Horeca, Bakkerij & Facilitair

OPLEIDINGEN 2015 – 2016

Hotelmanagement
Koken & Gastheerschap
Brood & Banket
Facilitaire Dienstverlening

roc van amsterdam

podium voor talent

WWW.ROCVA.NL

podium voor talent

Open Dagen 2015

Open Dag januari 2015
Hilversum:
dinsdag 13 januari 15.00 - 20.00 uur
Amsterdam, Amstelveen en Hoofddorp:
zaterdag 17 januari van 10.00 - 14.00 uur

Open Dag maart 2015
Amsterdam, Amstelveen en Hoofddorp:
dinsdag 10 maart van 16.00 - 20.00 uur
Hilversum:
donderdag 12 maart van 15.00 - 20.00 uur

(Last minute) Open Dag juni 2015
Hilversum:
dinsdag 2 juni van 16.00 - 20.00 uur
Amsterdam, Amstelveen en Hoofddorp:
donderdag 4 juni van 16.00 - 20.00 uur

Inhoudsopgave

Hotelmanagement	4
Koken & Gastheerschap	6
Brood- & Banketbakken	10
Facilitaire Dienstverlening	14
Waar krijg je les?	18
Veelgestelde vragen	22
Tips bij studiekeuze	27
Locaties	28
Opleidingenoverzicht	30

Meer weten? Kijk op WWW.ROCVA.NL

Ontdek je talent! Horeca, Bakkerij & Facilitair

Als je gaat voor de Horeca, Bakkerij, Facilitaire Dienstverlening of Hotelmanagement, dan ga je voor een afwisselende baan. Geen dag is hetzelfde in deze branches waar de gast koning is. Ben je servicegericht, flexibel, stressbestendig en weet je van aanpakken? Dan beschik je over de juiste karaktereigenschappen. Het ROC van Amsterdam heeft uitstekende samenwerkingsverbanden met het bedrijfsleven, zodat je verzekerd bent van een aantrekkelijke stage- of werkplek.

Je kunt kiezen voor één van de volgende richtingen:

HORECA & HOTELMANAGEMENT

Deze opleidingen kun je volgen op:
- **MBO College Centrum**
- **MBO College Hilversum**

BROOD- EN BANKETBAKKEN

Deze opleiding volg je op:
- **MBO College Centrum**

FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Deze opleidingen volg je op:
- **MBO College Centrum**
- **MBO College Airport**
- **MBO College Noord**

Op de volgende pagina's lees je meer over deze richtingen en de opleidingen.

Kijk voor meer informatie over de verschillende locaties op pagina 28

Hotelmanagement

Hotelschool-opleidingen bieden internationaal perspectief. Binnen de Hotelschool kun je kiezen voor drie verschillende managementopleidingen: Ondernemer / Manager Hotel & Restaurant, Meewerkend Horeca Ondernemer, of de versnelde opleiding MBO-plus Hospitality Management. Deze is bedoeld voor wie een havo / vwo-vooropleiding heeft en in twee jaar een mbo-diploma op niveau 4 wil halen, aangevuld met een extra programma. Voor alle opleidingen geldt dat je kunt doorstuderen aan verschillende hbo-instellingen in binnen- en buitenland óf gelijk aan de slag kan gaan in de horeca!

HOTELMANAGEMENT

OPLEIDING	NIVEAU	DUUR	LEERWEG	LOCATIE
Meewerkend Horeca Ondernemer	4	3 jaar	BOL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Ondernemer Manager Hotel & Restaurant	4	3 jaar	BOL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
MBO-Plus Hospitality Manager	4	2 jaar	BOL	MBO College Centrum

Waarom Hotelmanagement bij het ROC van Amsterdam?

• Je krijgt les op bijzondere locaties. De Hotelschool is gevestigd in prachtige, goed uitgeruste gebouwen in Amsterdam en Hilversum. Beide locaties hebben eigen lesrestaurants.

• Tijdens je opleiding loop je stage bij gerenommeerde leerbedrijven in binnen- en buitenland.

• Het diploma geeft toegang tot veel hbo-opleidingen. Bij verwante richtingen, zoals de Hogere Hotelschool, krijg je verkorting van je studieduur.

• Hotelmanagement-studenten kunnen in veel sectoren terecht.

• Tijdens de opleiding zijn er projectweken en excursies, ter verbreding en verdieping van het vak.

Wil je aan het werk?

Met een diploma Hotelmanagement kun je veel kanten op. Zo kun je leiding geven in een middelgroot hotel of restaurant, of aan de slag als teamleider of afdelingsmanager. Met dit diploma op zak, kun je ook je eigen zaak beginnen. Gediplomeerde hotelschool-studenten zijn ook buiten de hotellerie gewilde werknemers. Je vindt ze in de toeristische industrie, op HRM-afdelingen en als financial controllers.

Wil je verder studeren?

Als je de opleiding op niveau 4 hebt afgerond, dan kun je doorstuderen aan het hbo. Door de afspraken die het ROC van Amsterdam heeft met verschillende hogescholen kun je soms vrijstellingen of verkorting van je studieduur krijgen.

Kijk voor meer informatie over doorstuderen op WWW.ROCVA.NL of bel het Informatiecentrum via 0900 – 9599

Fotografie: Caro Bonink

STAGE

The College Hotel

"Ik loop stage in The College Hotel, ik regel de reserveringen. Zonder reserveringen kan een hotel sluiten. Het is prachtig om verantwoordelijkheid te hebben. Ik wilde hier stagelopen, omdat er veel andere stagiaires zijn. Je leert veel van elkaar. We praten samen over het vak, geven steun en feedback. Maar de kunst kijk ik af van mijn manager."

JESSE VAN KLEEF
Student Hotelmanagement

"IK ZOU MIJN SCHOOLCARRIÈRE WEER PRECIES HETZELFDE DOEN. EERST MBO EN VIA HBO NAAR DE UNIVERSITEIT. DOOR MIJN PRAKTIJKERVARING HEEFT DEZE ROUTE GROTE MEERWAARDE."

TOM VAN RUITENBEEK
Financial Analyst bij Heineken

DOCENT

Proeven en ruiken

"Alles komt langs in mijn vak: proeven, ruiken, maar ook theorie. Onze studenten moeten veel productkennis hebben. Wie dit diploma haalt, functioneert volwaardig in het bedrijfsleven."

ERIC-JAN BIJL
Docent Drankenkennis en Gastvrijheidsleer

AFGESTUDEERD

Horizon verbreden

"Ik denk nog vaak terug aan de lessen van mijn oude meesters op het ROCvA. Door hen raakte ik verder besmet met het koksvirus. Mijn keukenbrigade is in de loop der jaren gegroeid naar achttien koks. Het is belangrijk om je horizon te blijven verbreden en steeds gas te geven."

JONNIE BOER, RESTAURANT DE LIBRIJE
Oud-leerling & Meesterkok (3 Michelinsterren)

Koken & Gastheerschap

Er komt veel bij kijken voor gasten kunnen genieten van een drankje, de specialiteit van de dag of een schone kamer. Daarvoor wordt hard gewerkt door koks, cost controllers, frontoffice managers, gastheren en -vrouwen, food & beverage managers, chef-koks, restaurantmanagers en kamermeisjes. De meeste van hen werken op tijden dat anderen vrij zijn. Werk je in de horeca, dan moet je flexibel zijn en stressbestendig. En je moet houden van afwisselend werk. In de horeca is geen dag hetzelfde.

Waarom Horeca op het ROC van Amsterdam?

- Het ROC van Amsterdam staat bij het bedrijfsleven bekend als één van de beste opleidingsscholen van Nederland. Veel grote namen uit de kookwereld begonnen hier hun carrière.
- Er wordt samen gewerkt met honderden erkende en goede stagebedrijven in binnen- en buitenland.
- De Sterklas, de tweejarige praktijkopleiding koken voor de beste studenten van Nederland, zit bij het ROC van Amsterdam.
- Tijdens je opleiding neem je deel aan vakwedstrijden, beurzen en demonstraties.
- Wij hebben een groot aanbod van horecaopleidingen in huis. Koken, gastheerschap, of een combinatie van beide. Kijk voor het volledige aanbod op www.rocva.nl

Wil je aan het werk?

Momenteel is er veel kans op werk in de bediening. Er is een tekort aan goed opgeleide gastvrouwen / -heren. Ook als kok heb je veel kans op werk. Kijk op onze website www.rocva.nl voor de laatste informatie over kansen op werk en stage.

Wil je verder studeren?

Binnen het mbo sluiten de niveaus op elkaar aan. Heb je bijvoorbeeld het diploma kok op niveau 2 behaald, dan kun je verder leren op niveau 3 voor Zelfstandig Werkend Kok. Het diploma op niveau 4 geeft toegang tot het hbo. Sommige studenten kiezen voor een verwante studierichting op het gebied van voeding of gastvrijheid.

Kijk voor meer informatie over doorstuderen op WWW.ROCVA.NL of bel het Informatiecentrum via 0900 – 9599

KOKEN & GASTHEERSCHAP

OPLEIDING	NIVEAU	DUUR	LEERWEG	LOCATIE
Entree Horeca	1	1 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Gastheer/-vrouw	2	1-2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Leisure Hospitality Assistent	2	1 jaar	BOL	MBO College Centrum
Kok & Gastheer (gecombineerde opleiding)	2	2 jaar	BOL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Kok	2	1-2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Aziatisch Kok	2	2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Medewerker Fastservice	2	1-2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Zelfstandig Werkend Gastheer/-vrouw	3	2 jaar	BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Zelfstandig Werkend Kok	3	2-3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Gastronoom/Sommelier	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Leidinggevende Bediening	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Gespecialeerd Kok	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Leidinggevende Keuken	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Sterklas	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Cateringbeheerder/-manager	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Bedrijfsleider Fastservice	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Verkoopmedewerker Versspeciaalzaak	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Verkoopmedewerker Vers Supermarkt	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Productiemedewerker Versspeciaalzaak	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum

STUDENT

Uitblinker

"Ik startte op niveau 1 met het snijden van groenten en kook nu de sterren van de hemel in een sterrenhotel en volg de niveau 4 opleiding. Vorig jaar stond ik in de top 10 van de landelijke uitblinkersfinale van het mbo."

STEVEN VAN DRAANEN
Student Gespecialiseerde Koksopleiding

Fotografie: Caro Bonink

SFEER PROEVEN?
Bezoek dan een open dag of meld je aan voor een meeloopdag. Kijk voor meer informatie achterop dit magazine of ga naar www.ikkiesmbo.nl

De opleidingen

MBO College Centrum
De afdeling Horeca van het ROC van Amsterdam heeft veel opleidingsmogelijkheden. De school heeft een klinkende naam in het bedrijfsleven. Geen wonder als je bedenkt dat veel vooraanstaande koks en gastvrouwen ooit zijn opgeleid op deze school.
Afhankelijk van je vooropleiding kun je een opleiding op niveau 1 t/m 4 volgen. Je kunt je ook specialiseren, bijvoorbeeld in de Franse of Aziatische keuken. Of wil je de opleiding Gastheerschap combineren met Koken? Er is zo veel mogelijk! Informeer naar alle mogelijkheden en kijk op onze website www.rocva.nl

MBO College Hilversum
De horeca-opleiding in Hilversum is met haar 400 studenten een kleine opleiding. Dat maakt dat je je er thuis voelt, iedereen elkaar kent en we gezamenlijk mooie en grote horeca-projecten aan kunnen. Een voorbeeld van zo'n project is de samenwerking met de biologische boerderij Lindenhoff in Baambrugge. Studenten van de opleiding Zelfstandig Werkend Kok ontdekken in dit project de grote verbondenheid tussen een biologische boerderij en een horeca-bedrijf.

De opleiding Gastheer/-vrouw leidt op tot veelzijdige vakmensen. Op MBO College Hilversum leer je de praktijk in het lesrestaurant en in de horecabedrijven. Mensen uit het bedrijfsleven geven op de school workshops en praktijklessen.

Kijk voor de uitgebreide opleidingsinformatie op WWW.ROCVA.NL

"IK WIL MIJN LEERLINGEN INSPIREREN, OM GOED ONDERLEGDE AMBACHTELIJKE KOKS TE WORDEN DIE VERDER KIJKEN DAN HUN NEUS LANG IS."

THOM OVERMEER
Docent Koken & Gastheerschap

STAGE

Hartog's Bakkerij

"Het blijft een kick om de oven te openen en het gebak of brood er uit te halen. Dat je van losse ingrediënten zoiets moois kunt maken, blijft bijzonder. Eenmaal aan het werk is de dag hier zo voorbij, de tijd vliegt. Dat is passie!"

RYCHON FEKKES
Student Zelfstandig Werkend Broodbakker

Bakkerij

Een opleiding bij Brood & Banketbakken biedt veel verschillende mogelijkheden. Je kunt kiezen uit vaktechnische opleidingen of voor managementopleidingen. Binnen de vaktechnische opleidingen, zoals Brood- en Banketbakker of Patissier, ligt de nadruk op het ontwikkelen van vaardigheden: op het doen. Met een managementopleiding bereid je je voor op zelfstandig ondernemerschap of op doorstromen naar het hbo!

BROOD- & BANKETBAKKEN

OPLEIDING	NIVEAU	DUUR	LEERWEG	LOCATIE
Entree Horeca	1	1 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Uitvoerend Bakker	2	2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Verkoper Bakkerij & Patisserie	1	1,5 jaar	BBL	MBO College Centrum
Zelfstandig Werkend Banketbakker	3	3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Zelfstandig Werkend Broodbakker	3	3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Patissier	4	1 jaar	BBL	MBO College Centrum
Manager/Ondernemer Bakkersbedrijf	4	3 jaar	BOL	MBO College Centrum

In de bakkerijsector draait alles om vakmanschap en creativiteit. Of je nu fijne petit fours, een overheerlijke slagroomtaart of een stevig volkorenbrood maakt.
En of je dat nu doet in de kleine bakkerij op de hoek of in de grootschalige productie in een industriële bakkerij, kennis van en liefde voor het vak zijn onontbeerlijk.

De warme bakker in de kleine bakkerij werkt meestal als zelfstandig ondernemer. Hij (of zij) koopt zelf grondstoffen in, maakt z'n eigen producten en brengt die aan de man. Daarbij heeft hij één duidelijk doel voor ogen: het leveren van kwaliteit.

Wie wil werken in de wereld van brood en banket moet dus worden opgeleid tot échte vakman of –vrouw. En laten we dat bij het ROC van Amsterdam nu net doen!

Waarom Brood- en Banketbakken op het ROC van Amsterdam?

- Je houdt van ambachtelijk werken en bent creatief.
- De school in de Elandsstraat heeft een rijke traditie. Je wordt opgeleid door goede vakdocenten.
- Je loopt stage in goede leerbedrijven.

Wil je aan het werk?

Als bakker werk je meestal in een ambachtelijke brood- of banketbakkerij, maar je kunt ook terecht bij de afdeling patisserie van een hotel. Je maakt alledaagse producten, zoals appeltaarten en gebakjes, maar ook het fijnere werk behoort tot de dagelijkse taken. Je bent creatief ingesteld, maar ook klantvriendelijk. De werkruimte bij de ambachtelijke bakkerij is vaak verbonden met de winkel, zodat je rechtstreeks contact met klanten hebt. Tijdens je opleiding kun je kiezen welke bakkerijrichting je leuk vindt. Je kunt banketbakker of broodbakker worden.

Wil je verder studeren?

Binnen het mbo sluiten de niveaus op elkaar aan. Heb je bijvoorbeeld het diploma Uitvoerend Bakker op niveau 2 behaald, dan kun je verder leren op niveau 3 voor Zelfstandig Werkend Brood- of Banketbakker. Het diploma op niveau 4 geeft toegang tot het hbo. Sommige studenten kiezen voor een verwante studierichting op het gebied van voeding of consumptieve beroepen in het hbo.

Kijk voor meer informatie over doorstuderen op WWW.ROCVA.NL of bel het Informatiecentrum via 0900 – 9599

STAGEBEDRIJF

Liefde voor ambachtelijk product

"Wij werken hier met een goed en hecht team, daarom moet er een klik met de stagiaire zijn. We brengen hen liefde en aandacht voor het ambachtelijk product bij. Hoe je dat doet? Door zelf zo te werken."

NICO MEIJLES
Leermeester en eigenaar van Patisserie Holtkamp

SFEER PROEVEN?
Bezoek dan een open dag of meld je aan voor een meeloopdag. Kijk voor meer informatie achterop dit magazine of ga naar www.ikkiesmbo.nl

De opleidingen

Onder de opleidingen Bakkerij vallen de studierichtingen Broodbakken en Banketbakken. Afhankelijk van je vooropleiding biedt MBO College Centrum verschillende studiemogelijkheden.

Entree-opleiding (niveau 1). Iedereen zonder diploma is welkom op deze opleiding. Je leert de bakker assisteren bij zijn dagelijkse werkzaamheden.

Uitvoerend Bakker (niveau 2). Tijdens deze opleiding kun je kiezen voor brood- of banketbakker. Je leert de basisvaardigheden om goed in de brood- of banketbakkerij te werken. Je mag naar deze opleiding als je minimaal een diploma vmbo-basis hebt.

Zelfstandig Werkend Banketbakker of Broodbakker (niveau 3). Je kunt na het vmbo (kb, tl, gl) instromen in deze opleiding. De opleiding duurt dan drie jaar. Met een diploma Uitvoerend Bakker mag je deze opleiding versneld doen.

Manager / Ondernemer Bakkersbedrijf (niveau 4). Tijdens deze opleiding leer je alles over leidinggeven, inkoop, marketing en reclame. Centraal daarbij staat hoe de omzet verhoogd kan worden. De ondernemer werkt daarnaast vaak ook mee in de bakkerij. Deze driejarige opleiding biedt ook een snelle doorstroommogelijkheid naar het hbo.

Patissier (niveau 4). Op de opleiding Patissier leer je de nieuwe banketbakkersproducten en -technieken kennen. Een goede patissier is creatief en bedenkt zelf nieuwe recepten. Maar ook plannen en organiseren en het bewaken van de kwaliteit horen bij het vak.

Kijk voor de uitgebreide opleidingsinformatie op WWW.ROCVA.NL

STUDENT

Chocola beheersen

"Het is vet om chocola te beheersen. Kleien met chocolade lijkt gemakkelijk, maar dat is het zeker niet. De kick om een mooi showstuk van chocolade te maken, dat is het helemaal voor mij."

SEBASTIAAN KIKKERT
Student Brood- en Banketbakken

BEDRIJFSLEVEN

Constant in beweging

"De facilitaire wereld is constant in beweging en biedt een ieder een uitdaging in banen waarin groei, zowel in breedte als in de hoogte, mogelijk is. Ik werk met veel plezier en trots in deze sector."

RONALD BOESJES
Commercieel directeur bij Dolmans Facilitaire Diensten

Facilitaire Dienstverlening

Mbo'ers zijn vaak mensen die graag de handen uit de mouwen steken. Ben jij ook zo'n praktisch ingesteld iemand? Iemand die wat hij leert, meteen wil uitvoeren? En houd je van afwisseling en ben je servicegericht? Dan kun jij in de facilitaire dienstverlening alle kanten op.

FACILITAIRE DIENSTVERLENING

OPLEIDING	NIVEAU	DUUR	LEERWEG	LOCATIE
Entree Faciltair	1	1 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Facilitair Medewerker Hospitality & Events	2	2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Facilitair Manager Hospitality & Events	4	2-3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Facilitair Medewerker Luchthaven	2	2 jaar	BOL	MBO College Airport
Facilitair Manager Luchthaven	4	2-3 jaar	BOL	MBO College Airport
Facilitair Medewerker Zorg	2	2 jaar	BOL	MBO College Noord
Facilitair Manager Zorg	4	2-3 jaar	BOL	MBO College Noord

Het ROCvA heeft veel verschillende opleidingen in de facilitaire dienstverlening. Je leert daarbij de afwisseling van het werk in de facilitare dienstverlening goed kennen. In verschillende bedrijfsomgevingen heb je te maken met werkzaamheden in de receptie, het restaurant, de keuken, het onderhoud, de catering en meer. Facilitaire medewerkers vormen de motor van een bedrijf of organisatie in de wereld van hospitality, de luchthaven of in de zorg.

Mbo'ers die servicegericht zijn, gastvrij zijn en van afwisseling houden, maken zo kans op een leuke en veelbelovende carrière. Wie bij- of doorleert heeft extra groeimogelijkheden, zowel in de breedte van het vakgebied (meerdere werkzaamheden in diverse bedrijfsomgevingen) als in de loopbaan (in de facilitaire dienstverlening zijn goede carrière mogelijkheden).

Waarom Facilitaire Dienstverlening op het ROC van Amsterdam?

- Bij het ROCvA kun je de opleiding volgen in de omgeving die jou het meest aanspreekt (Hospitality, Luchthaven of Zorg).
- Goede kansen op werk en mogelijkheden voor vervolgopleidingen in het mbo of hbo.
- Sterke praktijkgerichtheid van de opleidingen.

Wil je aan het werk?

Wie zorgt er voor de lunch, ontvangt de bezoekers, verzorgt het beheer van gebouwen en houdt 's avonds de wacht? Facilitaire dienstverleners zijn de motor van elk bedrijf, groot of klein. In de facilitaire dienstverlening zijn mensen nodig. Mensen met een neus voor service en gastvrij gedrag, die graag werken mét en voor mensen. Aanpakkers en regelaars. Op mbo-niveau én hbo-niveau. Er is in deze sector veel werkgelegenheid.

Wil je verder studeren?

Als je de opleiding op niveau 2 hebt afgerond kun je kiezen om nog een opleiding op niveau 3 te volgen.
Met een opleiding op niveau 4 kun je vervolgstudies doen in Facility Management (Associate degree of Bachelor opleidingen).

Kijk voor meer informatie over doorstuderen op WWW.ROCVA.NL of bel het Informatiecentrum via 0900 – 9599

STUDENT

Veelzijdig

"Met een facilitaire opleiding kun je in heel veel bedrijven terecht. Op kantoor werken leek mij saai, maar het is hier hartstikke leuk. Ik doe van alles. Van lunch rondbrengen tot de uitgifte van materialen. Soms zit ik achter de receptie, maar dat wil ik niet elke dag. Laat mij maar lekker rondrennen."

WILLEMIJN BONGERS
Student Facilitair Medewerker

SFEER PROEVEN?
Bezoek dan een open dag of meld je aan voor een meeloopdag. Kijk voor meer informatie achterop dit magazine of ga naar www.ikkiesmbo.nl

De opleidingen

Het ROC van Amsterdam biedt jou de mogelijkheid om je opleiding te volgen in een bepaald werkgebied binnen de facilitaire dienstverlening. Je kunt een opleiding volgen als medewerker op niveau 2 of als facilitair manager op niveau 4. Je hebt dan de keuze uit de volgende werkgebieden:

- **Luchthaven**
- **Hospitality & Events**
- **Zorg & Welzijn**

Als facilitair medewerker of manager ben je de spil van een organisatie. Jij zorgt ervoor dat belangrijke -vaak dagelijkse- dingen goed verlopen. Denk bijvoorbeeld aan de receptie, het restaurant, de catering, het beheren en schoonhouden van een gebouw, het bewaken van sfeer en veiligheid of het verzorgen van logistieke processen binnen een organisatie. Omdat bijna ieder bedrijf facilitaire medewerkers en managers nodig heeft, heb je het na je opleiding voor het kiezen als het gaat om werk of vervolgopleiding.

Kijk voor de uitgebreide opleidingsinformatie op WWW.ROCVA.NL

"EEN GOEDE BEGELEIDING MAAKT DE STAGE. IK PROBEER DE LEERSTIJL VAN MIJN LEERLING TE ONTDEKKEN EN BASEER DAAR MIJN AANPAK OP."

RALPH REINIER
Leermeester Front Office Manager

Waar krijg je les?

Het ROC van Amsterdam (ROCvA) heeft negen MBO Colleges: in Amsterdam, Amstelveen, Hoofddorp en Hilversum. Elk MBO College (school) biedt verschillende opleidingen aan die goed bij elkaar passen. Binnen de MBO Colleges hebben opleidingen een herkenbare plek, een eigen sfeer en docenten kennen de studenten bij naam. Studenten voelen zich er snel thuis. De MBO Colleges zijn allemaal voorzien van moderne faciliteiten en goed bereikbaar met het openbaar vervoer.

MBO COLLEGE CENTRUM

MBO College Centrum is de thuishaven van de **Hotelschool**, de **Horeca**-opleidingen en van de opleidingen **Brood- en Banketbakken** en **Facilitaire Dienstverlening**. De school zit in hartje Amsterdam in mooie gerenoveerde panden met allure, die passen bij de stad Amsterdam en bij de branches waarvoor je wordt opgeleid.

MBO College Centrum heeft drie chique lesrestaurants waarin geoefend wordt. The College Hotel in Amsterdam is oorspronkelijk een initiatief van het ROCvA. Er worden daar steeds zo'n zestig studenten van onze ROC's begeleid en opgeleid in de fijne kneepjes van het horecavak.

Wil je meer zien van MBO College Centrum? Bekijk het filmpje op WWW.ROCVA.NL/MBOCOLLEGECENTRUM

MBO COLLEGE HILVERSUM

Bij MBO College Hilversum kun je **Horeca**-opleidingen volgen. De school ligt pal naast station Hilversum Sportpark en is dus goed bereikbaar. MBO College Hilversum heeft, naast Horeca, een breed aanbod aan opleidingen. Dit zorgt voor een dynamische school. DuROC, het lesrestaurant van het MBO College Hilversum heeft op Couverts een zeer goede beoordeling gekregen van haar gasten. Er wordt alleen biologisch gekookt en met verschillende kooktechnieken gewerkt. De horeca-afdeling won in 2013 de landelijke vakwedstrijd Sharing Succes Amuse.
De opleiding Hotelmanagement heeft ervoor gekozen als groep op internationale stage te gaan en wel op Curaçao. Wij garanderen dat iedereen in een goed Horecabedrijf komt waar zij het vak op hoog niveau leren, dat er een BPV begeleider en mentor ter plaatse is en de studenten wonen gezamenlijk in een begeleid stagehuis. Veiligheid en Leren op hoog niveau zijn onze steekwoorden.

Wil je meer zien van MBO College Hilversum? Bekijk het filmpje op WWW.ROCVA.NL/MBOCOLLEGEHILVERSUM

MBO COLLEGE NOORD

In dit kleurrijke gebouw vind je de opleidingen **Facilitaire Dienstverlening Zorg**. De bereikbaarheid is goed en het gebouw is voorzien van alle moderne snufjes.

Wil je meer zien van MBO College Noord? Bekijk het filmpje op WWW.ROCVA.NL/MBOCOLLEGENOORD

MBO COLLEGE AIRPORT

De opleidingen **Facilitaire Dienstverlening Luchthaven** volg je bij MBO College Airport. Deze school is de meest toonaangevende school voor werken & leren op een luchthaven in Nederland. Vlakbij Amsterdam Schiphol Airport, één van de belangrijkste luchthavens ter wereld. De school staat in Hoofddorp, op een steenworp afstand van Luchthaven Schiphol.
Je vindt hier ook de grootste leslocatie van Nederland: een vliegtuighangar.

Wil je meer zien van MBO College Airport? Bekijk het filmpje op WWW.ROCVA.NL/MBOCOLLEGEAIRPORT

Veelgestelde vragen

Bij het ROC van Amsterdam (ROCvA) staat jouw talent centraal. Samen ontdekken we waar jij goed in bent en bieden we jou de mogelijkheid om je talent te ontwikkelen! Daar hebben wij een passende mbo-opleiding bij. En vaak een uitstekende stage of leerbaan op niveau, want we werken samen met veel topbedrijven.

1 WAT KOST EEN OPLEIDING?

De kosten van je opleiding hangen af van je leeftijd, de opleiding (BOL/BBL en niveau) die je gaat volgen en of je een voltijd of deeltijd opleiding doet.

a. BOL-voltijd? Lesgeld

Iedere student die op 1 augustus van het eerste schooljaar 18 jaar of ouder is en een voltijd BOL-opleiding volgt, betaalt lesgeld. Het lesgeld voor het schooljaar 2014-2015 is € 1.118,-. Dit bedrag wordt elk jaar aangepast (Kijk voor de kosten van BOL-deeltijd opleidingen bij punt b.). Dit bedrag wordt bepaald door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur & Wetenschap en DUO (Dienst Uitvoerend Onderwijs) zorgt voor de inning. Ben je op 1 augustus nog geen 18 jaar dan hoef je geen lesgeld te betalen.
Je ouders kunnen voor leermiddelen zoals boeken en overige materialen een tegemoetkoming aanvragen. De hoogte van deze tegemoetkoming is afhankelijk van het inkomen van je ouders.

Kijk voor meer informatie op: WWW.DUO.NL

b. BBL-opleiding of BOL-deeltijd? Cursusgeld

Iedere student die op 1 augustus van het eerste schooljaar 18 jaar of ouder is en een BBL-opleiding of BOL-deeltijd opleiding volgt, betaalt cursusgeld. In het schooljaar 2014-2015 bedraagt het cursusgeld voor een niveau 1- of 2-opleiding € 232,-. Voor een niveau 3- of 4-opleiding betaal je € 563,-. Deze bedragen worden jaarlijks aangepast. Deze bedragen worden bepaald door het Ministerie van Onderwijs, Cultuur & Wetenschap en het ROC van Amsterdam zorgt voor de inning. Ben je op 1 augustus nog geen 18 jaar dan hoef je geen cursusgeld te betalen.

c. Leermiddelen

Leermiddelen zijn kosten die noodzakelijk zijn om een diploma te kunnen behalen (randvoorwaardelijk). Hieronder vallen boeken (inclusief readers, lesbrieven etc.). De kosten van leermiddelen zijn afhankelijk van de gekozen opleiding en liggen tussen de € 100,- en € 500,-. Van elke opleiding bestaat een opleidingsflyer met meer informatie over deze kosten. Deze flyers staan op www.rocva.nl.

d. Duurzame materialen

Deze materialen (bijv. bedrijfskleding, gereedschapskist, keukengereedschap) zijn verplicht en worden na beëindiging van de opleiding je eigendom.

e. Excursies en werkweken

Aan excursies en werkweken die horen bij het onderwijsprogramma moet je verplicht deelnemen. Het kan zijn dat je hiervoor een eigen bijdrage moet betalen. Kan of wil je niet betalen, dan biedt de opleiding een alternatief programma aan. Aan activiteiten die geen deel uitmaken van het onderwijsprogramma mag je alleen deelnemen als je vooraf betaald hebt.

Kijk voor meer informatie op: WWW.ROCVA.NL/STUDIEKOSTEN

Klein binnen groot

Het ROCvA biedt opleidingen op MBO Colleges (scholen) in Amsterdam, Amstelveen, Hoofddorp en Hilversum. Elke opleiding wordt verzorgd door een eigen team van docenten die je bij naam kennen en die voor je klaar staan als je extra hulp of begeleiding nodig hebt.

Van vier naar drie jaar

Vanaf het schooljaar 2014-2015 duren de meeste mbo-opleidingen op niveau 4 drie jaar. Je kunt dan sneller doorstromen vanuit het vmbo naar het hbo. Enkele opleidingen blijven nog wel vier jaar duren, omdat die tijd nodig is. Op alle mbo-opleidingen krijg je meer lesuren per week. Je krijgt ongeveer net zo veel les (met theorie én praktijk) als in het voortgezet onderwijs.

2 WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN BOL EN BBL?

BOL BEROEPS OPLEIDENDE LEERWEG	BBL BEROEPS BEGELEIDENDE LEERWEG
School 60% & Stage 40%	Werken 80% & School 20%
1 à 2 dagen per week stage & 3 à 4 dagen in de week naar school	3 à 4 dagen per week werken & 1 à 2 dagen in de week op school
Geen leeftijdsgrens	Minimale leeftijd is 16 jaar
Meer theorie en zelfstudie	Meer praktijk
Een baan bij een leerbedrijf is niet verplicht	Je hebt een baan bij een erkend leerbedrijf
De praktijkervaring doe je op met stages	Theorie op school, op je werk de theorie toepassen
Soms een stagevergoeding	Loon of een soort stagevergoeding
Wel studiefinanciering en OV-jaarkaart (vanaf 18 jaar)	Geen studiefinanciering en OV-jaarkaart
Veel contact met leeftijdgenoten, doordat je veel op school bent	Weinig contact met leeftijdgenoten, doordat je weinig op school bent
Kosten lesgeld schooljaar 2014 - 2015: BOL alle niveaus € 1.118,-	Kosten cursusgeld schooljaar 2014 - 2015: BBL niveau 1 + 2 € 232,- BBL niveau 3 + 4 € 563,-
Schoolvakanties	Vakanties in overleg

HETZELFDE DIPLOMA

3 WANNEER HEB IK RECHT OP STUDIEFINANCIERING?

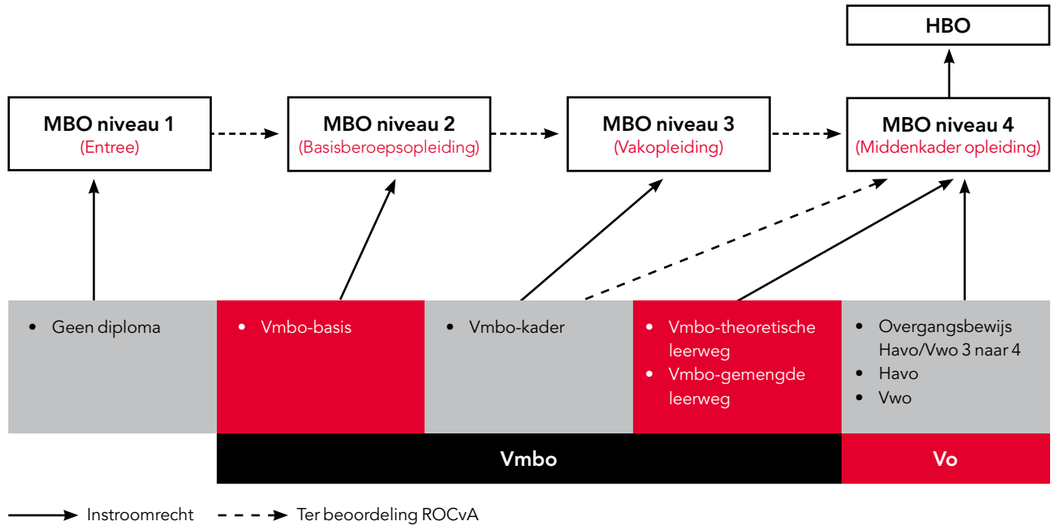
• **BOL en 16 of 17 jaar oud:** je ouders kunnen een tegemoetkoming in je schoolkosten aanvragen. Hoe hoog deze tegemoetkoming is, hangt af van hun inkomen.

• **BOL en 18 jaar of ouder:** meestal recht op studiefinanciering. De studiefinanciering bestaat uit een basisbeurs én (afhankelijk van het inkomen van je ouders) een aanvullende beurs. Daarnaast kun je een rentedragende lening en OV-kaart aanvragen.

• **BBL: geen recht op studiefinanciering.** Het leerbedrijf waar je in dienst bent, betaalt soms de opleidingskosten.

Uitgebreide informatie vind je op de website van DUO: WWW.DUO.NL

Toelatingseisen



4 WAT ZIJN DE TOELATINGSEISEN?

Op www.rocva.nl vind je gedetailleerde informatie van elke opleiding, zoals je vereiste vooropleiding en de aanbevolen vakken. Hier vind je de toelatingseisen waaraan je **minimaal** moet voldoen om met een opleiding te kunnen beginnen.
Tot een aantal opleidingen word je uitsluitend toegelaten met een mbo-diploma van een verwante opleiding op een lager niveau. Soms heb je een diploma met bepaalde vakken nodig, zoals wiskunde of een tweede moderne vreemde taal.

De precieze toelatingseisen vind je op: WWW.ROCVA.NL

• **Niveau 1: Entree-opleiding**
Geen diploma en minimaal 16 jaar.

• **Niveau 2: Basisberoepsopleiding**
Positief instroomadvies en een diploma Entree, vmbo-diploma basisberoepsgerichte leerweg of gelijkwaardige opleiding of ervaring.

• **Niveau 3: Vakopleiding**
Positief instroomadvies en een mbo-diploma van een verwante opleiding op niveau 2, vmbo-diploma kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg of gelijkwaardige opleiding of ervaring.

• **Niveau 4: Middenkaderopleiding**
Positief instroomadvies, mbo-diploma van een verwante opleiding op niveau 3, vmbo-diploma kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg, overgangsbewijs 3-4 havo/vwo of gelijkwaardige opleiding of ervaring.

5 TOT WANNEER BEN IK LEERPLICHTIG?

Je bent leerplichtig tot je 16e mits je minimaal een mbo niveau 2 of havo-diploma hebt gehaald. Dit wordt een startkwalificatie genoemd. Heb je na je 16e nog geen startkwalificatie dan ben je tot je 18e leerplichtig.

6 KAN IK ZONDER DIPLOMA NAAR HET MBO?

Heb je nog geen diploma? Dan kun je op twee manieren instromen. Als je een overgangsbewijs van het derde naar het vierde jaar havo of vwo hebt, kun je starten met een mbo-opleiding op niveau 3/4. Hierna kun je door naar het hbo of aan het werk.
Heb je geen vmbo-opleiding afgemaakt maar heb je wel de capaciteiten om een mbo-opleiding te doen?

Ben je ouder dan 16 jaar? Dan is een Entree-opleiding iets voor jou. Na Entree kun je doorstromen naar een mbo-opleiding niveau 2 en/of aan het werk. ROCvA biedt entree-opleidingen aan binnen verschillende opleidingsrichtingen (domeinen).

Kijk voor meer informatie op: WWW.ROCVA.NL/ENTREE

7 HOE KAN IK ME AANMELDEN VOOR EEN OPLEIDING?

Dat kun je doen door: • **Op www.rocva.nl een aanmeldformulier in te vullen** (duurt 10 minuten).

• **Door het webformulier op rocva.nl uit te printen en per post op te sturen.**

8 WANNEER MOET IK MIJ AANMELDEN VOOR EEN OPLEIDING?

Meld je vóór 1 april 2015 aan voor de opleidingen die in september beginnen (voor 1 december 2014 als je in februari 2015 wilt beginnen). Aanmelden betekent namelijk niet automatisch dat je wordt toegelaten. Na een paar weken krijg je een uitnodiging voor een intakegesprek. De plaatsingscommissie bepaalt naar aanleiding van je vooropleiding, je motivatie en verwachtingen of je toegelaten wordt. Voor sommige opleidingen moet je een toelatingstoets doen.

9 IN FEBRUARI MET JE OPLEIDING BEGINNEN?

Kijk op www.rocva.nl of de opleiding van jouw keuze een instroommoment in februari heeft.

10 IK WEET NIET WAT IK MOET STUDEREN? WAT NU?

Om je te helpen bij je opleidingskeuze hebben we www.ikkiesmbo.nl ontwikkeld: een website om je te oriënteren op een mbo-opleiding. Op deze site kun je een competentietest doen en je aanmelden om een dagdeel mee te lopen bij een opleiding van jouw keuze! Ook kun je op www.rocva.nl/talentplanner een Talent Plan maken om erachter te komen welke opleiding het beste bij jou past.

11 WAT ALS IK DE VERKEERDE OPLEIDING HEB GEKOZEN?

Het ROCvA heeft ruim 300 mbo-opleidingen. Sluit je opleiding niet helemaal aan op je wensen, dan kun je binnen je domein makkelijk overstappen naar een andere opleiding. Stap je over naar een opleiding van een ander domein dan kan het zijn dat je een beetje studievertraging oploopt. Ga naar de studieadviseur van je opleiding of Loopbaan Expertise Centrum (LEC) voor meer informatie.

12 WAT ZIJN DE DOORSTROOMMOGELIJKHEDEN?

In het mbo sluiten de opleidingen op elkaar aan. Met een diploma op niveau 2 kun je binnen je domein (opleidingsrichting) doorstromen naar een opleiding op niveau 3. De opleidingen op niveau 4 sluiten aan op verwante hbo-opleidingen. Het ROCvA werkt samen met een aantal hbo-instellingen om de doorstroom zo optimaal mogelijk te laten verlopen.

13 WAT IS BEROEPSGERICHT ONDERWIJS?

Op het ROCvA krijg je beroepsgericht onderwijs waarin je de kennis, houding en vaardigheden leert om een bekwaam vakman/-vrouw te worden. Tijdens échte beroepssituaties leer je precies wat het bedrijfsleven of een non-profit organisatie van je vraagt. Het onderwijs wordt dan ook samen met instellingen uit de regio ontwikkeld. Leer je snel? Dan kun je in kortere tijd je opleiding afronden. Met je persoonlijke begeleider bepaal je twee keer per jaar welke vaardigheden je onder de knie hebt en welke lessen je nog moet volgen.
Naast praktijkopdrachten die je individueel of in een groepje uitvoert, doe je ook tijdens je stage praktijkervaring op. Je leert van mensen uit de praktijk de kneepjes van het vak.
In een portfolio verzamel je je werkstukken, toetsresultaten, stages etc., zodat je aan je toekomstige werkgever kunt laten zien wat je allemaal in huis hebt. Uiteindelijk is je mbo-diploma de beste garantie voor een loopbaan of verdere studie.

14 WAT IS DE ROCVA STUDENTENRAAD?

Sinds 2010 heeft het ROCvA een Studentenraad. Deze studentenraad bestaat uit mbo-studenten die zijn gekozen door medestudenten. De studenten bespreken met hun medestudenten wat er kan verbeteren en gaan in gesprek met het bestuur over de problemen en oplossingen.

WWW.ROCVASTUDENTENRAAD.NL

15 MOET IK ZELF EEN STAGEPLAATS REGELEN?

Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een stageplaats. Het ROCvA heeft veel contact met het bedrijfsleven en non-profit organisaties, ook internationaal. Je wordt goed voorbereid op je stage en je krijgt uitgebreide hulp bij het zoeken naar een stageplaats.

17 IK BEN EEN TOPSPORTER. KAN IK DIT COMBINEREN MET EEN OPLEIDING BIJ HET ROCVA?

Bij het ROCvA hoef je niet te kiezen tussen topsport en studie. De studiebegeleider van je opleiding en de topsportbegeleider maken samen met jou een aangepast studieprogramma. Hierbij wordt zoveel mogelijk rekening gehouden met je trainingen en wedstrijden.

Voor informatie kun je contact opnemen met: SPORTSERVICE@ROCVA.NL

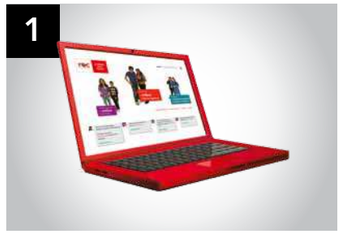
16 WAT ZIJN MIJN KANSEN OP DE ARBEIDSMARKT?

Dat verschilt per opleiding. Op www.rocva.nl staat bij elke opleiding wat je kans op een stage en op een baan is. Deze gegevens zijn afkomstig van www.kansopwerk.nl, een website van een onafhankelijke stichting Samenwerking Beroepsonderwijs Bedrijfsleven die informatie over opleidingen, stage- en leerbanen en de arbeidsmarkt aanbiedt. De cijfers geven de kansen aan op de huidige arbeidsmarkt. Het is dus een momentopname, en de kansen kunnen over een paar jaar anders zijn, zowel in positieve als negatieve zin.

18 WAT DOET HET ROCVA AAN VEILIGHEID?

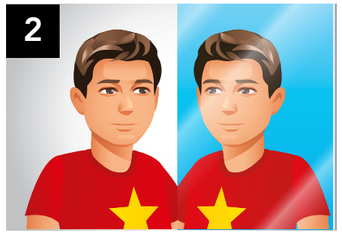
Alleen studenten met een studentenpas hebben toegang tot de schoolgebouwen. Het ROCvA vindt het belangrijk dat iedereen zich er veilig voelt en dat mensen die met verkeerde bedoelingen naar binnen willen, de school niet binnenkomen.

Tips bij studiekeuze

1


Zoek informatie

Op de website van het ROC van Amsterdam staat informatie, foto's en soms ook filmpjes over al onze opleidingen. Zo krijg je een indruk van het aanbod en van onze scholen.
WWW.ROCVA.NL

2


Ontdek jezelf

Maak je eigen Talent Plan.
De Talent Planner helpt je ontdekken waar jouw talent ligt en welke mbo-opleiding daarbij past.
WWW.ROCVA.NL/TALENTPLANNER

3

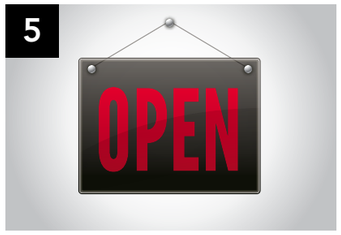
Vraag een brochure aan

Vraag een van de brochures aan op
WWW.ROCVA.NL

4

Blijf op de hoogte

Schrijf je in voor onze open dag en ontvang de nieuwsbrief met nieuws over opleidingen, open dagen en meer. En volg ons op facebook:
WWW.FACEBOOK.COM/ROCVANAMSTERDAM

5


Bezoek een open dag

Kom naar de open dag op onze MBO Colleges. Daar proef je de sfeer op school, ontmoet je docenten en studenten en kun je hen alles over een opleiding vragen.
WWW.ROCVA.NL/OPENDAGEN

6

Informatiecentrum

Voor vragen over opleidingen of over het aanmelden voor een opleiding. Je kunt daar ook een beroepsinteressetest of adviesgesprek aanvragen. **0900 – 9599**
INFORMATIECENTRUM@ROCVA.NL

7

Loop mee

Loop mee bij een opleiding. Op **IKKIESMBO.NL** kun je je oriënteren op een mbo-opleiding, een competentietest doen en je aanmelden om een dagdeel mee te lopen met een opleiding. Vraag je decaan of mentor naar de mogelijkheden.

8

Kies opleiding

Heb je een opleiding gekozen?
Meld je dan aan op
WWW.ROCVA.NL

Veranderingen in het mbo

De structuur van mbo-opleidingen verandert per 1 augustus 2016. Een paar opleidingen veranderen al per 1 augustus 2015. Hoe het er precies uit gaat zien en wat je moet kennen en kunnen wordt vastgelegd in kwalificatiedossiers.
Kijk voor meer informatie op www.rocva.nl.

Taal en Rekenen

Nieuw op het mbo zijn landelijke taal- en rekenexamens. In 2014 is mbo 4 van start gegaan met Nederlands, in 2015 volgt het rekenexamen en in 2017 Engels. Mbo 2/3 begint in 2015 met Nederlands en het jaar daarop met Rekenen.

LET OP: Aan deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend.
Kijk voor de meest recente informatie op: WWW.ROCVA.NL

LESLOCATIES ROC VAN AMSTERDAM

		ADRES	TELEFOON	OPLEIDINGSRICHTINGEN
MBO College Centrum	1a	Da Costastraat 36, 60, 64 & 91 / 1053 ZP Amsterdam	020 - 579 16 00	Hotelschool, Horeca, Bakkerij & Facilitair / Toerisme & Recreatie
	1b	Elandsstraat 175 / 1016 SB Amsterdam	020 - 579 16 60	Bakkerij
MBO College Noord	2a	Gare du Nord 13 / 1022 LD Amsterdam	020 - 579 15 00	Handel & Ondernemen / Marketing, Economie & Administratie Facilitair / Mediavormgeving / Bouw & Infra / Zorg & Welzijn
	2b	Meeuwenlaan 132 / 1022 AM Amsterdam	020 - 579 72 00	Media & Vormgeving / Techniek & Technologie
	2c	Verrijn Stuartweg 48 / 1112 AX Diemen	020 - 579 14 00	Techniek & Technologie
MBO College Westpoort	3a	Tempelhofstraat 80 / 1043 EB Amsterdam	020 - 579 14 66	Techniek & Technologie / Mobiliteit & Logistiek Handel & Ondernemen / Marketing, Economie & Administratie
	3b	Kwadrantweg 11 / 1042 AG Amsterdam	020 - 411 54 03	Logistiek
MBO College West	4a	Laan van Spartaan 2 / 1061 MA Amsterdam	020 - 579 73 00	Zorg & Welzijn
	4b	Naaldwijkstraat 45 / 1059 GJ Amsterdam	020 - 579 75 30	Laboratoriumopleidingen
MBO College Zuid	5a	Europaboulevard 13-15 / 1079 PC Amsterdam	020 - 579 18 00	Art & Entertainment / Grime / Frank Sanders' Akademie Uiterlijke Verzorging / Mode / Jean School / Verkoop / Entree Evenementen / Cultureel Organiseren / Sport & Bewegen Johan Cruyff College / Juridische Dienstverlening
	5b	Ruysdaelstraat 67 / 1071 XB Amsterdam	020 - 579 17 00	Jan des Bouvrie College (Mode & Interieur)
MBO College Zuidoost	6	Fraijlemaborg 135 / 1102 CV Amsterdam	020 - 579 11 11	Marketing, Economie & Administratie / ICT / Handel & Ondernemen Veiligheidscollege
MBO College Amstelland	7	Maalderij 37 / 1185 ZC Amstelveen	020 - 579 12 99	Handel & Ondernemen / International Studies Marketing, Economie & Administratie / ICT / Sport & Gezondheid Pedagogisch Werk & Onderwijs
MBO College Airport	8	Opaallaan 25 / 2132 XV Hoofddorp	023 - 569 36 00	Luchthaven / Toerisme / International Studies
MBO College Hilversum	9	Arena 301 / 1213 NW Hilversum	035 - 689 20 00	Zorg & Welzijn / Sport / Marketing, Economie & Administratie / ICT Handel & Ondernemen / Mode / Uiterlijke Verzorging / Horeca Toerisme & Recreatie / Techniek & Technologie / Mobiliteit & Logistiek / Media & Vormgeving

VRAGEN?
AANMELDEN?
BEROEPSINTERESSETEST?
ADVIESGESPREK?

Voor vragen over opleidingen op de MBO Colleges in Amsterdam, Hoofddorp en Amstelveen:

INFORMATIECENTRUM
EUROPABOULEVARD 13
1079 PC AMSTERDAM
INFORMATIECENTRUM@ROCVA.NL
0900 - 9599
WWW.ROCVA.NL

Voor vragen over opleidingen op MBO College Hilversum:

MBOCOLLEGEHILVERSUM@ROCVA.NL
035 - 689 20 00

Opleidingenoverzicht

HORECA, BAKKERIJ & FACILITAIR

OPLEIDING	NIVEAU	DUUR	LEERWEG	LOCATIE
Hotelmanagement				
Horeca Ondernemer	4	3 jaar	BOL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Ondernemer Manager Hotel & Restaurant	4	3 jaar	BOL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
MBO-Plus Hospitality Manager	4	2 jaar	BOL	MBO College Centrum
Koken & Gastheerschap				
Entree Horeca	1	1 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Gastheer/-vrouw	2	1-2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Leisure Hospitality Assistent	2	1 jaar	BOL	MBO College Centrum
Kok & Gastheer (gecombineerde opleiding)	2	2 jaar	BOL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Kok	2	1-2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Aziatisch Kok	2	2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Medewerker Fastservice	2	1-2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Zelfstandig Werkend Gastheer/-vrouw	3	2 jaar	BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Zelfstandig Werkend Kok	3	2-3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Gastronoom/Sommelier	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Leidinggevende Bediening	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Gespecialeerd Kok	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Leidinggevende Keuken	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Sterklas	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Cateringbeheerder/-manager	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum MBO College Hilversum
Bedrijfsleider Fastservice	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Verkoopmedewerker Versspeciaalzaak	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Verkoopmedewerker Vers Supermarkt	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum
Productiemedewerker Versspeciaalzaak	4	2 jaar	BBL	MBO College Centrum

Brood- & Banketbakken				
Entree Horeca	1	1 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Uitvoerend Bakker	2	2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Verkoper Bakkerij & Patisserie	1	1,5 jaar	BBL	MBO College Centrum
Zelfstandig Werkend Banketbakker	3	3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Zelfstandig Werkend Broodbakker	3	3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Patissier	4	1 jaar	BBL	MBO College Centrum
Manager/Ondernemer Bakkersbedrijf	4 4	3 jaar 4 jaar	BOL BOL	MBO College Centrum MBO College West
Facilitaire Dienstverlening				
Entree Faciltair	1	1 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Facilitair Medewerker Hospitality & Events	2	2 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Facilitair Manager Hospitality & Events	4	2-3 jaar	BOL/BBL	MBO College Centrum
Facilitair Medewerker Luchthaven	2	2 jaar	BOL	MBO College Airport
Facilitair Manager Luchthaven	4	2-3 jaar	BOL	MBO College Airport
Facilitair Medewerker Zorg	2	2 jaar	BOL	MBO College Noord
Facilitair Manager Zorg	4	2-3 jaar	BOL	MBO College Noord

De opleidingsduur is afhankelijk van je vooropleiding en prestaties

Voor adressen en telefoonnummers van locaties kijk op pagina 28

WWW.ROCVA.NL

ROC van Amsterdam — podium voor talent

Open Dagen 2015

Open Dag januari 2015

Hilversum:
dinsdag 13 januari 15.00 - 20.00 uur
Amsterdam, Amstelveen en Hoofddorp:
zaterdag 17 januari van 10.00 - 14.00 uur

Open Dag maart 2015

Amsterdam, Amstelveen en Hoofddorp:
dinsdag 10 maart van 16.00 - 20.00 uur
Hilversum:
donderdag 12 maart van 15.00 - 20.00 uur

(Last minute) Open Dag juni 2015

Hilversum:
dinsdag 2 juni van 16.00 - 20.00 uur
Amsterdam, Amstelveen en Hoofddorp:
donderdag 4 juni van 16.00 - 20.00 uur

ROCVA INFORMATIECENTRUM
INFORMATIECENTRUM@ROCVA.NL
0900-9599

WWW.ROCVA.NL