



ROC WESTERSCHELDE



# Horeca

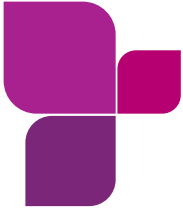
Opleidingen in de keuken  
Opleidingen in de bediening



**Veel jongeren gaan na het stappen nog even een fastservicezaak binnen om de maag te vullen met een broodje of een stuk pizza. Als er iets te vieren is, doen veel mensen dat met een etentje. Bij een gezellig dagje winkelen, hoort een terrasje pikken. Kortom, iedereen komt wel eens in aanraking met de horeca.**

**Werken in de horeca is leuk! Of je nu werkt in de keuken, in de bediening, in een hotel als receptionist of manager van een horecazaak, je hebt altijd te maken met mensen. Deze mensen betalen geld om bv. lekker te eten en te drinken. Ze verwachten professioneel, vriendelijk personeel, dat z'n best doet om het hen naar de zin te maken. Kun jij daaraan voldoen? Dan is een opleiding in de horeca vast iets voor jou!**





## WERKEN IN DE KEUKEN

Kok BBL/BOL, niveau 2 (2 jaar)

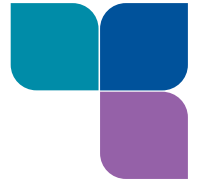
Instellingskok BBL/BOL, niveau 3 (4 jaar)

Zelfstandig werkend kok BBL/BOL, niveau 3 (3 jaar)

Als kok moet je leren koken. Maar dat is niet alles. Je moet meestal veel dingen tegelijk doen. De voorbereiding, de recepten lezen, bestellen van ingrediënten en producten, de opslag van de ingrediënten, veilig en hygiënisch werken, je werkplek ordelijk houden, je moet je werkzaamheden goed indelen en plannen. Het kan plotseling erg druk zijn, dan moet je toch kalm blijven. Je moet goed in een team kunnen werken. Je moet natuurlijk je vaktechnieken tot in de puntjes beheersen, maar je moet ook zelfstandig en flexibel zijn.

De kok kan zich op basis van ervaring en scholing ontwikkelen tot zelfstandig werkend kok of instellingskok. Een kok werkt vooral in de horeca, maar ook in een instellingskeuken, contractcatering en de recreatie, en binnen die bedrijfstakken in verschillende soorten maaltijdverstreckende en maaltijdproducerende bedrijven.





## WERKEN IN HET RESTAURANT

Gastheer/gastvrouw BBL/BOL, niveau 2 (2 jaar)

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw BBL/BOL, niveau 3 (4 jaar)

Voordat de gast kan eten, moet er heel wat gebeuren. Het bedrijf moet klaargezet worden, glazen en bestek moet glanzend zijn, alles moet schoon en netjes zijn. Er worden bestelde producten geleverd, die gecontroleerd moeten worden en opgeborgen. De kassa moet klaar gemaakt worden. De gastheer/vrouw werkt over het algemeen in restaurantbedrijven. Hij informeert en adviseert gasten over gerechten. Indien er sprake is van cateringwerkzaamheden op locatie, voert hij tevens full-service werkzaamheden uit. Hij voert werkzaamheden in opdracht van de leidinggevende uit.

De Medewerker bediening verkoopt gastvrijheid. Het omgaan met gasten staat centraal. Er moet rekening worden gehouden met een grote variatie van bestelmogelijkheden, maar ook met de onvoorspelbaarheid van de behoeften en wensen van de gast. Het kenmerkende van het beroep is de dienstverlening: de gast vraagt en de medewerker reageert hierop. Hij speelt in op de verwachtingen en beleving van de gast door hem tegen betaling te onthalen en te verzorgen. Hij doet dit binnen de mogelijkheden van de bedrijfsformule.

De gastheer/vrouw kan doorleren voor zelfstandig werkend gastheer/vrouw.





## RESTAURANT L'AVENIR

In ons schoolrestaurant zorgen de leerlingen ervoor dat er bijna dagelijks geluncht kan worden. Je kunt zelfs dineren in ons restaurant!

Benieuwd naar de menu's?

Ga snel naar de website van ons restaurant: [www.restaurantlavenir.eu](http://www.restaurantlavenir.eu)





## BOL of BBL?

Er zijn twee mogelijkheden om te leren binnen het mbo. Bij de beroepsopleidende leerweg (BOL) ga je volledig naar school en je loopt stage. Bij de beroepsbegeleidende leerweg (BBL) heb je werk bij een leerbedrijf, en ga je één dag per week naar school.

### Verschillende niveaus:

Niveau 1: assistentenniveau. Hierbij voer je eenvoudige werkzaamheden en procedures uit onder begeleiding van een ander op de werkvloer

Niveau 2: basisberoepsbeoefenaar. Hierbij kun je werkzaamheden of procedures uitvoeren onder begeleiding van een chef of een hoofd van een afdeling.

Niveau 3: vakfunctionaris. Je kunt volledig zelfstandig werkzaamheden uitvoeren en een collega aansturen.

Niveau 4: middenkaderfunctionaris. Je bent breed inzetbaar en je kunt werkzaamheden bepalen voor andere werknemers. Op niveau 4 zijn er ook opleidingen waarin je wordt opgeleid voor specialist. Dan kun je specifieke procedures bepalen en je stuurt collega's aan.

Toelatingseisen, duur van de opleiding, lesgeld en dergelijke: Kijk op [www.rocwesterschelde.nl](http://www.rocwesterschelde.nl) of neem contact op met de voorlichtingsbalie van het ROC Westerschelde.

### Voor informatie over onze opleidingen:

telefoon: 0115-641604

mail: [voorlichting@rocwesterschelde.nl](mailto:voorlichting@rocwesterschelde.nl)

website: [WWW.ROCWESTERSCHELDE.NL](http://WWW.ROCWESTERSCHELDE.NL)

Aan de inhoud van deze folder  
kunnen geen rechten ontleend worden.

Versie 09-11

ROC Westerschelde werkt intensief samen met ROC Zeeland. Het is de bedoeling dat deze samenwerking uitmondt in een fusie. Doelstelling van de samenwerking is om ook toekomstige generaties jongeren een zo breed mogelijk aanbod van middelbare beroepsopleidingen in Zeeuws-Vlaanderen, Walcheren en de Oosterschelderegio te kunnen bieden. Als de fusie doorgaat, zal jouw ROC een andere naam krijgen, maar ook onder deze nieuwe vlag bieden we jou straks een goede en aantrekkelijke opleiding, waarin je goed wordt voorbereid op het beroep of de vervolgopleiding van jouw keuze. Uiteraard garanderen wij dat je de opleiding waarin je geplaatst wordt binnen het nieuwe ROC kunt voortzetten.