

# 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 mediastudenten vaak te vinden zijn.

## Hoe kun jij je aanmelden?

Dat is heel gemakkelijk! Je kijkt op [rocva.nl](http://rocva.nl) voor de opleiding die je wilt gaan doen. Ben je er uit? Vul dan het online aanmeld-formulier 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.

Kijk altijd op [rocva.nl](http://rocva.nl) voor ons meest recente opleidingsaanbod, instroommomenten en versnelde opleidingen.

## TRY-OUT DAY HILVERSUM

### Open dag 2019

Dag	Datum	Begintijd	Eindtijd
Donderdag	14 maart 2019	16.00 uur	20.00 uur

### Aanmeldmiddag 2019

Dag	Datum	Begintijd	Eindtijd
Donderdag	23 mei 2019	15.00 uur	16.30 uur

Meld je aan op [rocva.nl](http://rocva.nl)

## MBO College Hilversum

📍 Arena 301  
1213 NW Hilversum  
☎ 035 689 20 00

📍 **Villa Heideheuvel**  
Bob Spaaklaantje 2A  
1217 ZG Hilversum

✉ [mbocollegehilversum@rocva.nl](mailto:mbocollegehilversum@rocva.nl)  
💻 [mbocollegehilversum.nl](http://mbocollegehilversum.nl)  
f [mbocollegehilversum](https://www.facebook.com/mbocollegehilversum)  
t [MBOHilversum](https://twitter.com/MBOHilversum)  
y [MBOCollegeHilversum](https://www.youtube.com/channel/UCMBOCollegeHilversum)  
📷 [mbocollege\\_hilversum](https://www.instagram.com/mbocollege_hilversum)  
☎ 06 250 385 66



# De ondernemende sfeermaker?

## Start met Horeca



# De ondernemende sfeermaker?

## Start met Horeca bij Hotelschool Hilversum

Als je kiest voor een opleiding in hospitality, dan ga je voor een afwisselende baan. Geen dag is hetzelfde in deze branche waar de klant 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! Hotelschool Hilversum is gespecialiseerd op het gebied van opleidingen op niveau 4 met een goed doorstroom perspectief naar vervolgonderwijs (hbo) en arbeidsmarkt!

## Opleidingen Horeca

	Niveau	Duur	Leerweg
Hotelmanagement/Meewerkend Horeca Ondernemer	4	3 jr	BOL
Hotelmanagement/Ondernemer, Manager Hotel & Restaurant	4	3 jr	BOL
International Food & Beverage Management (English Stream)	4	3 jr	BOL
Leidinggevende Keuken	4	2 jr	BOL
Manager Fastservice & Franchise	4	2 jr	BBL
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!

### International Food &

### Beverage Management (English Stream)



Als International Food & Beverage Manager leer je leidinggeven in de internationale omgeving van de hospitalitybranche. Tijdens de opleiding leer je de basisprincipes van de verschillende afdelingen zoals het restaurant, keuken, receptie en management. De lessen zullen voor het grootste deel in het Engels worden gegeven. Onderdeel van de opleiding is een internationale stage van 30 weken in een hotel waar je het geleerde in de praktijk kan brengen. Zo lopen momenteel studenten stage in gerenommeerde hotels in Europa, maar ook op Curacao en Bonaire. Aldaar hebben wij goed contact met scholen en bedrijfsleven, zodat ook daar goede begeleiding aanwezig is. 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.

## The Canteen

### 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.

### Leidinggevende Keuken

Als Leidinggevende Keuken geef je dagelijks leiding aan medewerkers op de werkvloer. Naast je uitvoerende werkzaamheden in het restaurant en 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, wijnkaarten, menuplanningen en het inkoopbeleid. Natuurlijk denk je mee met het management over trends en innovaties. Je wordt voorbereid op specialisaties als leermeester, sommelier en/of sociale hygiëne.

### Manager Fastservice & Franchise

Als Manager Fastservice ben je werkzaam in fastservice-bedrijven zoals fastfoodrestaurants, bedrijfskantines, of strandpaviljoens. Je geeft leiding aan de medewerkers binnen het bedrijf en je voert het personeelsbeleid uit. Je houdt een oogje in het zeil zodat het verkopen en het bereiden van de producten op een veilige en juiste manier gebeurt. Je weet daarom te werken volgens de voorschriften op het gebied van veiligheid, HACCP-richtlijnen en hygiëne.

Als er een probleem is los jij het op. Daarnaast ondersteun je de ondernemer fastservice bij het ontwikkelen van diverse plannen en je zorgt voor het behalen van de commerciële doelstellingen.

### 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 verrent 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.

### Waarom Hotelschool 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.