

# ZADKINE

2024/2025

## HET NIEUWE GASTVRIJ

**NIEUW!**  
BBL-OPLEIDINGEN IN SAMENWERKING  
MET FLETCHER HOTELS

Direct salaris, betaalde opleiding  
en baangarantie bij Fletcher Hotels!

**KENNISMAKEN MET FEMKE,  
GABRIELLA, DUNCAN EN TOLIC**

**ZADKINE**  
› HORECA COLLEGE





↑ **Op de cover: Tolic**  
*Tolic vindt koken een creatief vak  
waar je nooit uitgeleerd raakt.*

# HET NIEUWE GASTVRIJ

Maximaal genieten. Of je nu een biertje gaat doen, een hapje gaat eten in de stad of gezellig een weekendje weg gaat. Ontmoeten, ervaringen delen en genieten. Dat is waar het bij onze gasten om draait. De horeca in Rotterdam en omgeving is booming. Bij het Zadkine Horeca College leer en ervaar je dagelijks wat het betekent om de optimale beleving te creëren voor jouw gasten.

Midden in het centrum van Rotterdam en op een prachtige locatie in de regio, werken wij iedere dag met jou aan die beleving. Of het nu gaat om koken of gasten bedienen. In een trendy bar of in je eigen foodtruck of pop-up restaurant, het is jouw passie om het maximale eruit te halen en om je gasten te laten genieten. Het Zadkine Horeca College heeft in eigen huis een prachtig ingerichte brasserie en een mooi en ruim restaurant. Alle met state-of-the-art keukens, waar wij heel trots op zijn. Stages in Nederland en/of in het buitenland vormen essentiële onderdelen van onze opleidingen. Het Zadkine Horeca College heeft een sterk netwerk en biedt veel mogelijkheden om in het buitenland stage te lopen. Een keuze voor het Zadkine Horeca College, is kiezen voor de Rotterdamse mentaliteit. Mouwen opstropen, een open sfeer en iedere keer het maximale eruit halen voor de gastbeleving. En dat beperkt zich niet van 9 tot 5.

Wij verwelkomen je graag en gaan ons maximaal inspannen om jou een geweldige tijd te bieden bij Zadkine Horeca College.

**Armand Langendoen**  
Opleidingsmanager  
Horecavakopleidingen

**Leo Ruijters**  
Opleidingsmanager  
Horecamanagementopleidingen

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 Bentemplein. 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](mailto:r.nefs@zadkine.nl) en Marco Hugens [m.hugens@zadkine.nl](mailto: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 vervolgopleiding 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.

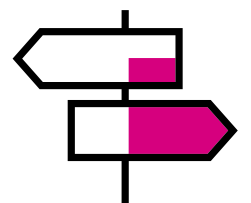
#### Beroepsopleidende leerweg (BOL)

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](https://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/opendagen](https://zadkine.nl/opendagen).

## 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](https://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](https://zadkine.nl/nieuwsbrief).

## STUDIEMATCH

Ben je benieuwd welke van onze opleidingen bij jouw interesses passen? Doe de Studiematch op onze website: [zadkine.nl/studiematch](https://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](https://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](mailto:marketingencommunicatie@zadkine.nl).

### OUDERS EN VERZORGERS

Voor ouders en verzorgers heeft Zadkine een aparte pagina ingericht op de website: [zadkine.nl/ouders](https://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](https://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](https://duo.nl).

### MEER INFORMATIE

Wil je meer weten? Bijvoorbeeld over de specifieke vooropleidingseisen, toekomstperspectief en doorstroommogelijkheden? Kijk dan op onze website [zadkine.nl](https://zadkine.nl).





# HORECA

Bij het Zadkine Horeca College zijn we maar wat trots op onze eigen restaurants met state-of-the-art keukens! Op locatie Benthemplein zijn het moderne restaurant Onder de Hofbogen en Brasserie In 't Oude Noorden gevestigd. Afhankelijk van je opleiding kook en/of serveer je, onder begeleiding, in één van deze restaurants. Zo leer je niet alleen alle kneepjes van het vak, maar leer je ook hoe je voor jouw gasten een optimale beleving creëert. Een unieke mogelijkheid om leren en praktijkervaring te combineren!



## OPLEIDINGEN OVERZICHT

### HORECAVAK

#### KOK

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar • locatie 1  
Niveau 2 • BBL • 2 jaar • locatie 1 en 3 (Fletcher)

#### ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar • locatie 1  
*Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding.*  
Niveau 2 • BBL • 2 jaar • locatie 1 en 3 (Fletcher)

#### GASTHEER/GASTVROUW

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar • locatie 1  
Niveau 2 • BBL • 3 jaar • locatie 1 en 3 (Fletcher)

#### ZELFSTANDIG WERKEND GASTHEER/GASTVROUW

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar • locatie 1  
*Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding.*  
Niveau 3 • BBL • 2 jaar • locatie 1 en 3 (Fletcher)

#### LEIDINGGEVENDE KEUKEN

*Starten in februari*  
Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar • locatie 1 en 3 (Fletcher)

#### ZELFSTANDIG WERKEND BARTENDER

Niveau 3 • BBL • 2 jaar • locatie 1

#### LEIDINGGEVENDE BAR

Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar afhankelijk van je vooropleiding

#### LEIDINGGEVENDE BEDIENING

Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar • locatie 1  
*Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding.*  
Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar • locatie 1 en 3 (Fletcher)

#### BAR ACADEMY

Niveau 3 • BOL • 2 jaar • locatie 1 en 2  
Zelfstandig Werkend Bartender  
Niveau 4 • BOL • 2 jaar • locatie 1 en 2  
Leidinggevende Bar

## HORECAMANAGEMENT

#### INTERNATIONAAL HOTEL MANAGEMENT (TWEETALIG)

Niveau 4 • BOL • 2 tot 2,5 jaar met havo-diploma • locatie 1  
Niveau 4 • BOL • 3 tot 3,5 jaar met mavo-diploma • locatie 1

#### MANAGER ONDERNEMER HORECA

Niveau 4 • BOL • 3,5 jaar • locatie 1

#### MANAGER ONDERNEMER BAR

Niveau 4 • BOL • 3 jaar • locatie 1

### HOSPITALITY ACADEMY\*

#### HOSPITALITY ALLROUND MEDEWERKER

Niveau 3 • BOL • 3 jaar • locatie 1  
*Starten in februari:*  
Niveau 3 • BBL • 3 jaar • locatie 3 (Fletcher)

#### HOSPITALITY MANAGER

Niveau 4 • BOL • 4 jaar • locatie 1

\* Onderdeel van Dienstverlening & Facility College

Bekijk de plattegrond op pagina 34 voor meer informatie over onze locaties





# KENNISMAKEN MET TOLIC

KOK

*“Het is een creatief vak waar je nooit uitgeleerd raakt.”*

**Kokstudent Tolic woont vier jaar in Nederland en zit in het eerste jaar van de koksopleiding.**

“Ik heb eigenlijk altijd al gekookt en vind het ontzettend leuk dat ik daar nu mijn beroep van kan maken. Het is een creatief vak waar je nooit uitgeleerd raakt. Er komen altijd weer nieuwe technieken of trends. Ik vind het mooi om van ‘iets’ wat in mijn hoofd zit, uit te kunnen voeren en een mooi bord op te kunnen maken.

Je leert tijdens de koksopleiding alle basisvaardigheden die je nodig hebt om goed in de keuken te kunnen werken. Je leert niet alleen warme of koude gerechten maken, maar ook hoe je alles moet voorbereiden (mise en place) en hoe je producten lang vers houdt. Een schone keuken is heel belangrijk, je leert daarom hoe je netjes maar vooral hygiënisch moet werken.

Wat ik soms nog wel een uitdaging vind, is dat alle borden exact hetzelfde opgemaakt moeten zijn. Dat is een techniek die je echt moet leren. Wanneer twee gasten exact hetzelfde gerecht bestellen dan moeten de porties natuurlijk wel gelijk zijn en er ook hetzelfde uitzien. Gelukkig kan ik thuis wel lekker los gaan en maak ik alle borden op gevoel op.

De docenten zijn ook heel goed in hun vak en nemen de tijd voor de studenten. Wanneer ik iets niet snap en soms wel twintig keer om hulp moet vragen, dan blijven ze geduldig en leggen ze iets uit tot ik het helemaal begrijp. Erg prettig vind ik dat.

Wat ik hierna wil gaan doen dat weet ik nog niet. Misschien als kok aan de slag in Nederland of in Oekraïne. Ik wil in ieder geval doorgaan met koken, veel oefenen en me blijven ontwikkelen als kok.”



# HORECA- VAKOPLEIDINGEN

## KOK

### Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

Hou jij van lekker eten, is koken jouw passie en wil jij gasten blij maken met jouw kookkunsten? Kies dan voor een koksopleiding. Als kok voer je verschillende werkzaamheden uit. Je plant de dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan je gasten. Je werkt bijvoorbeeld in de keuken van een restaurant of hotel.

### De opleiding

Ontdek, proef en geniet! In twee jaar leer je alles over koken, het mooi presenteren van gerechten, ingrediënten en de verschillende bereidingstechnieken. Ook krijg je

les in voorraadbeheer en inkoop. Naast de basisvakken zoals Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap, kun je kiezen uit verschillende keuzedelen. Tijdens je opleiding volg je interessante workshops en ga je op excursie met studiegenoten. Bij de BOL-variant volg je de praktijklessen in één van onze keukens op locatie en loop je stage.

### Werken en leren tegelijk

Wil je liever meteen werken? Kies dan voor de BBL-variant van deze opleiding. Je gaat dan één dag per week naar school. De overige dagen werk je bij een erkend leerbedrijf waar een speciaal opgeleide leermeester jou begeleidt en jou de keukenvaardigheden aanleert. Bij dit leerbedrijf heb je een arbeidscontract voor minimaal 20 uur per week.



## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

### Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar

Als zelfstandig werkend kok heb je een passie voor koken en mooie gerechten. Je coördineert de voorbereiding, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan je gasten. Ook plan je de dagelijkse werkzaamheden, en verzin je nieuwe gerechten. Je bent stressbestendig, houdt van afwisseling en uiteraard ook van koken. Onregelmatige werktijden zijn ook geen probleem voor jou. Je werkt overdag, 's avonds of in het weekend.

### De opleiding

Je leert hoe je een menukaart maakt en zelfstandig nieuwe gerechten samenstelt. Presentatie is daarbij een belangrijk onderdeel. Het gerecht moet niet alleen lekker smaken, het moet er ook super uitzien. Je leert ook hoe je leiding geeft aan een team en zorgt dat alles volgens planning verloopt. Naast vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap volg je keuzedelen. Met keuzedelen verbreed jij jouw kennis, zodat je nog aantrekkelijker wordt voor werkgevers waarvoor jij wilt werken. Ervaring doe je dagelijks op in onze keukens die wij op locatie hebben. Onze keukens zijn voorzien van de modernste apparatuur waar jij alle nieuwe technieken gaat leren. Hier werk je

met je klasgenoten en docenten aan verschillende praktijkopdrachten.

### Werken en leren tegelijk

Wil je liever werken en leren tegelijk? Kies dan voor de BBL-variant van deze opleiding. Je gaat dan één dag per week naar school. De overige dagen werk je bij een erkend leerbedrijf waar een speciaal opgeleide leermeester jou begeleidt en je de keukenvaardigheden aanleert. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Kijk hiervoor op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl).

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





*“Mijn ambitie is om samen met een goede vriend van mij een eigen zaak te starten.”*

## KENNISMAKEN MET DUNCAN

MANAGER ONDERNEMER BAR

**“Ik ben Duncan Starrenburg en ik ben 18 jaar oud. Na het halen van mijn havo- diploma ben ik begonnen met de opleiding Manager Ondernemer Bar en ik heb net mijn eerste jaar succesvol afgerond!”**

“Ik heb voor deze opleiding gekozen omdat ik eerst een stevige basis wilde leggen voordat ik naar het HBO zou gaan. Mijn ouders hebben een eigen horecazaak dus ik had al de nodige ervaring met de horecabranche. Hierdoor merkte ik ook dat het ondernemerschap toch wel mijn interesse had. Na wat onderzoek wist ik dat deze opleiding de juiste keuze voor mij was, omdat je alles leert op het gebied van het ondernemerschap en de horecabranche.”

### **Leren over de geschiedenis van de verschillende dranken**

“Tot nu toe vind ik de opleiding erg goed. De docenten staan altijd voor je klaar en helpen je waar nodig. Zowel de theorie- als de praktijklessen vind ik erg leuk en leerzaam. Mijn favoriete vak is drankenkennis. Niet omdat we veel proeven, hoor, maar juist vanwege de interessante geschiedenis achter de verschillende drankensoorten en hoe ze geproduceerd worden. Natuurlijk is het proeven wel een leuke bijkomstigheid!”

“Dit jaar heb ik stage gelopen in de zaak van mijn ouders. Dat vond ik zelf heel fijn omdat ik de zaak van mijn ouders natuurlijk ook goed ken. Bovendien kreeg ik bij mijn ouders veel vrijheid om mezelf te kunnen ontwikkelen en te leren. Ik heb elke vrijdag stage gelopen en ervoor gezorgd dat het restaurant goed bleef draaien.”

“Door de opleiding leer ik al veel en hierdoor weet ik dat ik meer wil leren over het ondernemerschap. Mijn ambitie is dan ook om na mijn studie samen met een goede vriend van mij een eigen zaak te starten. Maar eerst nog even lekker veel theorie en praktijkervaring opdoen. Ik ben ontzettend benieuwd wat de toekomst voor mij in petto heeft.”

*“Als het boksen niet lukt, dan is het fijn om te weten dat ik kan terugvallen op mijn opleiding.”*

## KENNISMAKEN MET GABRIELLA

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

**“Hallo, ik ben Gabriella Weerheim en doe de opleiding Zelfstandig Werkend Kok. Ik heb voor deze opleiding gekozen omdat ik graag iets met eten wil doen. In het begin kon ik eigenlijk helemaal niet koken, ik kon niet eens een ei bakken maar sinds ik met deze opleiding ben begonnen, is dat compleet veranderd. Tijdens mijn opleiding heb ik echt alle basisvaardigheden van het koken geleerd zoals grillen, blancheren, bakken en snijden.”**

### **Koolhydraatarm koken**

“Naast mijn opleiding heb ik ook een actief privéleven. Ik beoefen boksen op een vrij hoog niveau, en daarbij is een goed uitgebalanceerd dieet heel belangrijk. Wat ik op school leer, kan ik meteen toepassen in mijn dagelijkse leven. Zo weet ik nu hoe ik koolhydraatarm kan koken en maak ik bijvoorbeeld mijn eigen knoflooksaus op basis van yoghurt en kruiden, maar met veel minder calorieën.

De praktijklessen zijn mijn favoriet. Ik ben namelijk geen type dat de hele dag met zijn neus in de boeken zit, ik wil gewoon lekker bezig zijn en nieuwe dingen leren. Koken vind ik heerlijk, maar het liefst werk ik met vlees, zoals een sappige steak. Heerlijk!

Tijdens mijn stage bij Baek Food & Drinks was ik verantwoordelijk voor de voor- en nagerechten in de keuken. Ik mocht alles doen en werkte zowel doordeweeks als in het weekend. Ik maakte echt deel uit van het team. Werken in de horeca is hard werken en aanpakken, maar ik ben geen persoon die stilzit, dus dit beroep past goed bij mij.”

### **Koken of boksen?**

“Het zou fantastisch zijn om later als kok aan de slag te kunnen. Maar mijn echte passie is boksen, iets wat ik al sinds mijn jeugd doe. Volgend jaar heb ik zelfs de kans om me te kwalificeren voor de Olympische Spelen. Mocht het boksen niet slagen, dan wil ik terug kunnen vallen op de horeca en in de keuken van een gezellige brasserie kunnen werken. Maar dat is een zorg voor later. Nu zorgen dat ik mijn diploma haal!”







# GASTHEER/ GASTVROUW

## GASTHEER/GASTVROUW

### Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

Voor jou is service het allerbelangrijkste. Je ontvangt de gasten en neemt de bestellingen op. Je adviseert hen over de verschillende gerechten en wat ze daarbij het beste kunnen drinken. Hierbij houd je rekening met speciale dieetwensen zoals een lactosevrij of vegetarisch gerecht. Tussendoor houd jij je gasten in de gaten en zorg je ervoor dat het hen aan niets ontbreekt. Wanneer de gasten weer vertrekken, ruim jij de tafel af en zorg je voor een mooie gedekte tafel voor de volgende gasten.

### De opleiding

Als gastheer of gastvrouw ben jij het visitekaartje van het restaurant en heb je veel contact met je gasten. Het is daarom belangrijk dat je gastvrij bent en een enthousiaste instelling hebt. Jij leert alles over het gastvrij ontvangen van gasten en hoe je hen tijdens een avondje uit, lunch of borrel in de watten legt.

In ons restaurant leer je bestellingen opnemen en het serveren van gerechten. Werken in de horeca is heel afwisselend en kan druk zijn. Daarom leer je hoe je met verschillende situaties om moet gaan en krijg je les in plannen en organiseren. Tijdens je opleiding volg je ook theorievakken als Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. Een deel van je opleiding bepaal je zelf. Je kunt keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw vakspecialisme of interesses.

### Werken en leren tegelijk

Volg je de BOL-variant van deze opleiding dan volg je lessen op school en ga je op stage. Wil je liever meteen werken, kies dan voor de BBL-variant. Je komt dan één

dag per week naar school en de andere dagen ben je aan het werk bij een leerwerkbedrijf. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Kijk hiervoor op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl).

## ZELFSTANDIG WERKEND GASTHEER/GASTVROUW

### Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar

Als zelfstandig werkend gastheer of -vrouw zorg jij ervoor dat jouw gasten een onvergetelijke avond of lunch ervaren. Je bent het eerste aanspreekpunt voor je collega's in de keuken en in de bediening en je neemt graag de verantwoordelijkheid. Je zorgt ervoor dat de voorraad op orde is, doet de inkoop en je stelt samen met het team de menu- en drankenkaart op. Verder ben je stressbestendig, hou je van samenwerken en werk je nauwkeurig.

### De opleiding

In ons restaurant leer je gasten gastvrij ontvangen en adviseren. Ook leer je serveren en de daarbij behorende technieken. Bijvoorbeeld trancheren, fileren en flamberen. Om je gasten goed te kunnen adviseren over hun gerecht, krijg je ook les in de verschillende soorten wijnen en welk gerecht hier het beste bij past. Daarnaast volg je ook algemene vakken als Nederlands, rekenen, burgerschap en keuzedelen. Deze keuzedelen passen bij jouw ambities of interesses.

### Werken en leren tegelijk

Wil je liever meteen aan het werk? Ook dat is mogelijk. Bij de BBL-variant van deze opleiding werk je ongeveer vier dagen in de week bij een erkend leerbedrijf en kom je één dag in de week naar school voor je overige vakken.

## ZELFSTANDIG WERKEND BARTENDER NIEUW!

### Niveau 3 • BBL • 2 jaar

Wil jij alles leren over koffie, thee en de verschillende alcoholische dranken? Is het jouw droom om achter de bar te werken? En wil je een studie combineren met werk? Dat komt dan goed uit. Met deze BBL-opleiding werk je bij een horecabedrijf en heb je één dag in de week les.

### De opleiding

Je leert van Rotterdamse horecaondernemers alles over het vak en het werken achter de bar. Je leert hoe je de beste espresso maakt en hoe je op basis van een gast zijn persoonlijke smaak de beste cocktails mixt.

Omdat dit een BBL-opleiding is loop je geen stage maar werk je vier dagen in de week bij een erkend leerbedrijf. Je komt één dag per week naar school voor je overige lessen. Bij dit leerbedrijf heb je een arbeidscontract voor minimaal 20 uur per week. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Kijk hiervoor op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl).

Naast je reguliere lessen is er ook een keuzedeelverplichting. Keuzedelen zijn vakken die je kiest die passen bij jouw persoonlijkheid en ambitie en zijn bedoeld ter verbreding of verdieping van je vak. Je vergroot hiermee jouw arbeidskansen. Je mag uit verschillende keuzedelen kiezen die bijdragen aan je persoonlijke ontwikkeling.

### Vanaf 18 jaar

Tijdens deze opleiding proef je regelmatig alcoholische dranken, daarom is de minimale leeftijd 18 jaar. Wil jij jouw gasten maximaal laten genieten en is de horeca jouw passie? Dan is dit de opleiding voor jou!

## LEIDINGGEVENDE BAR NIEUW!

### Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar, afhankelijk van jouw vooropleiding

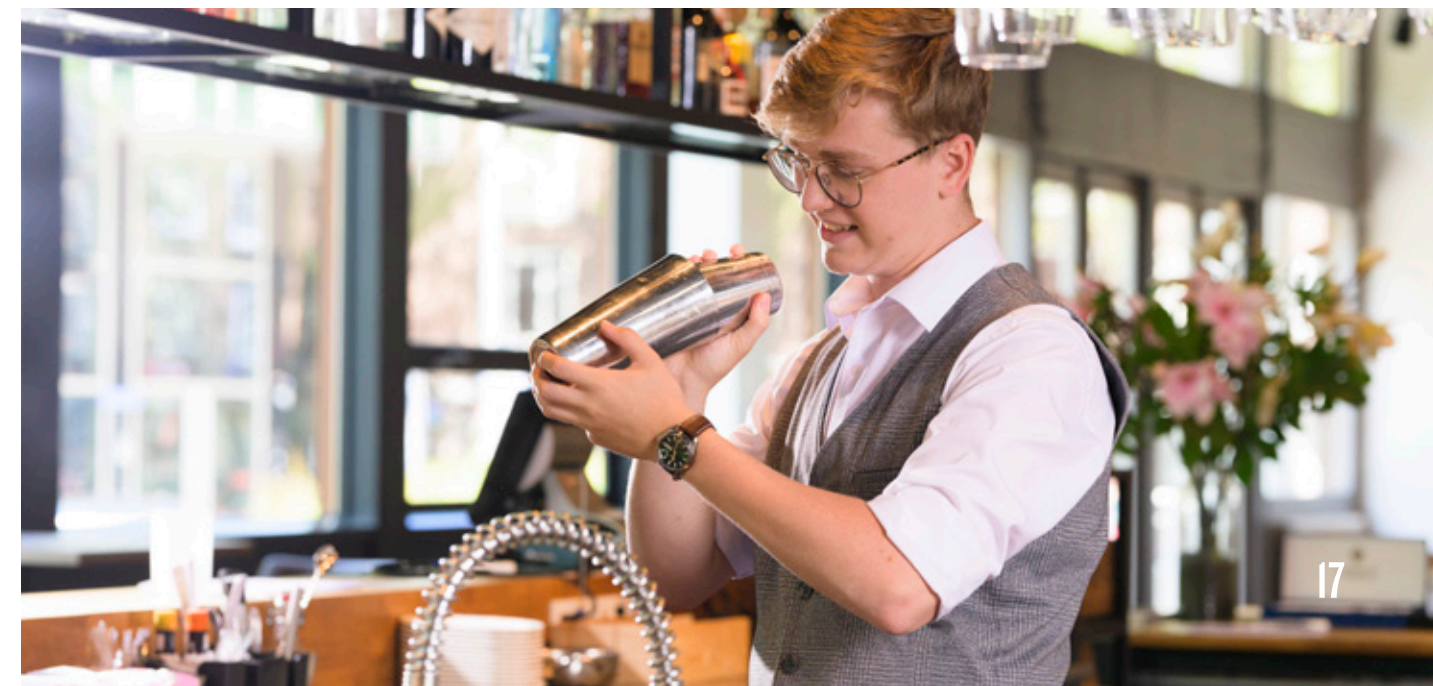
Als leidinggevende zorg jij ervoor dat alles achter de bar goed loopt. Je houdt het team enthousiast en gemotiveerd en je let er ook goed op dat de drankjes tijdig worden geserveerd. Jouw gasten willen maximaal kunnen genieten van hun versgezette espresso, romige cappuccino of hippe cocktail.

Omdat dit een BBL-opleiding is loop je geen stage maar werk je vier dagen in de week bij een erkend leerbedrijf. Je ontwikkelt jezelf dus niet alleen in het klaslokaal, maar juist op de werkvloer. Je komt één dag per week naar school voor je overige lessen. Bij dit leerbedrijf heb je een arbeidscontract voor minimaal 20 uur per week. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Kijk hiervoor op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl).

Tijdens deze opleiding leer je alles over de ingrediënten en de bereidingswijze van de verschillende dranken en hoe je leiding geeft aan een team. Naast de algemene vakken kies je ook een aantal keuzevakken. Je mag uit verschillende keuzedelen kiezen die bijdragen aan je persoonlijke ontwikkeling. Deze keuzedelen zijn bedoeld ter verbreding of verdieping van je vak. Je vergroot hiermee jouw kansen op de arbeidsmarkt. De opleiding duurt drie jaar maar heb je je diploma niveau 3, dan is het ook mogelijk om in het examenjaar in te stromen. De opleiding kan je dan in 1 jaar afronden.

### Vanaf 18 jaar

Tijdens deze opleiding proef je regelmatig alcoholische dranken, daarom is de minimale leeftijd 18 jaar. Wil jij jouw gasten maximaal laten genieten en is de horeca jouw passie? Dan is dit de opleiding voor jou!





## LEIDINGGEVENDE BEDIENING

### Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar

Je geeft leiding aan het bedienend personeel en het bieden van de beste service, is belangrijk voor jou. Als de er iets niet lekker loopt, los jij dit op. En wanneer het heel druk is, help je mee in de bediening. Je regelt alle voorkomende werkzaamheden in het restaurant zoals het verbeteren en inkopen van de wijnvoorraad, je stelt de personeelsplanning op en je bent verantwoordelijk voor de kassa. Het is belangrijk dat hun gasten op tijd en warm geserveerd krijgen. Jij houdt daarom de communicatie tussen de keuken en de bediening in de gaten en springt bij wanneer dit nodig is.

### De opleiding

Afhankelijk van je vooropleiding duurt deze opleiding één tot drie jaar en je leert alles over het leidinggeven aan medewerkers in een restaurant of hotel. Je verdiept je in het gastheerschap, je krijgt les in leidinggeven en je werkt aan jouw management- en coachingsvaardigheden. Ook leer je aan welke eisen een horecabedrijf moet voldoen op het gebied van veiligheid en hygiëne en hoe je een personeelsplanning maakt. Natuurlijk leer je alles over serveren en over de beste wijn- spijscombinaties.

Omdat dit een BBL-opleiding is, ga je één dag per week naar school. De overige dagen werk je bij een erkend leerbedrijf. Dit is een groot of middelgroot horecabedrijf

waar je alles wat je in theorie leert, meteen in de praktijk brengt. Bij dit leerbedrijf heb je een arbeidscontract voor minimaal 20 uur per week. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een erkend leerbedrijf. Kijk hiervoor op [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl).

Naast standaard vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap heb je ook keuzedelen. Deze keuzedelen passen bij jouw ambities en maken jou interessanter voor de werkgevers waar jij voor wilt werken. Heb je een passie voor de horeca en wil je dit combineren met een leidinggevende functie? Dan is dit de opleiding voor jou.

## 010 ZELFSTANDIG WERKEND BARTENDER

### Niveau 3 • BOL • 2 jaar

Heb jij ook een passie voor koffie, wijn en cocktails? En zou je hiervan jouw beroep willen maken? Rotterdamse horecabedrijven zoeken enthousiaste barprofessionals zoals jij. Met onze opleiding van de 010 Bar Academy leer je alle skills die je nodig hebt om te schitteren in de spannende wereld van de horeca. Meld je aan en maak van jouw passie jouw carrière! Na het behalen van deze opleiding kun je aan de slag als bartender, sommelier of barista.

Onze lessen bestaan niet alleen uit het leren van recepten. Nee, bij ons sta jij achter de bar, mix je je eigen drankjes



en neem je deel aan boeiende workshops. Samen met je medestudenten beleef je plezier en groei je uit tot een ware professional.

Een deel van je opleiding volg je bij Stadshaven Brouwerij Rotterdam. Deze unieke baromgeving biedt de ideale setting om jou klaar te stomen voor een succesvolle carrière in de horeca.

### Vanaf 18 jaar

Tijdens deze opleiding proef je regelmatig alcoholische dranken, daarom is de minimale leeftijd 18 jaar. Sta je te springen om te gaan shaken, tappen en schenken? Dan is de 010 Bar Academy zéker wat voor jou!

## 010 LEIDINGGEVENDE BAR

### Niveau 4 • BOL • 2 jaar

Droom jij ervan om in een trendy bar de beste koffie of cocktails te creëren? Zoek niet verder en meld je aan voor deze opleiding van de 010 Bar Academy. Het unieke van deze opleiding is dat het samen met het bedrijfsleven uit de regio Rotterdam is ontwikkeld. Daarom zijn wij goed op de hoogte van wat er allemaal speelt binnen de branche en wat de laatste trends zijn. Hierdoor is onze opleiding altijd actueel.

### De opleiding

Een deel van je opleiding volg je bij Stadshaven Brouwerij Rotterdam. Deze unieke baromgeving biedt de ideale setting om jou klaar te stomen voor een succesvolle carrière in de horeca. Tijdens deze opleiding leer je alles over de ingrediënten en bereidingswijzen van diverse dranken en ontwikkel je vaardigheden in het leidinggeven aan een team.

Je doet veel praktijkervaring op door bedrijfsbezoeken, workshops, interviews en uiteenlopende praktijkopdrachten. En je hebt de kans dit ook in het buitenland te doen, tijdens je buitenlandstage in het tweede jaar. Naast de kernvakken kies je ook uit keuzevakken die bijdragen aan jouw persoonlijke groei en verbreding van je vakgebied. Met deze extra kennis vergroot je je kansen op de arbeidsmarkt. De opleiding duurt twee jaar.

### Vanaf 18 jaar

Tijdens deze opleiding proef je regelmatig alcoholische dranken, daarom is de minimale leeftijd 18 jaar. Sta je te springen om te gaan shaken, tappen en schenken? Dan is deze opleiding zéker wat voor jou!





# WAAROM KIEZEN VOOR BBL?

## BEROEPSBEGELEIDENDE LEERWEG

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. We zien in de praktijk dat er steeds meer interesse voor BBL-opleidingen is. Ook omdat het een gunstige arbeidsmarkt is voor mensen die werk zoeken of van baan willen switchen.

Misschien is een BBL-opleiding echt wat voor jou! Lees hieronder de voor- en nadelen. Zo krijg je een goed beeld of deze leerroute ook bij jou past.

### Voordelen van een BBL-opleiding:

#### 1. Je hoeft niet vaak naar school

Veel mbo-studenten zijn praktisch en visueel ingesteld. Een BBL-opleiding kan dan uitkomst bieden. Je zit dan weinig in de schoolbanken, maar je moet thuis wel huiswerk maken en opdrachten uitvoeren in het leerbedrijf.

#### 2. Je studie wordt vaak vergoed

Als je een BBL-opleiding volgt, worden de kosten vaak door het leerwerkbedrijf vergoed. Zij investeren in je opleiding. In ruil daarvoor krijgen zij een goed opgeleide medewerker in dienst. Hier zijn uiteraard wel

voorwaarden aan verbonden. Deze staan in de studieovereenkomst.

#### 3. Je krijgt direct betaald

Je gaat direct in loondienst en krijgt dus gewoon betaald volgens de geldende cao in je branche. In het begin zul je wel minder betaald krijgen dan collega's die hun opleiding al hebben afgerond. Maar het is fijn dat je geld kunt verdienen terwijl je werkt aan je professionele ontwikkeling.

#### 4. Je bouwt gelijk een netwerk op

Bij je leerwerkbedrijf ontmoet je allerlei verschillende mensen uit het vakgebied. Denk aan je leidinggevende en collega's, maar bijvoorbeeld ook aan de (potentiële) klanten waarmee je in aanraking komt.

#### 5. Je vergroot de kans op een vaste baan

De kans is aanwezig dat je blijft werken voor je leerwerkbedrijf. Omdat je het bedrijf al goed kent, kun je bovendien sneller doorgroeien naar hogere functies. Natuurlijk kun je daarna ook voor een ander bedrijf aan de slag, afhankelijk van wat jullie afspraken zijn.

#### 6. Je krijgt goede professionele begeleiding

Niet elk bedrijf mag zichzelf zomaar een erkend leerbedrijf noemen. Bedrijven moeten aan een groot aantal normen voldoen, bijvoorbeeld op het gebied van veiligheid. Zit je bij een erkend leerbedrijf? Dan is de kans groot dat je goed begeleid wordt.

#### 7. Je ontwikkelt uiteenlopende vaardigheden

Op de werkvloer ontwikkel je niet alleen vaktechnische vaardigheden, maar leer je bijvoorbeeld ook meer over de werkprocessen, administratie en planning.

#### 8. Je komt er direct achter wat je wel en niet leuk vindt

Doordat je gelijk praktijkervaring opdoet, kom je er snel achter wat je wel en niet leuk vindt.

#### 9. Minder lesgeld

Vanaf 18 jaar betaal je lesgeld. Omdat je minder naar school gaat, betaal je ook minder. Logisch toch? De bedragen verschillen per jaar en per niveau van je opleiding en worden vastgesteld door de Rijksoverheid. Kijk voor de meest actuele info op de website van de Rijksoverheid.

### Nadelen van een BBL-opleiding

#### 1. Theoretische kennis

Doordat je maar één of twee keer per week naar school gaat, is zelfstandig kunnen werken aan de lesinhoud belangrijk.

#### 2. Je zit soms vast aan een contract

Bedrijven investeren in je toekomst omdat ze zichzelf daarmee willen verzekeren van (loyale) medewerkers. Daarom kan het zijn dat je een contract moet tekenen waarin vastligt dat je ook na het behalen van de opleiding voor hen blijft werken. Doe je dat niet? Dan moet je vaak de opleidingskosten terugbetalen. De zekerheid van een vast contract is natuurlijk fijn, maar kan je ook gaan tegenstaan als je nog niet precies weet wat je wil gaan doen.

#### 3. Minder contact met leeftijdsgenoten

Als je een BBL-opleiding volgt, heb je vooral contact met collega's van uiteenlopende leeftijden. Bij de

BOL-opleiding heb je meer contact met leeftijdsgenoten.

#### 4. Geen studiefinanciering en OV-vergoeding

BOL-studenten hebben in tegenstelling tot BBL-studenten vaak recht op studiefinanciering en een OV-chipkaart. Daar staat natuurlijk wel tegenover dat je als BBL-student direct een salaris krijgt. Bovendien zijn de meeste bedrijven ook bereid om de reiskosten te vergoeden. Bespreek dit sowieso met je leerwerkbedrijf voordat je aan de slag gaat.

### Opleidingenoverzicht

Binnen het Horeca College bieden we de volgende BBL-opleidingen aan:

- Gastheer/-vrouw
- Gastheer/-vrouw i.s.m. Fletcher Hotels
- Kok
- Kok i.s.m. Fletcher Hotels
- Leidinggevende Bar
- Leidinggevende bediening
- Leidinggevende bediening i.s.m. Fletcher Hotels
- Leidinggevende keuken i.s.m. Fletcher Hotels
- Zelfstandig Werkend Bartender
- Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw
- Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw i.s.m. Fletcher Hotels
- Zelfstandig werkend kok
- Zelfstandig werkend kok i.s.m. Fletcher Hotels

*“Ik heb bewust gekozen voor een BBL-opleiding. De hele dag in de schoolbanken zitten is niks voor mij.”*

**Femke Korevaar,**

*is bijna klaar met de opleiding Leidinggevende bediening.*







# HORECA MANAGEMENT

## INTERNATIONAAL HOTEL MANAGEMENT (TWEETALIG)

**Niveau 4 • BOL • 2 tot 2,5 jaar met havo diploma  
3 tot 3,5 jaar met mavo diploma**

Ben jij een wereldburger, pionier en ondernemer in hart en ziel? Dan is deze opleiding echt iets voor jou! Als hotelmanager werk je in binnen- en buitenlandse hotels, waar jouw enthousiasme en commerciële skills tot hun recht komen. Je bent altijd op de hoogte van de nieuwste markttrends en je blinkt uit in het omgaan met gasten en medewerkers. Gastvrijheid staat bij jou voorop. Ben jij een geboren leider die kan delegeren, organiseren en droom jij van je eigen bedrijf? Dan is dit jouw kans! Meld je aan en start na het behalen van jouw diploma jouw eigen bedrijf, waar ook ter wereld.

### De opleiding

Je leert in het Engels en Nederlands ondernemen, leidinggeven en werken in een hotelomgeving. Naast theoretische vakken doe je veel ervaring op in de praktijk. De keuzedelen die je kunt volgen zijn bijvoorbeeld persoonlijk profileren, wijnkennis, bierkennis en arbo. Het Zadkine Horeca College werkt nauw samen met hotels in en om Rotterdam, waar jij stage kan lopen of workshops volgt. Bij deze opleiding is er een verplichte stage in het buitenland in de front office, van minimaal vijftien weken.

Verder bieden we gegarandeerde internationale stages én krijg je de kans om een Cambridge English-certificaat te behalen! Ook mag je kiezen uit keuzedelen en krijg je les in Spaans en Duits. Wil je na het behalen van je diploma IHM doorstuderen? Je kunt makkelijk doorstromen naar het hbo, zoals de hogere hotelschool of een economische studie.

## MANAGER ONDERNEMER HORECA

**Niveau 4 • BOL • 3,5 jaar**

Jouw droom, jouw zaak! Met dit diploma kun je jouw eigen hotel of restaurant runnen, of werken als manager in de horeca. Laat je ondernemersgeest sprankelen en bepaal je eigen koers. In het hotelwezen kun je verschillende (assistent)managementposities bekleden. Je commerciële instinct en zakelijk inzicht zorgen ervoor dat je van jouw hotel of restaurant een succes maakt. Gastvrijheid is jouw prioriteit en je hebt een speciaal talent om je team te motiveren, inspireren en leiden. Ben jij klaar om je dromen waar te maken? Zet de eerste stap naar jouw droom met de opleiding Manager Ondernemer Horeca! Jouw succesverhaal begint hier.

### De opleiding

Tijdens je opleiding leer je alles wat je nodig hebt om een

succesvolle ondernemer of manager te worden en staat met name de hotellerie centraal. Je krijgt onder meer les in ondernemen, leidinggeven en werken in dranken, spijs- en logiesverstrekkende bedrijven. Je krijgt vakken als Nederlands, Engels, Spaans of Duits, rekenen, sociale hygiëne en theorie & praktijk koken/serveren. Verder kies je een aantal keuzedelen, zoals: werken in het buitenland, organisatie van interne evenementen, wijnkennis 2, voorbereiding hbo, Engels in beroepscontext en bierkennis. Na deze opleiding kun je doorstromen naar het hbo.

Wil jij graag je eigen hotel? Dan is de opleiding Manager Ondernemer Horeca de juiste stap voor jou!

## MANAGER ONDERNEMER BAR

**Niveau 4 • BOL • 3 jaar**

Ben jij een geboren ondernemer en wil je alles leren over het runnen van je eigen gastrobar of eetcafé of restaurant? Dan is deze opleiding absoluut iets voor jou! Als horeca-ondernemer ben je bereid risico's te nemen, netwerken op te bouwen en heb je een sterk commercieel inzicht. Je geeft leiding aan een team, je werkt mee in de keuken, je bedient de gasten en je staat ook achter de bar.

Als ondernemer bepaal jij de unieke uitstraling van je bedrijf, stel je de gerechten op de menukaart samen en kies je je doelgroep. Je bent verantwoordelijk voor het aannemen van personeel - financiële resultaten, het maken van winst. Kortom, de mogelijkheden zijn eindeloos als jij de touwtjes in handen hebt als horecaondernemer!

### De opleiding

Tijdens je opleiding ontwikkel je jezelf als ondernemer door inzicht te krijgen in de financiën, het aansturen van personeel en de horecabranche. Wij werken veel samen met de beste horecaondernemers waar jij interessante workshops volgt en die jou tips & tricks geven over het horecavak en het ondernemen. Organiseren, controleren, delegeren, evalueren, innoveren én jouw social skills staan centraal. Uiteindelijk presenteer jij jouw ondernemersplan en kan je aan de slag in je eigen (eet-)café, brasserie of bar.

### Manager Ondernemer Bar voor havisten

Heb je een havodiploma? Dan kun je in het tweede leerjaar instromen. Je moet dan alleen de vakken burgerschap en bedrijfsadministratie inhalen.





# START JOUW CARRIÈRE BIJ FLETCHER

FLETCHER  HOTELS

Wil jij jouw carrière een vliegende start geven? Goed nieuws! Zadkine en Fletcher Hotels hebben de handen ineengeslagen en bieden jou een fantastisch BBL-leeraanbod op niveau 2, 3 en 4.

Als je kiest voor één van deze opleidingen dan werk je vier dagen per week bij Fletcher Hotel-Restaurant Wings-Rotterdam én ontvang je een volledig salaris. Daarnaast betaalt Fletcher ook nog eens jouw opleiding en alle benodigde leermiddelen. Naast lessen van onze ervaren docenten volg je workshops van professionals uit de hospitality branche. Samen zorgen wij ervoor dat jij de kennis en vaardigheden ontwikkelt die belangrijk zijn voor een

succesvolle carrière in de hospitality sector. Daarnaast biedt Fletcher jou gegarandeerd een baan aan na het behalen van je diploma, waardoor je bij de start van je opleiding al verzekerd bent van een mooie carrière. Fletcher Hotels heeft ruim 110 hotels verspreid over ons hele land en is daarmee dé grootste hotelketen van Nederland. Fletcher Hotels groeit snel en biedt vele (carrière)mogelijkheden.

Dankzij deze samenwerking ga jij direct aan de slag als leerling-medewerker bij het veelzijdige Fletcher Hotel-Restaurant Wings in Rotterdam. Dit bruisende en moderne hotel beschikt onder andere tot 137 hotelkamers, een sfeervol à la carte restaurant en 42 event- en vergaderzalen. Het hotel biedt een inspirerende leeromgeving, een prachtig uitzicht op het vliegveld van Rotterdam, een gezellige sportsbar en een grote hanger waarin regelmatig evenementen plaatsvinden.



## KOK

### Niveau 2 • BBL • 2 jaar

Ben jij een liefhebber van heerlijk eten, is koken jouw grote passie en wil je niets liever dan gasten verrassen met jouw culinaire kunsten? Dan is een koksopleiding de juiste keuze voor jou!

### De opleiding

In de keukens van Fletcher leer je alle basisvaardigheden zoals snijden, hakken, bakken en koken. Als je deze basis beheerst, kun je je creativiteit gebruiken om de lekkerste en mooiste gerechten te maken. Je leert hoe je verse ingrediënten goed bewaart en hoe je netjes en hygiënisch werkt in een keuken. Je krijgt ook algemene vakken zoals Nederlands, Engels, rekenen en loopbaan & burgerschap.

## ZELFSTANDIG WERKEND KOK

### Niveau 2 • BBL • 2 jaar

Zit je vol creatieve ideeën en wil je jouw kooktechnieken naar een hoger level tillen? Dan is deze opleiding zeker iets voor jou. Als zelfstandig werkend kok denk je samen met jouw collega's mee over de ontwikkeling van de menukaart. Je neemt de leiding bij het maken van de planning en je zorgt dat de gerechten er goed uitzien voor ze aan de gasten geserveerd worden.

### De opleiding

In deze opleiding leer je niet alleen hoe je zelfstandig de

meest prachtige gerechten kunt voorbereiden, maar ook hoe je nieuwe gerechten ontwikkelt en een team kunt leiden. Onder begeleiding van de ervaren chefs van Fletcher, ontwikkel jij jouw culinaire vaardigheden tot in perfectie en leer je hoe je een menukaart kunt samenstellen en zelfstandig heerlijke gerechten kunt creëren.

## LEIDINGGEVENDE KEUKEN

### Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar

Wil jij graag mensen aansturen, motiveren en coachen in de keuken? Dan is de opleiding Leidinggevende Keuken iets voor jou! Een veelzijdige opleiding die jou alle benodigde kennis geeft op het gebied van koken én leidinggeven. Zo zorg je straks voor een succesvol horecabedrijf met enthousiaste medewerkers in de keuken.

### De opleiding

In de keukens van Fletcher ontdek je de ins en outs van keukenwerkzaamheden en leer je hoe je een team op een succesvolle manier kunt aansturen en coachen. Onder begeleiding van de professionals van Fletcher ontwikkel je niet alleen je kookkunsten, maar leer je ook hoe je een personeelsplanning en hoe je duurzaam moet inkopen.

Daarnaast volg je ook managementvakken en verdiep je je in marketing en personeel en organisatie. Naast algemene vakken zoals Engels, loopbaan, Nederlands en rekenen mag je ook kiezen uit verschillende keuzedelen die passen bij jouw interesses.





## BETAALDE OPLEIDING EN METEEN SALARIS

### LEIDINGGEVENDE BEDIENING

#### Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar

*Start in februari*

Als leidinggevende bediening geef jij leiding aan het bedienend personeel en zorg jij voor de ultieme service-ervaring. Je regelt alle werkzaamheden in het restaurant zoals het verbeteren en inkopen van de wijnvoorraad en je springt bij wanneer het heel druk is. Je bent verantwoordelijk voor een vlekkeloze communicatie tussen keuken en bediening zodat de gasten hun gerechten op tijd en warm geserveerd krijgen.

#### De opleiding

Je verdiept je in het gastheerschap en je leert hoe je leiding geeft aan het bedienend personeel. Je ontwikkelt je management- en coachingsvaardigheden, en dit alles doe je in de praktijk van het restaurant bij Fletcher.

Als leidinggevende bediening krijg je de mogelijkheid om jouw ideeën bij te dragen aan het succes en de omzet van het bedrijf. Denk bijvoorbeeld aan het creëren van een fantastische menukaart en het bedenken van nieuwe wijn- en spijscombinaties. Daarnaast besteden we aandacht aan de veiligheids- en hygiënevoorschriften waar een bedrijf aan moet voldoen. Je leert ook hoe je begrotingen opstelt, een personeelsplanning maakt en je communicatieve vaardigheden verbetert door middel van

gesprekstechnieken. Want wat doe je als er iets misgaat of als een gast niet tevreden is? Je krijgt training in het oplossen van klachten en leert denken in oplossingen.

### GASTHEER/GASTVROUW

#### Niveau 2 • BBL • 3 jaar

Als gastheer/gastvrouw verwelkom en bedien je gasten, geef je advies over heerlijke gerechten en drankjes waarbij je rekening houdt met speciale dieetwensen. Je zorgt ervoor dat gasten niets tekortkomen en houdt de sfeer gezellig. Na vertrek van de gasten ruim je de tafel af en creëer je een prachtig gedekte tafel voor de volgende gasten.

#### De opleiding

Als gastheer/gastvrouw ben jij het stralende gezicht van het restaurant en sta je in direct contact met gasten. Gastvrijheid en enthousiasme zijn daarom essentieel. Bij ons leer je alles over het hartelijk ontvangen van gasten tijdens diners, lunches of evenementen. Je leert hoe je bestellingen opneemt en gerechten serveert. Naast praktijkervaring krijg je ook theoretische vakken zoals Nederlands, Engels, rekenen en burgerschap. Bovendien kun je zelf kiezen welke keuzedelen je wilt volgen, die aansluiten bij jouw specialisatie of interesses.

### ZELFSTANDIG WERKEND GASTHEER/GASTVROUW

#### Niveau 3 • BBL • 2 jaar

Als zelfstandig werkend gastheer/-vrouw zorg jij voor een onvergetelijke ervaring voor jouw gasten. Je bent hun eerste aanspreekpunt en je neemt graag verantwoordelijkheid. Samen met het keuken- en bedieningsteam zorg je voor een perfecte avond of lunch. Je zorgt ervoor dat de voorraad op orde is, doet de inkopen en je stelt de menu- en drankenkaart samen. Stressbestendigheid, teamwork en nauwkeurigheid zijn jou op het lijf geschreven.

#### De opleiding

In het restaurant van Fletcher leer je niet alleen hoe je gasten hartelijk ontvangt, maar ook de fijne kneepjes van het serveren, inclusief indrukwekkende technieken zoals trancheren, fileren en flamberen. Om je gasten optimaal te kunnen adviseren over hun gerecht, leer je ook meer over wijn en de perfecte wijn- spijscombinaties. Je krijgt ook vakken als Nederlands, rekenen, burgerschap.

### HOSPITALITY ALLROUND MEDEWERKER

#### Niveau 3 • BBL • 3 jaar

*Start in februari*

Ben jij iemand die graag de handen uit de mouwen steekt? Wil je later een baan waarbij je niet de hele dag achter een computer zit? Dan is de opleiding Hospitality Allround Medewerker bij Fletcher dé perfecte keuze voor jou!

#### De opleiding

Bij Fletcher leer je hoe je bestellingen opneemt en gasten adviseert over de heerlijke gerechten op het menu. Daarnaast doe je uitgebreide wijnkennis op, zodat je de perfecte wijn kunt aanbevelen bij elk gerecht.

Je zorg er ook voor dat vergaderruimtes klaar staan voor belangrijke bijeenkomsten en je neemt reserveringen aan. Ook krijg je de nodige administratieve taken en hou je de backoffice op orde. Daarnaast krijg je de mogelijkheid om keuzedelen te kiezen die aansluiten bij jouw passies.





# HOSPITALITY ACADEMY

Maak 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!

## 010 HOSPITALITY ALLROUND MEDEWEKER

### Niveau 3 • BOL • 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 deze opleiding van de 010 Hospitality Academy iets 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 vrijetijdssector 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.

## 010 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 en kies voor de opleiding Hospitality manager van de 010 Hospitality!. Als Hospitality Manager is het jouw missie om gasten tevreden te stellen. Je bedenkt creatieve marketingactiviteiten 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 plannen opstelt 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.

Heb je vragen over deze opleidingen? Neem dan contact op met Remco Nefs (Adviseur Plaatsing & Voorlichting), via [r.nefs@zadkine.nl](mailto:r.nefs@zadkine.nl).

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](http://www.zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuze). Deze medewerkers helpen jou graag met al je vragen!



*“Het mooie van de horecabranche is dat het zo ontzettend breed en divers is met heel veel mogelijkheden!”*



## KENNISMAKEN MET FEMKE

LEIDINGGEVENDE BEDIENING

**“Werken in de horeca vind ik echt fantastisch. Ja, ik weet dat het een beetje cliché klinkt, maar voor mij is het écht een schitterend vak. Het contact met gasten is iets waar ik enorm van geniet, vooral wanneer ik zie dat ze blij zijn en hun waardering tonen. Het geeft me zo’n geweldig gevoel als ik merk dat ze tevreden zijn.”**

### Veel ervaring opdoen tijdens BBL-opleiding

“Ik heb bewust gekozen voor een bbl-opleiding. De hele dag in de schoolbanken zitten is niks voor mij. Ik ben graag bezig en ik doe nu ontzettend veel ervaring op. Ik volg mijn opleiding bij restaurant Zeezout, waar ik verantwoordelijk ben voor de lunch- en dinerservice. Ik zorg voor een warm ontvangst en zorg dat het de gasten aan niks ontbreekt. Aan tafel adviseer ik de gasten over het menu en schenk ik wijn in. De wijnlessen die ik op school gehad hebt, komen hier goed van pas.”

### Eerste plaats bij internationale wedstrijd

“Het afgelopen jaar mocht ik deelnemen aan de internationale vakwedstrijd AEHT in Italië. Deze wedstrijd vindt elk jaar plaats in een Europees land en is speciaal voor horeca en toerismestudenten. Tijdens de wedstrijd vorm je een team met iemand uit een ander land en werk je samen aan verschillende onderdelen, zoals het maken van toetsen. Ik nam deel aan het onderdeel ‘blindproeverij’, waarbij je moet raden wat je proeft, en aan het onderdeel ‘sabreren’, het openen van een fles met een zwaardachtig voorwerp. Ondanks dat ik dacht dat ik te weinig ervaring had, won ik op het onderdeel Wijnservice! Het was een fantastische ervaring om samen met een groep docenten en studenten te reizen.”

### Toekomstdroom

“Het mooie van de horecabranche is dat het zo ontzettend breed en divers is. Je kunt bijvoorbeeld aan de slag als importeur, of als leverancier in de horeca. Ik wil ook meer leren over wijn en misschien als sommelier aan de slag te gaan. Wat ik leuk zou vinden? Praktijkdocent worden op een school zoals Zadkine. Maar voordat ik dat kan doen, moet ik eerst ervaring opdoen en mijn eigen kennis verder ontwikkelen.”



FACEBOOK

Zadkine Horeca College



INSTAGRAM

@zadkinembo  
@010\_bar\_academy\_by\_zadkine  
@zadkine\_ihm

# BLIJF OP DE HOOGTE!



NIEUWS

[zadkine.nl/nieuwsbrief](http://zadkine.nl/nieuwsbrief)



WEBSITE

[zadkine.nl](http://zadkine.nl)





# LOCATIE



**STUDIEKEUZECENTRUM**

[zadkine.nl/studiekeuzecentrum](https://zadkine.nl/studiekeuzecentrum)



## 1. BENTHEMPLEIN 15

**3032 CC Rotterdam**

**t. 088 945 24 80**

Locatie Bentemplein 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 Coolsingel.

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.

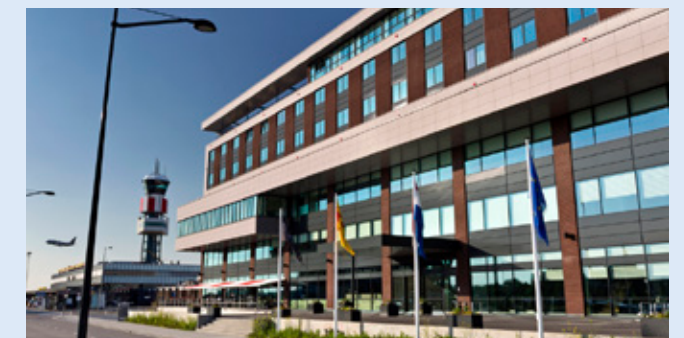


## 2. STADSHAVEN BROUWERIJ

**Galileistraat 24**

**3029 AM Rotterdam**

Sinds oktober 2021 volgen onze studenten een deel van hun lessen in de trendy Stadshaven Brouwerij. De brouwerij bevindt zich in een 100 jaar oud, volledig gerestaureerd fruitpakhuis met een oppervlakte van meer dan 5.000 m<sup>2</sup> in het Rotterdamse Merwe-Vierhavengebied; een oud haven-terrein van circa 100 hectare aan de noordzijde van de Maas.



## 3. FLETCHER HOTEL-RESTAURANT WINGS-ROTTERDAM

**Rotterdam Airportplein 55**

**3045 AP Rotterdam**

Dit bruisende en moderne hotel beschikt onder andere tot 137 hotelkamers, een sfeervol à la carte restaurant en 42 event- en vergaderzalen. Het hotel biedt een inspirerende leeromgeving, een prachtig uitzicht op het vliegveld van Rotterdam, een gezellige sportsbar en een grote hanger waarin regelmatig evenementen plaatsvinden.



# 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](https://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](mailto: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.





# HET NIEUWE GASTVRIJ

**ZADKINE**  
› HORECA COLLEGE