

ZADKINE

2024/2025

THE BEST SUPPORT

LEER ALLES OVER GASTVRIJHEID
BIJ DE OIO HOSPITALITY ACADEMY

KENNISMAKEN MET DUNCAN,
FLOOR, CELINE EN WOUTER

ZADKINE

› DIENSTVERLENING & FACILITY COLLEGE



Op de foto student Allround Hospitality Medewerker: Tessa Lovink

← **Op de Foto: Duncan**

Duncan twijfelt nog of hij in de uitvaartbranche wil werken of een eigen restaurant wil beginnen.

THE BEST SUPPORT

Vind je het leuk om met mensen te werken, en zorg jij ervoor dat alles goed geregeld is? Dan is het Zadkine Dienstverlening & Facility College voor jou de beste start. Wij leren jou hoe je jouw vaardigheden verder kan ontwikkelen, zodat jij straks aan de slag kan als medewerker facilitaire dienstverlening, allround medewerker facilitaire dienstverlening of leidinggevende facilitaire dienstverlening.

Welke opleiding je ook kiest, midden in onze grote school studeer je in een kleine omgeving. Een veilige plek waar je wordt begeleid door docenten die jou persoonlijk kennen, geïnteresseerd zijn in jouw ambities en je stimuleren alles uit jezelf te halen. En een plek waarin je wordt uitgedaagd in het nemen van eigen verantwoordelijkheid en initiatief.

Na het behalen van jouw diploma kun jij straks echt alle kanten op en ben je onmisbaar voor het bedrijf. Jouw baan is heel afwisselend en dat maakt het juist zo leuk. Omdat jouw opleiding zo breed is, kan je later onder andere aan de slag bij bedrijven in de horeca, zorg, logistiek, evenementenorganisaties of beveiliging. Vanuit het bedrijfsleven is er veel vraag naar breed opgeleide mensen in de faciliterende sector. Kiezen voor één van onze opleidingen is kiezen voor een goede toekomst.

Wij zijn Remco Nefs en Marco Hugens. Wij zijn de voorlichters voor de Colleges Horeca, Toerisme, Dienstverlening & Facility en Brood & Banket bij Zadkine. Tijdens voorlichtingen en Open Dagen staan wij klaar om al jouw vragen te beantwoorden. Wil je de sfeer komen proeven en een les bijwonen? Dan treffen we elkaar tijdens een meeloopdag op het Benthemplein. Verder verzorgen wij alle intakeactiviteiten en komen we langs op vmbo scholen om voorlichting te geven. Wil je meer weten over onze opleidingen dan kun je hiervoor bij ons terecht. Wij kijken er naar uit om jou te ontmoeten! Remco Nefs r.nefs@zadkine.nl en Marco Hugens m.hugens@zadkine.nl





ZADKINE

HOE VER WIL JIJ KOMEN?

Later komt steeds dichterbij. Elke dag begrijp je beter wat je wel en niet wilt. En bij het vinden van jouw weg kun je vast wat hulp gebruiken. Zadkine is er voor je. Als je twijfelt of nog geen idee hebt, maar ook als je al een plan hebt. Het gaat om jou. De keuzes die je nu maakt, zijn belangrijk voor de rest van je leven. Wij helpen je graag bij het maken van die keuzes. Samen met docenten, begeleiders en bedrijven stippelen we jouw persoonlijke route uit. Stap voor stap geven we die samen met jou vorm. Met de ruimte om een beetje af te buigen, bij te draaien of even een andere richting op te gaan. Zodat jij je talent ontdekt, je hart volgt en je droom waarmaakt. Onze ambitie is dat jij Zadkine met een baan of vervolgonderwijs verlaat en terugkijkt op een geweldige tijd.

Daarom zorgen we er voor dat je je thuis voelt, je studie uitdagend is en je straks klaar bent voor een volgende stap.

HOE VER WIL JIJ KOMEN?

Opleidingen op maat

Het mbo biedt opleidingen op 4 verschillende niveaus. Op welk niveau je begint hangt af van jouw vooropleiding. Dit zijn de niveaus:

- **Niveau 1: Entreeopleidingen**
Je wordt opgeleid tot assistent. Deze opleidingen duren een jaar. Er is veel structuur en persoonlijke aandacht voor de studenten.
- **Niveau 2: Basisberoepsopleiding**
Je voert taken uit binnen het bedrijf.

- **Niveau 3: Vakopleiding**
Je leert om zelfstandig je werk te doen.
- **Niveau 4: Middenkaderopleiding en specialistenopleiding**
Je leert om volledig zelfstandig je werk uit te voeren. Je kunt op veel plekken aan de slag binnen je vakgebied.

BOL of BBL

Op het mbo kun jij op verschillende manieren leren. Je kunt ervoor kiezen om naar school te gaan en stage te lopen. Of je combineert werken met leren. Het is dus aan jou hoe jij wilt leren.

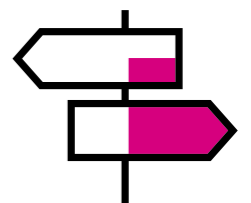
Beroepsopleidende leerweg (BOL)

Een BOL-opleiding staat voor beroepsopleidende leerweg. Je gaat

de hele week naar school en loopt een of meerdere stages om praktijkervaring op te doen. Deze optie wordt het vaakst gekozen door studenten.

Beroepsbegeleidende leerweg (BBL)

Een BBL-opleiding staat voor Beroeps Begeleidende Leerweg. Je gaat dan werken en leren tegelijk. Je werkt drie of vier dagen per week bij een door SBB erkend leerbedrijf. Je ontvangt hiervoor salaris, want je hebt een arbeidscontract met het bedrijf. Daarnaast kom je één of twee dagen per week naar school.



HAAL HET BESTE UIT JEZELF

Wie je ook bent en welke achtergrond je ook hebt: Zadkine staat voor je klaar. Ook als je een extra steuntje in de rug nodig hebt. Bijvoorbeeld als je problemen hebt op school, in je thuissituatie of met je financiën. Of als er andere problemen zijn waarover je wilt praten. Samen met jou kijken we of je extra hulp kunt krijgen, zodat je je opleiding met succes kunt volgen.

INTERACTIEVE TOUR

Ben jij benieuwd naar Zadkine? Maak tijdens onze virtuele tour op een interactieve manier kennis met alle mbo-opleidingen van Zadkine en de 12 Colleges. De tour werkt het beste op je mobiel. Tijdens deze interactieve tour vertellen Nina en Hage hoe het is om te studeren bij Zadkine.

Zij stellen je vragen over onze opleidingen. Weet jij de antwoorden? Veel succes en plezier! Doe mee via zadkine.nl/virtuele-tour.

OPEN DAGEN

Weet jij nog niet precies welke opleiding je wilt volgen? Daar helpen wij je natuurlijk graag bij. Stel al je vragen aan onze studenten en docenten en beleef de sfeer op onze locaties!

De Open Dagen zijn op:

Woensdag 15 november 2023

16.00 - 20.00 uur

Vrijdag 2 februari 2024

16.00 - 20.00 uur

Zaterdag 3 februari 2024

10.00 - 14.00 uur

Woensdag 13 maart 2024

16.00 - 20.00 uur

Kijk voor meer informatie op zadkine.nl/opensdagen.

MEELOOPDAGEN

Wil jij sfeer proeven op de locatie en een goed idee bij de opleidingen krijgen? Meld je dan aan voor een Meeloopdag! Tijdens deze dag loop je mee met een student van Zadkine. Zo zie je precies wat de opleiding inhoudt, hoor je ervaringen van stu-

denten en maak je kennis met de docenten. Schrijf je nu snel in voor een Meeloopdag via: zadkine.nl/meeloopdagen.

OP DE HOOGTE BLIJVEN?

Vind je het leuk om regelmatig nieuwtjes te lezen over onze studenten, opleidingen en studeren in het mbo? Schrijf je dan in voor onze digitale nieuwsbrief. Ga naar zadkine.nl/nieuwsbrief.

STUDIEMATCH

Ben je benieuwd welke van onze opleidingen bij jouw interesses passen? Doe de Studiematch op onze website: zadkine.nl/studiematch. Een leuke en eenvoudige mini beroepskeuzetest.

ZADKINE STAAT VOOR JE KLAAR

DE MYSTART-APP!

Voor studenten die zich aanmelden hebben wij de MyStart-app. In deze handige app volg je jouw persoonlijke voortgang: van aanmelding tot de eerste schooldag bij Zadkine. Je vindt er informatie over je intake, veelgestelde vragen en handige links. Zo ben je goed voorbereid op je start bij Zadkine.

AANMELDEN

Je kunt je via zadkine.nl/aanmelden en de opleidingspagina direct online aanmelden voor een opleiding. Je ontvangt na je aanmelding een bevestiging per e-mail en we nemen zo snel mogelijk contact met je op!

DECANEN EN MENTOREN

Studenten die één of meer voorlichtingsactiviteiten bezoeken, zijn succesvoller in hun studie, weten wij uit onderzoek. Wil je als decaan of mentor een voorlichtingsbijeenkomst bij je op school organiseren? Onze contactpersoon Miranda Zandbergen bespreekt graag de mogelijkheden met je. Neem contact op via marketingencommunicatie@zadkine.nl.

OUDERS EN VERZORGERS

Voor ouders en verzorgers heeft Zadkine een aparte pagina ingericht op de website: zadkine.nl/ouders. Op deze pagina krijg je tekst en uitleg over het mbo. Je vindt er handige tips om je kind te helpen bij het oriënteren op het mbo. Ook lees je hoe je betrokken kunt blijven als je dochter of zoon begint met een opleiding bij Zadkine, of al een opleiding bij ons volgt.

SCHOOLKOSTEN

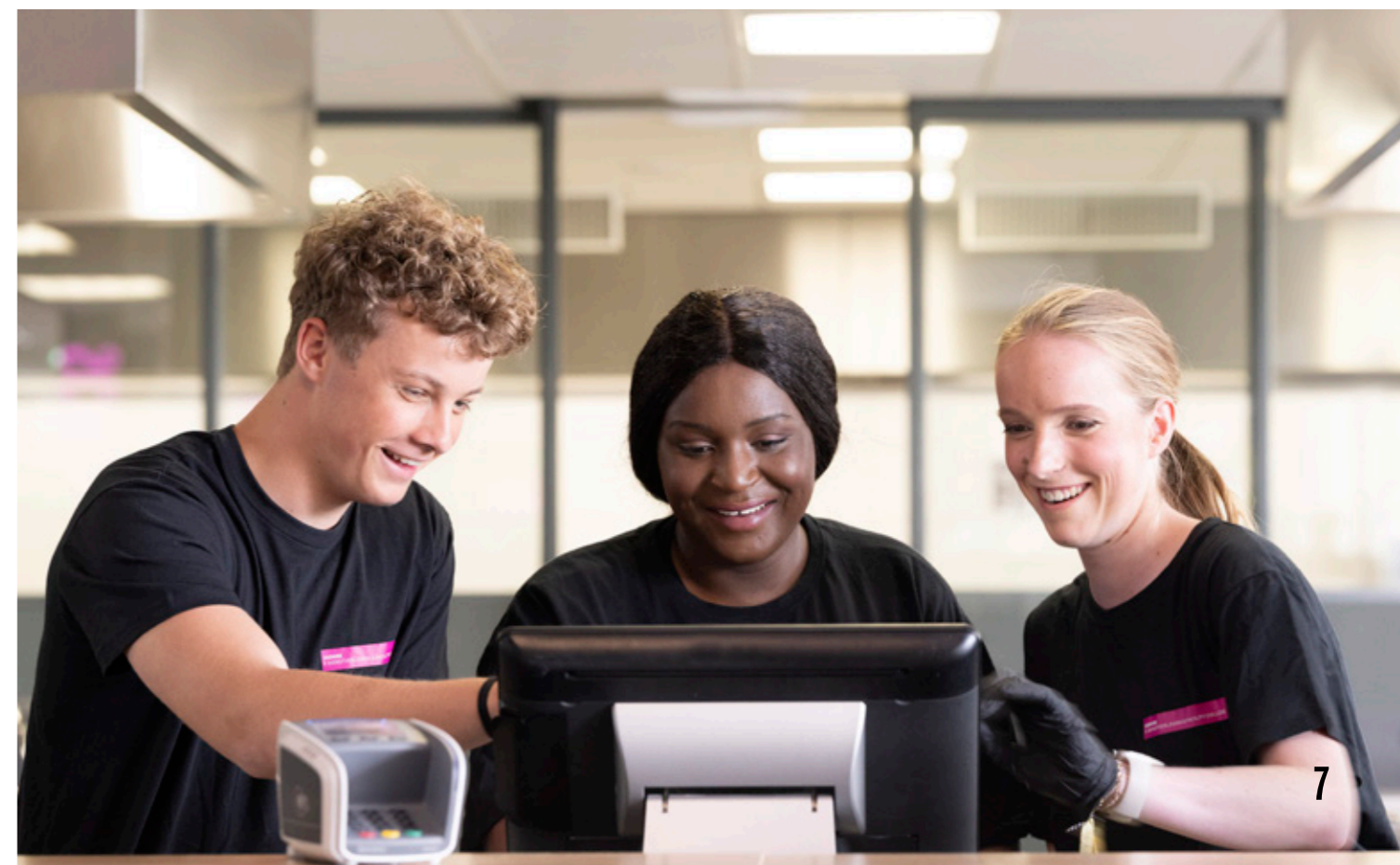
Als je een mbo-opleiding gaat volgen, heb je te maken met diverse studie/schoolkosten. Het is een belangrijke investering in jouw toekomst! Je vindt een overzicht van deze kosten op de website zadkine.nl/schoolkosten.

STUDIEFINANCIERING

Studiefinanciering voor de beroepsopleidende leerweg in het mbo bestaat uit een basisbeurs, een aanvullende beurs en een reisproduct voor de ov-chipkaart. Naast de basisbeurs (en eventuele aanvullende beurs), kun je een lening aanvragen bij DUO. Hoeveel je maximaal mag lenen hangt af van jouw woonsituatie. Er gelden voorwaarden voor studiefinanciering in het mbo. Kijk voor meer informatie op de website duo.nl.

MEER INFORMATIE

Wil je meer weten? Bijvoorbeeld over de specifieke vooropleidingseisen, toekomstperspectief en doorstroommogelijkheden? Kijk dan op onze website zadkine.nl.



WELKOM IN DE WERELD VAN GASTVRIJHEID!

Ben jij iemand die anderen graag helpt, van aanpakken houdt en is een kantoorbaan niet echt iets voor jou? Dan heten wij jou van harte welkom bij het Dienstverlening & Facility College.

Tijdens jouw opleiding ontwikkel je vaardigheden op het gebied van service, onderhoud, schoonmaak en voorraadbeheer. Je wordt breed opgeleid, waardoor je straks kunt werken bij verschillende soorten bedrijven, zoals in de horeca, de zorgsector, de beveiligingsindustrie, de logistiek of zelfs bij een evenementenbureau! Je zet je volledig in om het verblijf van jouw gasten zo leuk en veilig mogelijk te maken.

Maak ook kennis met de opleidingen van de 010 Hospitality Academy: Hospitality Manager en Hospitality Allround Medewerker. Deze opleidingen bereiden je voor op een dynamische carrière in de bruisende wereld van hospitality. Wil jij straks een baan vol afwisseling? Lees dan verder en kies de opleiding die bij jou past. Jouw avontuur begint hier!



OPLEIDINGEN OVERZICHT*

FACILITY

MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 2 • BOL • 1,5 jaar • locatie 1

ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 3 • BOL • 2 à 3 jaar • locatie 1

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

Niveau 4 • BOL • 3 jaar • locatie 1

HOSPITALITY ACADEMY

HOSPITALITY ALLROUND MEDEWERKER

Niveau 3 • BOL • 2 à 3 jaar • locatie 1

HOSPITALITY MANAGER

Niveau 4 • BOL • 4 jaar • locatie 1

* Bekijk de plattegrond op pagina 16 voor meer informatie over de locatie



BEKIJK DE SPECS OP [ZADKINE.NL](https://www.zadkine.nl)



FACILITY

MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 2 • BOL • 1,5 jaar

Als medewerker facilitaire dienstverlening voer je werkzaamheden uit die ervoor zorgen dat jouw collega's hun werk kunnen doen en gasten zich welkom voelen. Je werkzaamheden zijn heel divers en verschillen van het bedrijf waar je werkt. Als receptionist sta je bijvoorbeeld gasten te woord in ziekenhuizen, gemeentes of luchthavens. Bij evenementen zorg jij ervoor dat de ruimtes klaar staan en alles opgeruimd is. Werkzaamheden als administratief werk, onderhoud en schoonmaak kunnen ook tot jouw takenpakket horen.

De opleiding

Omdat je in de functie veel met gasten te maken krijgt, leer je tijdens je opleiding hoe je omgaat met gasten en krijg je les in goed communiceren. Ook leer je hoe je dranken bereidt en gerechten serveert, hoe je de voorraad bijhoudt en bestellingen maakt. Verder leer je samenwerken en het maken van plannings.

Tijdens de opleiding wisselen school en stage elkaar af. Naast algemene vakken als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap, krijg je ook les in Arbo, kwaliteitszorg en milieu, schoonmaken en inrichten, onderhoud en reparatie, voeding, administratie en voorraadbeheer.

Een deel van je opleiding bepaal je zelf. Je kiest één of twee keuzedelen die aansluiten bij jouw specialisme of interesses. Voorbeelden van keuzevakken zijn ondernemend gedrag, digitale vaardigheden en inspelen op innovaties. Ben jij handig en flexibel en werk je graag met mensen samen? Dan ben jij geschikt voor de opleiding Medewerker Facilitaire Dienstverlening!



ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 3 • BOL • 2 à 3 jaar

In deze functie heb je een coördinerende rol binnen het bedrijf en doe je er alles aan om het verblijf van gasten, klanten en personeel zo prettig mogelijk te maken. Je ondersteunt de facilitair leidinggevende bij de inkoop, catering, en het coördineren van de schoonmaakwerkzaamheden, receptiewerkzaamheden en de beveiliging. Jij zorgt ervoor dat alles binnen deze afdelingen goed verloopt en dat de diensten goed op elkaar zijn afgestemd. Je coördineert de werkzaamheden van je collega's en als er problemen zijn, los jij die op.

De opleiding

Heb je je niveau 2 diploma Medewerker Facilitaire Dienstverlening, dan duurt de opleiding maar twee jaar. In het eerste jaar loop je stage in Nederland. In jaar twee en drie heb je de mogelijkheid om in het buitenland stage te lopen. Naast praktijkopdrachten volg je ook algemene lessen als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. verder krijg je les in Arbo, kwaliteitszorg en milieu, schoonmaken en inrichten, onderhoud en reparatie, voeding, administratie en voorraadbeheer. Je mag één of twee keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw interesses.

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Als facilitair leidinggevende ben jij verantwoordelijk voor een goede afstemming tussen de verschillende afdelingen zoals catering, schoonmaak, receptie, beveiliging en onderhoud. Jij zorgt ervoor dat het facilitaire werk goed verloopt en stuur jij jouw team aan binnen jouw organisatie, of bij een concert of festival.

De opleiding

Om zoveel mogelijk ervaring op te doen loop je elk jaar stage. Het eerste jaar in Nederland. In jaar twee en drie heb je ook de mogelijkheid om in het buitenland stage te lopen. Naast algemene vakken als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap krijg je ook vaktheoretische

ZADKINE

OPEN DAGEN CHECKLIST

Kom je naar een Open Dag van Zadkine? Kom voorbereid langs en maak gebruik van onze Open Dagen vragenchecklist.

WIL JE MEER WETEN VAN EEN BEPAALDE OPLEIDING? VRAAG DAN BIJVOORBEELD:

- Welk type student doet het goed bij deze opleiding?
- Leer je veel uit boeken, of leer je met casussen en praktijkvoorbeelden?
- Hoeveel toetsperiodes zijn er en hoeveel toetsen maak je dan?
- Hoe groot zijn de klassen?
- Hoeveel dagen en uren per week moet ik naar school?
- Moet je veel zelfstandig doen of juist in groepen?
- Waar lopen eerstejaars studenten tegenaan in de opleiding?
- Hoe vaak moet ik stage lopen?
 - Wanneer moet ik aan mijn eerste stage beginnen?
 - Kan ik ook in het buitenland stagelopen?
- Wat kan je worden als je deze opleiding afrondt en vinden studenten snel een baan?
- Hoe groot is de kans op werk met deze opleiding?
- Wanneer moet ik mij uiterlijk aanmelden voor deze opleiding?
- Zijn er nog specifieke toelatingseisen voor deze opleiding?
- Als ik mij heb aangemeld, hoe gaat het intakeproces dan verder?
- Hoe ziet de introductieperiode eruit?

WIL JE MEER WETEN OVER DE ERVARINGEN VAN STUDENTEN VAN ZADKINE? VRAAG ZE DAN BIJVOORBEELD:

- Wat was jouw reden om voor deze opleiding te kiezen en vind je het achteraf een goede keuze?
- Wat vind je het leukste en het minst leuke aan studeren in het mbo, aan je opleiding en aan Zadkine?
- Hoe vind je de locatie van jouw opleiding? Hoe zijn de docenten, de conciërges en de faciliteiten?
- Hoeveel tijd steek je naast je lesuren in je huiswerk/zelfstudie?
- Heb je naast studeren ook nog tijd voor een bijbaantje?

HEB JE MEER HULP NODIG BIJ JE STUDIEKEUZE?

Neem dan contact op met ons Studiekeuzecentrum via www.zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuze. Deze medewerkers helpen jou graag met al je vragen!



“Deze opleiding past bij mij vanwege mijn grote passie voor koken, schoonmaken en techniek.”

KENNISMAKEN MET FLOOR

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

“Ik ben Floor Nolen, ik ben 20 jaar oud en ik zit in het eerste jaar van de opleiding Facilitair Manager. Waarom ik voor deze opleiding gekozen heb? Simpelweg omdat ik graag mensen help én een grote interesse heb in schoonmaken, koken en techniek. De opleiding sluit perfect aan bij mijn passie om anderen te ondersteunen, en ik voel me er helemaal op mijn plek.”

Meer leren over techniek

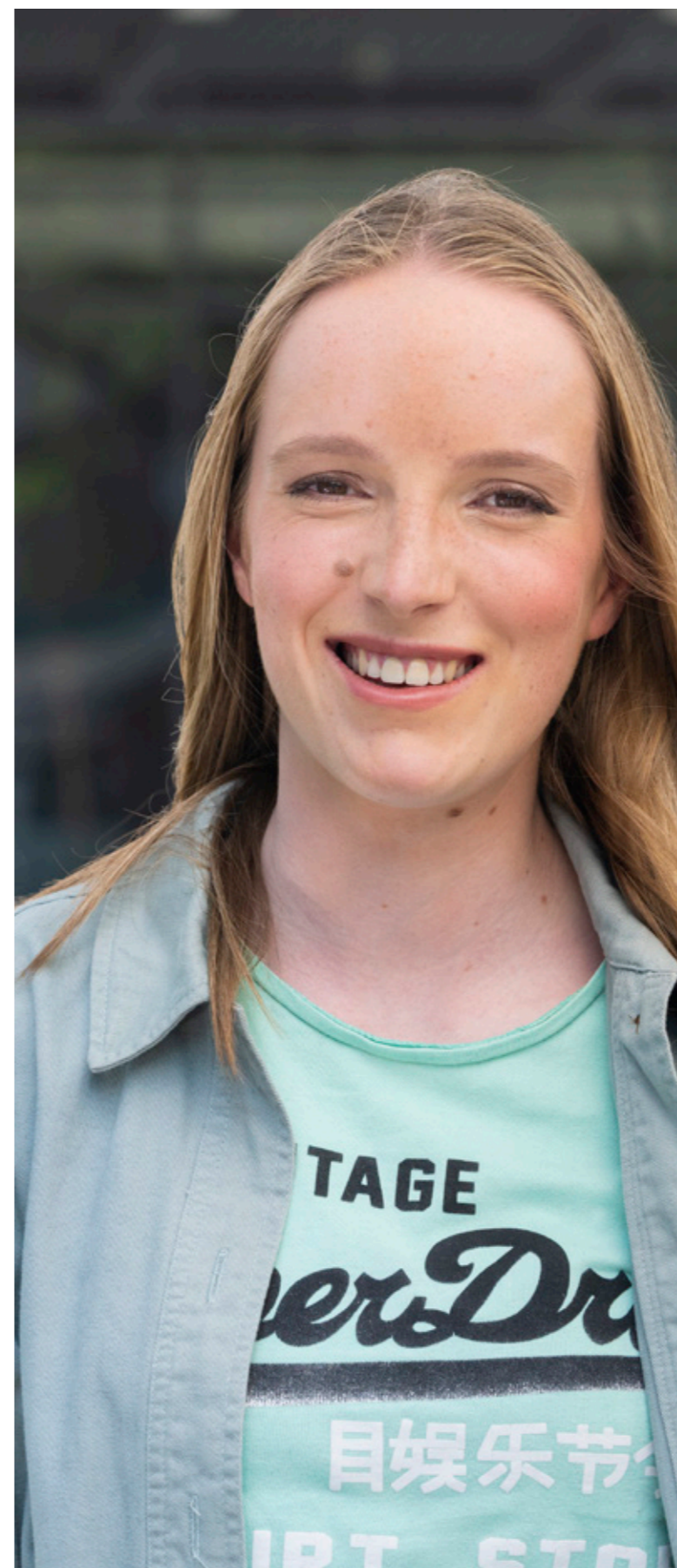
“Tijdens mijn opleiding heb ik stage gelopen bij verschillende bedrijven. Tijdens mijn laatste stage bij Urban Residences heb ik de mogelijkheid gekregen om allerlei taken uit te voeren, variërend van het meewerken op de cateringafdeling tot het meedraaien bij de technische dienst. Hierdoor heb ik waardevolle ervaring opgedaan, vooral op het gebied van noodsituaties en hoe je daarmee om moet gaan. Ik heb ook ontdekt dat ik de technische kant van het vak heel erg interessant vind en dat ik daar meer over wil leren.

Op de woensdagen werk ik samen met mijn medestudenten in de kantine op school. We zijn verantwoordelijk voor het verzorgen van de cateringwerkzaamheden, zoals het maken van gezonde broodjes, noodles, wokgerechten en smoothies. We leren hoe we de voorraad moeten bijhouden en houden de houdbaarheidsdatum van producten in de gaten. Tussendoor helpen we studenten en docenten bij de kassa met hun bestelling. Het is mooie plek om praktijkervaring op te doen.”

Goed contact met docenten

“Wat ik ook fijn vind aan mijn opleiding is het goede contact met mijn docenten. Ze zijn altijd bereid om te helpen en ik weet dat ik bij hen terecht kan met eventuele vragen of problemen.

Na het behalen van mijn diploma ben ik klaar om aan het werk te gaan. Vanwege mijn sterke interesse in de technische aspecten van het vak, zou ik graag willen werken bij de technische dienst van Urban Residences. Het lijkt me een geweldige plek om mijn carrière te starten en mijn passie voor facilitair management en techniek te combineren.”



lessen. Denk aan: vergaderservice, inkoop & logistiek, onderhoud, beheer & veiligheid, hospitality, communicatie, economie en personeelsmanagement. Verder kies je tijdens je opleiding één of twee keuzedelen.

Tijdens het derde jaar staat leidinggeven centraal bij al je vakken en projecten. Je maakt tijdens de opleiding kennis met verschillende kanten van facilitaire dienstverlening en de sectoren waarin je kunt gaan werken, zoals: zorg en welzijn, recreatiebranche, onderwijs, catering, vergaderservice, events en gebouwenbeheer en -onderhoud.

Als je voor de opleiding Facilitair Leidinggevende kiest, is het belangrijk dat je servicegericht, representatief, sociaal, collegiaal en betrouwbaar bent. Herken je jezelf hierin en ben je ook nog stressbestendig, assertief en oplossingsgericht? Dan is deze opleiding echt iets voor jou!

**BENIEUWD HOE
ONS GEBOUW
ERUIT ZIET? SCAN
SNEL DE QR-CODE
EN MAAK EEN TE
VIRTUELE TOUR
DOOR ONS PAND!**



HOSPITALITY ACADEMY

Werk je graag met mensen samen en wil je straks een afwisselende baan in de horeca, toerisme, of in de evenementenwereld? Meld je dan aan voor één van onze opleidingen van de 010 Hospitality Academy!

Overall aan het werk

Hospitality betekent dat je graag anderen helpt en altijd klaarstaat voor mensen. Tijdens deze opleiding leer je hoe je gasten zich welkom kunt laten voelen, vanaf het moment van aankomst tot aan hun vertrek. Gastvrijheid komt eigenlijk in alle branches voor, dus met dit diploma kun je straks aan de slag op verschillende spannende plekken, zoals hotels, luchthavens, congrescentra en ziekenhuizen. Het unieke van deze opleidingen is dat ze samen met het bedrijfsleven uit de regio Rotterdam zijn ontwikkeld. We werken o.a. nauw samen met Plaswijckpark, Duinrell, en Concert – en congresgebouw de Doelen.

Altijd actuele lesstof

Door deze samenwerking zijn wij goed op de hoogte van wat er allemaal speelt in de hospitality sector en wat de laatste trends zijn. Deze kennis passen wij weer meteen toe in onze lesstof. In de eerste twee periodes gaan we elke woensdag op bezoek bij diverse bedrijven. Hier volg je workshops of werk je aan inspirerende praktijkopdrachten. Zo krijg jij een beter beeld van de branche en doe je al veel praktijkervaring op. Mis deze unieke kans niet om jezelf te ontwikkelen en je carrière een vliegende start te geven!

HOSPITALITY ALLROUND MEDEWEKER

Niveau 3 • BOL • 2 à 3 jaar

Ben je een doener en sta je graag klaar voor anderen? Zit je liever niet de hele dag op een kantoor en droom je van een dynamische carrière in de horeca, toerisme of evenementenbranche? Dan is de opleiding voor jou. Na het afronden van je opleiding kun je aan de slag als host(ess), medewerker frontoffice of medewerking bediening.

De opleiding

Je leert veel over de vrijetijdsector en je krijgt vakken als evenementen, gastheer- en gastvrouwschap, frontoffice en bediening. Daarnaast leer je hoe je evenementen kunt organiseren en begeleiden, en hoe je gasten op de juiste manier informeert. Natuurlijk komen moderne talen ook aan bod. Naast leren en werken zul je tijdens je opleiding ook plezier hebben. Je gaat op studiereizen, je bezoekt samen met je klas diverse beurzen en evenementen, je volgt interessante workshops en neemt deel aan kunst- en cultuuractiviteiten. Daarnaast krijg je ook theoretische vakken als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap en ga elk jaar op stage.

HOSPITALITY MANAGER

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Droom je ervan om een eventmanager of hospitality manager te worden en leiding te geven in de wereld van hotels, evenementen, beurzen en congressen? Zoek niet langer! Als Hospitality Manager is het jouw missie om gasten tevreden te stellen. Je bedenkt creatieve marketing-activiteiten die niet alleen bijdragen aan het succes van het bedrijf, maar ook zorgen voor meer klantenbinding. Bovendien geef je leiding aan een team en weet je precies hoe je hen gemotiveerd houdt.

De opleiding

Deze opleiding draait het niet alleen om de boeken! Tijdens je opleiding maak je studiereizen, bezoek je beurzen en evenementen met je klasgenoten, volg je workshops en neem je deel aan inspirerende kunst- en cultuuractiviteiten. Naast algemene vakken zoals Nederlands, burgerschap, Engels en Duits krijg je ook managementvakken, marketing en economie. Daarnaast leer je hoe je een draaiboek moet maken voor evenementen en komen onderwerpen zoals toerisme, evenementenmanagement, gastheer-/gastvrouwschap en frontoffice aan bod. Elk schooljaar loop je stage en in het derde jaar is er zelfs de mogelijkheid om stage te lopen in het buitenland.

“Werken op kantoor vind ik leuk, maar ik sta liever op de vloer.”



KENNISMAKEN MET DUNCAN

HOSPITALITY MANAGER

“Ik ben Duncan Remmerswaal. Ik ben 18 jaar oud en heb op De Oude Maas de richting Zorg & Welzijn kant gedaan. Nu volg ik met veel plezier de opleiding Manager Hospitality niveau 4. Ik heb voor deze opleiding gekozen omdat het een hele brede opleiding is en ik nog aan het twijfelen ben over wat ik wil gaan doen.”

Flexibele opleiding

“De opleiding bevalt me goed! Deze opleiding duurt 3 jaar waarin je veel praktijklessen hebt en veel ervaring opdoet tijdens stages. Daarom past deze opleiding ook erg bij mij, ik leer sneller in de praktijk. Ook heb je best goed contact met de docenten. Bij vragen of problemen zijn ze altijd heel makkelijk te bereiken. The Challenge en het vak burgerschap zijn mijn favoriete vakken. Je krijgt veel vrijheid tijdens je opleiding, zo kan je zelf bepalen hoe en wanneer je stage wilt lopen. Belangrijk is natuurlijk wel dat je je opdrachten inlevert.

Ik loop nu stage bij de Après Skihut op de Lijnbaan in Rotterdam. Dit is voor mij vertrouwd terrein omdat ik hier ook werk. Ik heb het er heel erg naar mijn zin. Ik neem bestellingen op of sta achter de bar. Ik werk ook op kantoor waar ik reviews beantwoord en reserveringen verwerk. Het werken op kantoor hoort er ook bij en bij de opleiding, maar ik ben meer iemand die lekker bezig is en op de vloer staat.”

Experience dagen

“Ook hebben we veel ‘Experience’ dagen waarbij we met de hospitality klassen verschillende bedrijven bezoeken. Tijdens deze bezoeken doen we veel ervaring op en krijgen we een goed beeld van wat je later kunnen gaan doen. Deze dagen zijn zeer gezellig en je leert je klas en de docenten op een andere manier kennen.

Na het behalen van mijn diploma wil ik nog verder studeren om uit te zoeken welke kant ik op wil; richting de uitvaartverzorging of toch een eigen restaurant met een speciaal concept.”

“De opleiding is meer dan alleen leren uit de boeken en de hele dag op school zitten.”



KENNISMAKEN MET CELINE

HOSPITALITY ALLROUND MEDEWERKER

“Mijn naam is Celine Jansen en ik ben 19 jaar oud. Hiervoor heb ik de opleiding Gespecialiseerd Pedagogisch Medewerker gevolgd. Momenteel zit ik in het eerste leerjaar van de opleiding Hospitality Allround Medewerker niveau 3. Nadat ik gestopt was met mijn vorige opleiding, heb ik samen met mijn begeleider een studieloopbaan gedaan en daaruit kwam naar voren dat een opleiding in de hospitality branche goed bij mij past.”

Veel bedrijfsbezoeken

“De opleiding is zoveel meer dan alleen maar leren uit boeken en de hele dag op school zitten. Het is ook op stap gaan met medestudenten, waarbij we in de praktijk veel ontdekken, doen en leren. De ervaringen verschillen per week. De ene week leren we over gastvrijheid in een museum en de andere keer leren we hoe een koffiemachine werkt in een café. We zijn ook een keer met de klas naar een pretpark geweest en kregen een kijkje achter de schermen. Daar zagen we hoe de medewerkers het beste uit zichzelf haalden om elke bezoeker een onvergetelijke dag te bezorgen.”

Stage bij de Doelen

“Op dit moment loop ik stage bij De Doelen in Rotterdam. Het is een stage waarbij ik veel verschillende dingen doe. De ene dag help ik mensen bij de garderobe of achter de bar, de andere dag werk ik in de brasserie en zorg ik voor de lunch tijdens congressen. Ook begeleid ik gasten tijdens concerten naar hun plaats en beantwoord ik vragen van bezoekers.

Omdat deze opleiding zo divers is, heb ik de mogelijkheid om in verschillende branches en op verschillende afdelingen te werken. Mijn eigen voorkeur gaat vooral uit naar werken in een animatieteam op een camping of pretpark, of juist in een gezellig café. Er zijn zoveel opties om uit te kiezen en ik ben enthousiast om te ontdekken waar mijn passie het beste tot uiting komt!”

“Het is inspirerend om van professionals te leren en te zien hoe alles in de praktijk werkt”



KENNISMAKEN MET WOUTER

HOSPITALITY MANAGER

Ik ben Wouter Algera en ik ben 19 jaar oud. Toen ik moest kiezen voor een mbo-opleiding, was er eigenlijk geen andere opleiding die me echt aansprak. Wel wist ik dat ik het leuk vind om met verschillende mensen om te gaan en om mensen te helpen. Daarom koos ik voor de opleiding Hospitality Manager waar het verlenen van de beste service een belangrijk onderwerp is.

De opleiding bevat me heel goed! We doen veel leuke activiteiten en leren veel over hoe we met gasten moeten omgaan. De opleiding duurt in totaal drie jaar en in die tijd leer je echt alles wat je nodig hebt om een goede gastheer of gastvrouw te worden. We leren bijvoorbeeld hoe we klachten kunnen oplossen en hoe we gasten kunnen inchecken. Op school word je ook goed begeleid en de docenten staan altijd klaar om ons te helpen.

Tijdens mijn stageperiode bij het Maritiem Museum in Rotterdam heb ik vier maanden lang, twee dagen per week meegedraaid. Mijn taken waren voornamelijk gericht op de kaartverkoop en het helpen van bezoekers als gastheer. Het was een mooie ervaring waarin ik mijn vaardigheden kon ontwikkelen en mensen kon helpen om van hun museumbezoek een bijzondere belevenis te maken.

Experience lessen

Een belangrijk onderdeel van onze lessen zijn de ‘Experiences’. Tijdens de Experiences bezoek je samen met je klas verschillende bedrijven die perfect aansluiten bij de wereld van Hospitality. Hier volgen we workshops en krijgen we rondleidingen. Op een interactieve manier krijgen wij steeds een beter beeld van wat deze branche precies inhoudt. Het is inspirerend om van professionals te leren en te zien hoe alles in de praktijk werkt. Deze bedrijven bieden ons ook de kans op stage te lopen. Dat is echt een geweldige kans om onze vaardigheden verder te ontwikkelen en te ontdekken waar onze ware passie ligt. Volgend jaar ga ik naar jaar twee en ik kan niet wachten om te zien wat de opleiding nog meer voor mij in petto heeft!



PRAKTIJKERVARING OPDOEN OP SCHOOL

Op locatie Benthemplein vind je op de tussenverdieping onze kantine, waar we heerlijke salades, wraps, wokgerechten, zelfgemaakte soepen, panini's en loaded fries serveren. Hier krijgen studenten van de opleidingen (Allround) Medewerker Facilitaire Dienstverlening en Facilitair Leidinggevende de kans om mee te draaien in de catering. Samen met andere studenten en onder begeleiding van onze docenten, bereid je deze smakelijke gerechten en verkoop je diverse producten aan je medestudenten, ons personeel en bezoekers van buitenaf.

In 't Winkeltje op de begane grond verkopen wij dagelijks verschillende belegde broodjes, koffie, taarten en koekjes. Onze vaste klanten bestaan uit studenten, medewerkers en externe bezoekers. Ook hier leer je alle ins en outs van de catering en doe je waardevolle ervaring op.




FACEBOOK
 @zadkine




INSTAGRAM
 @zadkinembo

BLIJF OP DE HOOGTE!




NIEUWS
 zadkine.nl/nieuwsbrief




WEBSITE
 zadkine.nl



LOCATIE



STUDIEKEUZECENTRUM

zadkine.nl/studiekeuzecentrum



I. BENTHEMPLEIN 15

3032 CC Rotterdam
t. 088 945 24 80

Locatie Bentheemplein ligt in Rotterdam Centrum, vlakbij het Hofplein en Centraal Station. De locatie is goed bereikbaar met trein, tram, bus en metro. Lopend ben je binnen 5 minuten op de Coolingsingel.

Als je binnenkomt, ervaar je meteen het praktijkgerichte karakter van onze opleidingen. Op de begane grond is een soort mini-winkelcentrum met een Office Centre, Brasserie In 't Oude Noorden, wijn & spijs restaurant Onder de Hofbogen, brood- en banketwinkel 't Winkeltje en een schoonheidssalon en kapsalon. Op de tussenverdieping vind je de kantine en in het hele gebouw is wifi beschikbaar.



ZADKINE STUDIEKEUZE- CENTRUM

HELPT JE VERDER

Zadkine biedt je een groot aantal mooie opleidingen. Weet jij nog niet welke opleiding het beste bij je past? Misschien twijfel je nog? Het Studiekeuzecentrum helpt je bij het maken van de juiste studiekeuze.

Een studiekeuzegesprek is geheel gratis en makkelijk te doen vanuit huis! Met één van onze loopbaanadviseurs helpen wij jou om je dromen realiteit te maken.

Wat bespreken we?

Welk doel jij wilt bereiken en hoe ver jij wilt komen. Wat heb je daarvoor nodig? En welke route hoort hierbij? Wij geven je een goed beeld van wat Zadkine allemaal te bieden heeft en helpen je ook in de voorbereiding van aanmelding tot intake.

We kijken naar wat er het beste bij jou past, maar kijken ook of je verwachting overeenkomt en natuurlijk zijn jouw ouders/verzorgers welkom bij dit adviesgesprek.

Wil je een gesprek?

Ga naar zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuzes om direct een afspraak in te plannen of voor meer informatie. Je kunt

ons ook een bericht sturen via WhatsApp of bellen via 088 945 38 88 voor het maken van een afspraak.

Wat doet het Studiekeuzecentrum voor jou?

- Extra informatie over opleidingen.
- Informatie en tips om tot een goede studiekeuze te komen.
- Hulp als je verder wilt studeren na je opleiding.
- Informatie over onze Open Dagen en Meeloopdagen.
- Hulp bij het aanmelden voor een opleiding bij Zadkine.
- Studiekeuzeworkshop op locatie met rondleiding.
- Online events zodat jij goed voorbereid naar de Open Dag kan komen.

Heb je vragen?

Het Studiekeuzecentrum is dé plek voor al jouw studiekeuzevragen. Je kunt ons via WhatsApp een bericht sturen of bellen op 088 945 38 88, mailen kan ook naar studiekeuzecentrum@zadkine.nl of kom langs op onze locatie. Wij helpen je graag verder!

Wanneer kun je bij ons terecht?

Wij zijn geopend op dinsdag t/m vrijdag van 10.00 tot 17.00 uur. Waar vind je ons? Het Studiekeuzecentrum is gevestigd in onze locatie Benthemplein 15 in het centrum van Rotterdam. Dit is vlakbij het Hofplein, en op loopafstand van Rotterdam CS, metro, bus en tram.



THE BEST SUPPORT

ZADKINE

› DIENSTVERLENING & FACILITY COLLEGE