BHG
BEVLOGEN
HARTELIJK
GASTVRIJ

Dat zijn wij!

MBO College Hilversum

Arena 301
1213 NW Hilversum
035 689 20 00

roc van amsterdam MBO College Hilversum

Ontdek zelf, leer samen.

EEN OPLEIDING OP DE WERKPLEK?

Leidinggevende Horeca bij Brothers Horeca Groep

Ontdek zelf, leer samen.

roc van amsterdam MBO College Hilversum

EEN OPLEIDING OP DE WERKPLEK?

Leidinggevende Horeca bij de Brothers Horeca Groep

Een opleiding op de werkvloer is inspirerend; start met leidinggeven in de keuken en bediening!

Bevlogen, hartelijk en gastvrij, dat ben jij!
Ben jij iemand die liever in de praktijk en op de werkvloer leert, zowel in de keuken als in de bediening? Ambieer jij uiteindelijk een leidinggevende functie in de horeca? Dan past deze gecombineerde opleiding niveau 4 'Leidinggevende keuken/bediening' perfect bij jou!

Deze nieuwe Horeca & Facility-opleiding is een co-creatie van MBO College Hilversum en Brothers Horeca Groep (BHG).

Binnen BHG kun je, in combinatie met de opleiding, op verschillende manieren jezelf ontwikkelen tot vakspecialist en uiteindelijk kun je zelfs doorgroeien tot leidinggevende.

Je gaat werken en leren bij één van de locaties zoals: Restaurant Zuiver (Utrecht en Amersfoort), The Basket (Utrecht en Amsterdam), JEU de boules bar (Utrecht), HFSLG (Bosch en Duin), Bistro Belle (Oud-Zuilen), Down Under (Nieuwegein), Fort bij Vechten (Bunnik), De Landgoederij (Bunnik) en Klein Zwitserland (Driebergen).

Hoe ziet de opleiding eruit?
Je volgt een BBL-opleiding, waarbij je vier dagen werkt bij het leerbedrijf en één dag naar school gaat voor theorie.
Vanaf de eerste dag word je, zowel in het bedrijf als op school, begeleid door erkende leermeesters en ervaren docenten.

Je volgt een individueel maatwerktraject, waarin jouw ontwikkeling centraal staat en jouw leerroute bepaald wordt.

Er zijn op verschillende momenten uitstroommogelijkheden op opleidingsniveau; bijvoorbeeld met een startkwalificatie niveau 2 en een keuze tussen keuken of bediening.

Bij succesvolle afronding van de opleiding biedt BHG jou zelfs een baangarantie aan bij één van hun bedrijven!

Wat leer je tijdens de opleiding?
Vanuit de basis ontdek je het beroep en leer je de juiste vaardigheden in de keuken en bediening, onder begeleiding van ervaren leermeesters. Zo zet je de eerste stappen op de werkvloer samen met jouw collega's en leer je uiteindelijk zelfstandig te kunnen werken binnen een team. Uiteindelijk ligt de nadruk op het leidinggeven in een horecabedrijf.

Tijdens je lesdag krijg je theorieles in keuken en bediening, Nederlands, Engels, rekenen, management, loopbaan & burgerschap en projecten. Daarnaast versterken keuzedelen jouw persoonlijke portfolio. Ook zijn er regelmatig workshops, gastlessen en excursies. De lessen die je op school krijgt, sluiten aan bij jouw werkzaamheden in de praktijk.

Gedurende de opleiding zijn er op diverse momenten en niveaus examens op het gebied van;

- Bereiden en serveren van gerechten en dranken
- Voorraadbeheer
- Voorstellen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart
- Vernieuwen en verbeteren van de dienstverlening in de keuken en bediening
- Leidinggeven op de werkvloer

Praktische examens vinden plaats binnen het leerbedrijf.

Leidinggevende Horeca bij Brothers Horeca Groep

Niveau	Duur	Leerweg	Start
4	3	BBL	Aug

Wat kun je na de opleiding?
Als je de opleiding hebt afgerond ben je een allround medewerker met leidinggevende kwaliteiten. Je kunt doorgroeien binnen BHG met 19 vestigingen in Midden-Nederland. Binnen de bedrijven zijn verschillende mogelijkheden om je verder te ontwikkelen als professional. Met het diploma 'Leidinggevende keuken en bediening' kun je doorstuderen aan het hbo.

Financieel
Je gaat in dienst bij BHG en krijgt een salaris conform horeca-cao. Zij betalen (naast je salaris) ook je kleding, boeken en de materialen die je nodig hebt. De enige investeringen van jouw kant zijn de aanschaf van een laptop, reiskosten en wettelijk collegegeld (>18 jaar).

Bevlogen, hartelijk en gastvrij, dat zijn wij!

BHG BEVLOGEN HARTELIJK GASTVRIJ
Dat zijn wij!