en de arbeidsmarkt!

Opleidingen Horeca

	Niveau	Duur	Leerweg
Hotelmanagement/Meewerkend Horeca Ondernemer	4	3 jr	BOL
Hotelmanagement/Ondernemer, Manager Hotel & Restaurant	4	3 jr	BOL
Hotelmanagement on the job	4	3 jr	BOL
International Entrepreneur in Hospitality (English Stream)	4	3 jr	BOL
Leidinggevende Keuken	4	3-4 jr	BOL
Zelfstandig Werkend Kok	3	2-3 jr	BBL/BOL
Kok	2	2 jr	BBL/BOL

Hotelmanagement/Meewerkend Horeca Ondernemer

Wil je ondernemer worden of leidinggeven in een restaurant of eetcafé? Werk je graag samen in een team? Start dan met de opleiding Hotelmanagement/Meewerkend Horeca Ondernemer. Deze opleiding richt zich op het midden- en kleinbedrijf. Je geeft leiding aan een team, maar je werkt zelf mee als dat nodig is. Bijvoorbeeld met bedienen. Je maakt het werkrooster. Je koopt slim in door met je leveranciers goede afspraken te maken over prijs en kwaliteit. Je maakt een grote kans om snel leidinggevende te worden. Met jouw kennis en ervaring weet je hoe je een eigen zaak begint én tot een succes maakt!

Hotelmanagement/Ondernemer, Manager Hotel & Restaurant

Wil jij leiding geven in een hotel of restaurant? Begin dan met de opleiding Ondernemer/Manager Hotel & Restaurant! Na je opleiding kun je aan de slag als teamleider of manager. Maar je kunt ook je eigen zaak beginnen of starten met een hbo-opleiding. Als horecaondernemer zit je vol ideeën die je ook durft uit te voeren. Je bent een echte alleskunner. Het is jouw taak om ervoor te zorgen dat de zaak goed loopt. Zo bewaak je het budget en neem je personeel aan. Jij bepaalt welke kant het bedrijf op gaat.

Hotelmanagement

on the job

Jij kiest voor de opleiding Hotelmanagement on the job omdat je wilt leidinggeven in een (middel) groot hotel of restaurant en hospitality je in het bloed zit. Ben jij iemand die liever leert in de praktijk dan op school, dan is de opleiding Hotelmanagement on the job wat voor jou! Geen theoretisch of praktisch onderwijs op school, maar onderwijs in het vernieuwde Van der Valk Hotel Breukelen. Learning on the job noemen we dat! Als je de opleiding hebt afgerond dan kun je doorgroeien naar teamleider of (afdelings) manager. Je bent verantwoordelijk voor de dagelijkse gang van zaken, dankzij jou loopt alles op rolletjes. Je bewaakt het budget, neemt personeel aan en bepaalt welke kant het bedrijf op gaat. Met het diploma Ondernemer / Manager Hotel & Restaurant kun je ook je eigen zaak beginnen of doorstuderen aan het hbo.



International Entrepreneur

in Hospitality



Wil je graag in een internationale omgeving werken? Dan is de opleiding International Entrepreneur in Hospitality wat voor jou! Om een internationale ondernemer te worden, heb je verschillende vaardigheden nodig. Servicegerichtheid, commercieel georiënteerd en hardwerkend zijn er een paar. Bij MBO College Hilversum krijg je les in het ontwikkelen van deze vaardigheden in een service gerichte omgeving. Zoeken naar kansen om bedrijven te laten bloeien moet in je bloed zitten. Persoonlijkheid is wat je hebt, de rest leren wij je. Om de beste te worden, leer je van de beste. In dit programma word je opgeleid in toonaangevende hotelgroepen zoals Hilton, Marriott en Radisson Blu in binnen- en buitenland. Omdat het een internationale opleiding is, wordt 80% van de lessen in het Engels gegeven. Bij het voltooien van de opleiding ontvang je een Europees erkend diploma NVQ level 3, wat je directe toegang geeft tot de University in Groot Brittannië.

Leidinggevende Keuken

Als Leidinggevende Keuken geef je dagelijks leiding aan medewerkers op de werkvloer. Naast je uitvoerende werkzaamheden in de keuken, heb je ook leidinggevende

taken. Je verdeelt taken onder medewerkers en bewaakt de voortgang ervan. Denk hierbij aan het maken van plannings, werkroosters en begrotingen. Daarnaast ben jij verantwoordelijk voor het samenstellen en wijzigen van de menukaarten, menuplanningen en het inkoopbeleid. Natuurlijk denk je mee met het management over trends en innovaties. Je wordt voorbereid op specialisaties als leermeester.

Kok/Zelfstandig Werkend Kok

Als Kok heb je veel kennis over allerlei gerechten en technieken. Je kunt goed met mensen omgaan en onder tijdsdruk werken. Je verwent gasten. Je vindt het geen probleem dat je vaak moet werken als andere mensen vrij zijn. Als Zelfstandig Werkend Kok kan je zelf menu's bedenken en klaarmaken. Je kijkt welke ingrediënten besteld moeten worden en geeft deze bestelling door aan je leidinggevende. In de keuken kan je leidinggeven aan een leerling-kok.