

ZADKINE

2026/2027

GASTVRIJ, DAT BEN JIJ!

**VERSNELDE OPLEIDINGEN
MET EEN HAVO-DIPLOMA**

**NIEUW: INTERNATIONAL
MANAGER TOURISM**

**WERKEN ÉN LEREN?
KIES VOOR EEN BBL-OPLEIDING!**

ZADKINE
› HOSPITALITY COLLEGE



Op de foto student Luchtvaartdienstverlener Bo

← **Op de Foto: Soeghra**
Soeghra droomt van een toekomst
in facility management.

GASTVRIJ, DAT BEN JIJ!

Op een prachtige locatie in het hart van wereldstad Rotterdam werk jij aan jouw toekomst. Of je nu reisadvies geeft, gasten begeleidt, koffers incheckt, kookt, bezig bent met reparaties of je eigen foodtruck of pop-up restaurant runt, jouw carrière start hier.

Je wil altijd de beste service bieden en jouw gasten laten genieten. Of het nu gaat om het voorbereiden van een lekkere lunch, het uitstippelen van een zakenreis naar Zuid-Afrika voor jouw klanten, optimale service bieden in de business class naar New York, of het verwelkomen van gasten. Alle vaktechnische, sociale en commerciële vaardigheden die je daarvoor nodig hebt leer je van onze betrokken docenten.

In onze levendige omgeving doe je veel praktijkervaring op en ontwikkel je jouw vaardigheden. Met onze restaurants, trendy coffee corner, pop-up store, food concept store en een echt vliegtuig op locatie, bieden wij jou een unieke leerervaring. Ons onderwijsprogramma is geïnspireerd door de nieuwste concepten, formules en trends in de hospitality.

Je doet niet alleen kennis op in de klas, maar vooral door eropuit te gaan en veel te doen. Dankzij ons sterke netwerk met nationale en internationale bedrijven krijg je de kans om praktijkervaring op te doen op toplocaties, zowel in binnen- als buitenland. Daarnaast kun je deelnemen aan diverse stages, excursies, workshops en bedrijfsbezoeken. Bovendien leer je Engels steeds vaker 'on-the-spot', waardoor je in real-life situaties beter leert communiceren.

Wij verwelkomen je graag bij het Zadkine Hospitality College!

Stel je vragen aan onze voorlichters

Wij zijn meneer Hugens en meneer Nefs en wij zijn de adviseurs Plaatsing & Voorlichting van het Hospitality College. 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. Je kunt ons altijd mailen met vragen via r.nefs@zadkine.nl of m.hugens@zadkine.nl. Wij kijken ernaar uit je te mogen ontmoeten.



Opleidingen Overzicht

HORECA

KOK

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar • locatie 1

MEDEWERKER HOSPITALITY

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar • locatie 1

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar • locatie 1

Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding.

ZELFSTANDIG MEDEWERKER HOSPITALITY

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar • locatie 1

Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding.

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

LEIDINGGEVENDE KEUKEN

Niveau 4 • BBL • 2 tot 3 jaar • locatie 1

Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding. Deze opleiding start alleen bij voldoende aanmeldingen.

GESPECIALISEERD KOK

Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar

Duur van de opleiding is afhankelijk van je vooropleiding. Deze opleiding start alleen bij voldoende aanmeldingen.

LEIDINGGEVENDE HOSPITALITY

Niveau 4 • BOL • 3 jaar • locatie 1

Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar (afhankelijk van vooropleiding) • locatie 1

ONDERNEMER HOSPITALITY

Niveau 4 • BOL • 3 jaar • locatie 1



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

TOERISME

ZELFSTANDIG MEDEWERKER TOERISME

Niveau 3 • BOL • 2 tot 3 jaar

LEIDINGGEVENDE TOERISME

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

LUCHTVAARTDIENSTVERLENER

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

FACILITAIR

MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 2 • BOL • 1,5 jaar

ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 3 • BOL • 3 jaar

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

HOSPITALITY ACADEMY



INTERNATIONAL MANAGER TOURISM

Niveau 4 • BOL • 3 jaar



INTERNATIONAL HOTELMANAGER

Niveau 4 • BOL • 3 jaar (met mavo-diploma) /
2 jaar (met havo-diploma)

ONZE BOL-
OPLEIDINGEN
STARTEN OOK
IN FEBRUARI!

Bekijk de plattegrond op pagina 40 voor meer informatie over onze locaties



ZADKINE IS ER VOOR JOU

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 ervoor dat je je thuis voelt, je studie uitdagend is en je straks klaar bent voor een volgende stap.

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 een 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 – wat past bij jou?

Op het mbo kun je op twee manieren leren:

- Je gaat vooral naar school en loopt daarnaast stage(s) (BOL).
- Of je werkt vooral en leert tegelijk (BBL).

Jij kiest wat het beste bij je past.

Beroepsopleidende leerweg (BOL)

Een BOL-opleiding staat voor beroepsopleidende leerweg. Je gaat de hele week naar school en loopt gedurende je opleiding één of meerdere stages. Zo doe je praktijkervaring op in het vak waarvoor je leert. Deze optie wordt het vaakst gekozen door studenten.

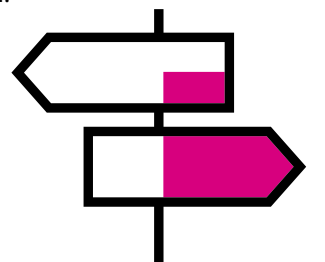
Beroepsbegeleidende leerweg (BBL)

Een BBL-opleiding staat voor beroepsbegeleidende leerweg.

Je gaat dan werken en leren tegelijk. Je werkt drie of vier dagen per week bij een door SBB (Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven) 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 om de theorie te leren.

Twijfel je?

Weet je nog niet wat bij jou past? Praat erover met onze loopbaanadviseurs. Zij kunnen je helpen kiezen.



ONTDEK ZADKINE OP JOUW MANIER

Weet je al wat je wilt studeren, of twijfel je nog? Of je nu al een studierichting in gedachten hebt of gewoon wilt rondkijken: bij Zadkine zijn er allerlei manieren om kennis te maken. Loop een dagje mee, bezoek een Open Dag of volg onze interactieve tour. Online of op locatie, met anderen of alleen – jij kiest hoe. Zo ontdek je welke opleiding én locatie het beste bij jou past.

INTERACTIEVE TOUR

Ben jij benieuwd naar Zadkine? Maak tijdens de virtuele tour op een interactieve manier kennis met Zadkine. De tour werkt het beste op je mobiel. Tijdens deze interactieve tour vertellen Nina en Hage hoe het is om te studeren bij Zadkine. Ook stellen zij je vragen over onze opleidingen. Weet jij de antwoorden? Veel succes en plezier!

Doe mee via zadkine.nl/virtuele-tour.

OPEN DAGEN 2025 - 2026

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

De Open Dagen zijn op:
Woensdag 26 november 2025
16.00 - 20.00 uur
Vrijdag 30 januari 2026
16.00 - 20.00 uur
Woensdag 18 maart 2026
15.00 - 19.00 uur

Kijk voor meer informatie op zadkine.nl/opendagen.

MEELOOPDAGEN

Wil jij sfeer proeven op de locatie en een goed idee van de opleiding 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 studenten 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. 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

EXTRA HULP NODIG? WE HELPEN JE VERDER

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. We kijken samen met jou of je in aanmerking komt voor extra ondersteuning, zodat je je opleiding met succes kunt volgen.

PERSOONLIJKHEIDSSQUIZ

Het is makkelijker om een opleiding te kiezen wanneer je weet wat voor jou belangrijk is. Doe de Zadkine persoonlijkheidsquiz via: zadkine.nl/ontdek-het-mbo en ontdek wat je leuk vindt.

AANMELDEN

Je kunt je via zadkine.nl/aanmelden en via 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 of heb je andere ideeën? Onze relatiebeheerder VO-scholen Miranda

Zandbergen bespreekt graag de mogelijkheden met je. Neem contact op via d.zandbergen@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 jouw kind 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/studiekosten.

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.



VAN HAVO NAAR MBO

MET ONZE FASTPASS OPLEIDINGEN

Heb je een havo-of vwo-diploma en ben je meer praktijkgericht? Dan zijn onze ‘Fastpass’ opleidingen precies wat je zoekt! Deze opleidingen zijn speciaal ontworpen voor ambitieuze leerlingen zoals jij, die graag praktijkervaring willen opdoen voordat ze de sprong maken naar het hbo of de arbeidsmarkt. Met ons versnelde traject kun je je diploma al in twee jaar behalen en doe je meteen veel praktijkervaring op in jouw vakgebied.

WAAROM KIEZEN VOOR HET MBO?

1. Praktijkgericht opleidingen

Op het mbo kun je letterlijk je handen uit de mouwen steken en meteen aan de slag gaan met wat je echt leuk vindt, terwijl op het hbo je nog meer in de boeken duikt voordat je de praktijk kunt ervaren.

2. Doorstromen naar het hbo

Als je een mbo-diploma op niveau 4 behaalt, heb je al ervaring opgedaan tijdens stages en praktijklessen. Hierdoor ben je goed voorbereid op je vervolgopleiding op het hbo en heb je een voorsprong.

3. Extra uitdaging naast je opleiding

Onze studenten doen elk jaar mee aan nationale en internationale wedstrijden. Tijdens deze wedstrijden laat je zien wat je allemaal kunt en leer je nieuwe dingen. Ook volg je stages in het buitenland en kun je extra certificaten halen en vakken kiezen (keuzevakken) die aansluiten bij jouw interesses.

4. Grote kans op het vinden van een baan

Onze mbo-opleidingen leiden op tot beroepen waar veel vraag naar is. Dit vergroot je kans op een baan na je studie. En niet geheel onbelangrijk: Veel mbo'ers kunnen direct na hun opleiding goed verdienen, vooral in sectoren met veel vraag naar vakmensen.

“Ik heb voor deze opleiding gekozen omdat het een goede basis is voor ik naar het hbo ga.”



KENNISMAKEN MET DUNCAN

MANAGER ONDERNEMER BAR

“Na het halen van mijn havo- diploma ben ik begonnen met de opleiding Manager Ondernemer Bar.”

“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!”

“Ik heb onder andere 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.”

Leuk detail

Tijdens het AEHT evenement in april 2024 in Ferrara werd Duncan gekroond tot ‘Youth President of the AEHT Parliament 2024’. Hij versloeg hiermee 28 andere studenten uit 9 verschillende landen.

NAAR SCHOOL, WERKEN OF ALLEBEI

Twijfel jij of je wilt studeren of liever gaat werken? Bij Zadkine hoef je niet te kiezen! Met een BBL-opleiding combineer je werken en leren.

We snappen dat het lastig is om te kiezen. Werken levert direct geld op, maar met een diploma heb je later meer zekerheid en meer kansen op een goede baan.

Zo werkt een BBL-opleiding

Het volgen van een werken-leren traject is voor jou misschien wel een goede oplossing. Dit noemen we ook wel een BBL-opleiding. BBL staat voor Beroeps Begeleidende Leerweg. Bij een BBL-opleiding werk je meestal vier dagen per week en ga je één dag naar school. Je doet veel praktijkervaring op, verdient een salaris en leert steeds meer vaardigheden die je verder helpen. Je bent niet alleen student, je tekent een contract en je komt in dienst bij een werknemer.

Binnen het Hospitality College hebben wij een groot aantal opleidingen waarbij je kunt kiezen voor een bbl-traject. Ben je meer iemand die leert in de praktijk dan in de schoolbanken, dan ben je bij ons aan het juiste adres.



ONTDEK JOUW TALENTEN

Binnen het Hospitality College vinden we het belangrijk dat iedere student vindt wat hij of zij nodig heeft. Dit kan variëren van net iets meer begeleiding tot langer doen over de opleiding. Maar juist voor studenten die behoefte hebben aan extra verdieping of een uitdaging, willen we ook iets extra's aanbieden. Een voorbeeld hiervan is Hospitality Heroes.

Ontwikkel jezelf buiten de klas

In het schooljaar volgen studenten een extracurriculair programma waarbij de ontwikkeling van de studenten en hun talenten centraal staat. Dit programma bestaat uit verschillende activiteiten, zoals masterclasses, deelname aan (inter)nationale wedstrijden, bedrijfsbezoeken, beursbezoeken, workshops en trainingen in binnen- en buitenland. Daarnaast krijgt internationalisering veel aandacht in dit programma. Deze ervaringen zijn leerzaam, grensverleggend en bieden de uitdagingen die onze studenten helpen om te groeien en hun talenten te ontwikkelen.

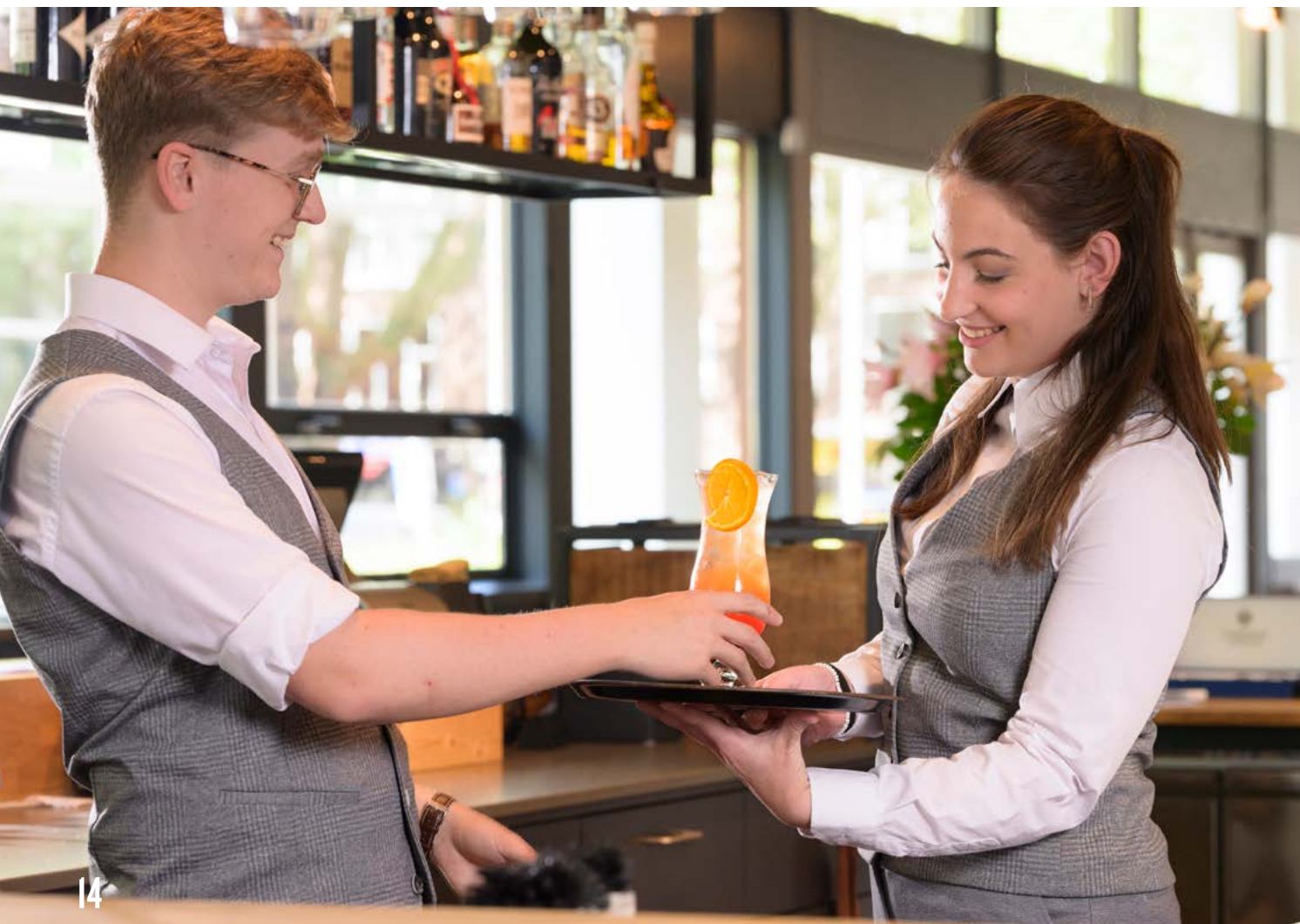
HORECA

Wil je meer leren over koken, gastvrijheid en het ondernemerschap? Droom je ervan om je eigen hippe koffiezaak, hotel of restaurant te runnen? Dan heten we je van harte welkom!

Afhankelijk van jouw opleiding ga je in onze keukens aan de slag, sta je achter de bar of werk je in de bediening. Hierbij wordt je begeleid door een professioneel docententeam met een passie voor het vak en jarenlange praktijkervaring.

Onze restaurants

We hebben twee restaurants op locatie: restaurant Onder de Hofbogen en brasserie in 't Oude Noorden. Elke dag verwelkomen we hier gasten voor een smakelijke lunch, een gezellig diner of borrel. Alle gerechten worden bereid in onze ruime en moderne keukens.



ZADKINE
HOSPITALITY COLLEGE

Van havenwerker naar horecatalent

Hoewel hij jarenlang werkte tussen containers, kranen en kilometers open zee, vond Jesse Vervoort (23) zijn échte bestemming pas aan wal – in de horeca. Wat begon als een interesse voor een goed glas wijn, groeide al snel uit tot een diepe passie voor gastvrijheid, service en vooral: wijnkennis. Zijn overstap van havenwerker naar horecatalent kwam onverwacht, maar bleek precies op het juiste moment te komen. “Ik miste het contact met mensen,” vertelt Jesse. “In de horeca vond ik niet alleen die verbinding terug, maar ook een vak waar ik me in vast kan bijten.”



Scan de qr-code en lees het
hele artikel op deBuik

De toekomst van de horeca in beeld:
Jesse Vervoort

deBuik

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 de opleiding Kok. Als kok voer je diverse basiswerkzaamheden uit, zoals het voorbereiden van ingrediënten en het opmaken van borden voordat gerechten geserveerd worden.

In onze ruime praktijkkeuken leer je alle basistechnieken zoals fileren, hakken, pocheren, frituren, bakken en mengen. Ook leer je hoe je verse ingrediënten goed bewaart en een schone, opgeruimde keuken behoudt, wat net zo belangrijk is als het koken zelf. Wat deze opleiding extra speciaal maakt, is dat je dagelijks voor onze gasten kookt. Hierdoor doe je waardevolle praktijkervaring op en leer je om te gaan met de dynamiek van een echte keuken. Volg je de BBL-variant, dan werk je vier dagen in de week bij een leerwerkbedrijf.

ZELFSTANDIG WERKEND KOK

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar, afhankelijk van je leerweg en vooropleiding

Als zelfstandig werkend kok draait alles om jouw passie voor koken en het creëren van prachtige gerechten. Jij bent stressbestendig en verantwoordelijk voor het coördineren van de voorbereiding, het bereiden en het presenteren van gerechten aan de gasten. Je bedenkt nieuwe gerechten en stelt de menukaart op. Daarbij hou je de voorraad in de gaten en doe je de inkoop.

De basistechnieken ken je al en tijdens deze opleiding verdiep je je in complexere kooktechnieken. Je leert nieuwe gerechten maken, pas je bestaande recepten aan en leer je hoe je een menukaart samenstelt. Bovendien ontwikkel je vaardigheden in leidinggeven en het begeleiden van lerende en nieuwe medewerkers.



GESPECIALISEERD KOK

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

Als gespecialiseerd kok heb je een belangrijke taak in de keuken. Je maakt speciale en luxe gerechten, zorgt dat alles op tijd klaar is en dat het goed smaakt. Ook geef je leiding aan andere koks en hou je het overzicht.

Tijdens je opleiding werk je bij een horecabedrijf waar je meteen deel uitmaakt van een professioneel team. Je leert in de praktijk en ontwikkelt je tot een echte vakman of vakvrouw.

Tijdens deze BBL-opleiding leer je bij een leerbedrijf alles over:

- Verschillende keukens en smaken
- Het combineren van dranken en gerechten
- Nieuwe ideeën en trends in de keuken
- Samenwerken en leidinggeven in een team

Je werkt netjes en schoon, kunt goed plannen en blijft rustig als het druk is. Wisselende werktijden horen erbij. Met deze opleiding groei je door tot een echte professional en leg je een sterke basis voor een mooie toekomst in de horeca.

LEIDINGGEVENDE KEUKEN

Niveau 4 • BBL • 2 tot 3 jaar, afhankelijk van je leerweg en vooropleiding

Heb jij al ervaring in de keuken en wil je doorgroeien naar een leidinggevende rol? Dan is deze opleiding iets voor jou. Als leidinggevende keuken werk je in hotels, restaurants of andere horecabedrijven. Je bereidt gerechten en je stuurt het keukenteam aan. Je verdeelt taken, houdt de kwaliteit in de gaten en zorgt dat alles goed verloopt.

Tijdens deze BBL-opleiding werk je bij een leerbedrijf en leer je:

- Een keukenteam aansturen
- De planning en taken goed verdelen
- Producten inkopen en het budget bewaken
- Een menukaart samenstellen en promotie maken
- Kosten berekenen en plannen maken

Je bent het contact tussen de keuken en het management en zorgt samen met je team voor een succesvolle en fijne werksfeer.

MEDEWERKER HOSPITALITY

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

Het bieden van de beste service is voor jou de grootste prioriteit. 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 hou 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 mooi gedekte tafel voor de volgende gasten.

In ons restaurant leer je alles over het gastvrij ontvangen van gasten en hoe je hen tijdens een avondje uit, lunch of borrel in de watten legt. Je leert hoe je moet serveren en je geeft advies over gerechten en dranken. Je neemt de bestellingen op en serveert de gerechten en dranken uit aan tafel. Na het behalen van je diploma kun je overal aan het werk waar gasten komen zoals restaurants, hotels, cruiseschepen, evenementenlocaties en airports. Kies je voor de BBL-variant, dan werk je vier dagen in de week bij een leerwerkbedrijf.



ZELFSTANDIG MEDEWERKER HOSPITALITY

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar, afhankelijk van je leerweg en vooropleiding

Als zelfstandig medewerker hospitality 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. In ons restaurant ontvang je dagelijks gasten en help je hen bij het kiezen van een gerecht. Ook leer je technieken als trancheren, fileren en flamberen. Je leert ook over de verschillende soorten wijn. Deze kennis helpt je bij het adviseren van gasten welke wijn het beste past bij hun gerecht. Kies je voor de BBL-variant, dan werk je vier dagen in de week bij een leerwerkbedrijf.

LEIDINGGEVENDE HOSPITALITY

Niveau 4 • BOL/BBL • 1 tot 3 jaar, afhankelijk van je leerweg en vooropleiding

Het leveren van topservice is jouw prioriteit en je zorgt ervoor dat jouw team daar ook altijd naar streeft. Hospitality, oftewel gastvrijheid, staat voorop. Als er iets niet soepel verloopt, los jij het op. Tijdens drukke momenten help je mee in de bediening.

Je regelt allerlei zaken in het restaurant, zoals:

- De wijnvoorraad bijhouden
- De personeelsplanning maken
- De kassa beheren

Je zorgt ervoor dat gerechten op tijd en warm bij de gasten komen. Daarom houd je goed contact met de keuken en let je op de samenwerking tussen bediening en keuken.

Tijdens je BBL-opleiding werk je bij een horecabedrijf. Je maakt meteen deel uit van een professioneel team en leert in de praktijk wat het betekent om leiding te geven. Je verdiept je in gastvrijheid, werkt aan je management- en coachingsvaardigheden en leert alles over serveren en het combineren van wijn en gerechten.



ONDERNEMER HOSPITALITY

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 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. Jij bepaalt de uitstraling van je bedrijf en je stelt de menukaart samen.

Tijdens je opleiding ontwikkel je jezelf als horecaondernemer en krijg je inzicht in de financiën en het aansturen van personeel. 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 presenteert jij jouw ondernemersplan en kan je aan de slag in je eigen (eet-)café, brasserie of bar.

ONDERNEMEN MET LEF!

010 BAR ACADEMY

Bij de 010 Bar Academy leer je de fijne kneepjes van het bartendervak en krijg je ook diepgaand inzicht in diverse ingrediënten en hun herkomst. Zo kom je meer te weten over de gebieden waar bepaalde dranken vandaan komen en de rijke geschiedenis van koffiebonen. Bovendien leer je hoe je op basis van iemands voorkeuren de perfecte cocktail en de romigste cappuccino maakt. Daarnaast krijg je alle vrijheid om je eigen drankcreaties te bedenken en te presenteren.

Tijdens je opleiding doe je veel praktijkervaring op in ons restaurant op school en bij de Stadshaven Brouwerij. Ook krijg je de kans om buitenlandse stages te lopen en doe je mee aan wedstrijden.

Vanaf 18 jaar

Bij de opleidingen van de 010 Bar Academy proef je regelmatig alcoholische dranken. Daarom is de minimale leeftijd om met deze opleidingen te starten 18 jaar.

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 deze 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 gaan verder dan alleen het leren van recepten. Je staat achter de bar,

mixt je eigen drankjes en je neemt deel aan inspirerende workshops. Samen met je medestudenten werk je aan uitdagende projecten en ontwikkel je je vaardigheden, waardoor je uitgroeit tot een echte professional.

LEIDINGGEVENDE BAR

Niveau 4 • BOL • 2 jaar

Droom jij ervan om in een trendy bar de beste koffie of cocktails te maken? Heb jij het in je om team aan te sturen en van je bedrijf een succes te maken? Zoek niet verder en meld je aan voor deze opleiding van de 010 Bar Academy.

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 wedstrijden en je buitenlandstage in het tweede jaar. Naast de kernvakken volg je ook activiteiten die bijdragen aan jouw persoonlijke groei en verbreding van je vakgebied. Met deze extra kennis vergroot je je kansen op de arbeidsmarkt.

“In de horeca is er altijd iets te doen. Een kantoorbaan van negen tot vijf zou voor mij echt te saai zijn.”



KENNISMAKEN MET DEVANTÉ

010 BAR ACADEMY

Hey! Ik ben Devanté Tentua en zit in het eerste jaar van de 010 Bar Academy. Voordat ik hieraan begon, heb ik twee jaar Fashion Coördinator International gestuurd, maar dat bleek niet helemaal mijn ding te zijn. Mijn broer, die als barmanager werkt bij restaurant De Beren, heeft ook de 010 Bar Academy gevolgd en dacht dat de opleiding ook bij mij zou passen. Hij had gelijk, want ik voel me hier helemaal op mijn plek!

Van wijn tot koffie

Ik leer alles over verschillende alcoholische en niet-alcoholische dranken. Ik leer hoe ik verschillende dranken moet bereiden, maar ik leer ook over de herkomst van wijnen en hoe koffiebonen worden verwerkt. Een deel van de lessen volg ik bij de Stadshaven Brouwerij Rotterdam. Bij Giraffe Koffie leer ik bijvoorbeeld alles over koffie, van het opschuimen van melk tot het herkennen van verschillende smaken van koffiebonen.

Verschillende thema's per lesperiode

Elke lesperiode heeft een ander thema. De ene periode staat bijvoorbeeld in het teken van wijn, terwijl we in een andere periode alles leren over thee. Mijn favoriete lessen zijn de cocktaillessen. Tijdens deze lessen mag je creatief aan de slag en bedenken je je eigen drankje. Dit komt goed van pas in mijn werk bij de Beren, waar ik als barman stage loop. Gasten vragen me vaak welke cocktail ik ze kan adviseren. Ik weet altijd een goed advies te geven en kan de cocktail maken die ze lekker vinden.

Wedstrijden

Ook doe ik mee aan wedstrijden georganiseerd door school, wat superleuk en leerzaam is en mij tegelijkertijd uitdaagt. Tijdens de 'Cocktail Competitie' bedacht ik mijn eigen cocktail met zeven ingrediënten, waaronder rum, Pisang Ambon en blue curaçao met citroensap. Geïnspireerd door mijn Molukse achtergrond heb ik de cocktail gepresenteerd op bananenbladeren. Ik ben eerste geworden en mag in november naar Letland voor de AEHT-competitie. In de horeca is er altijd wel iets te doen. Een kantoorbaan van negen tot vijf zou voor mij echt te saai zijn. Voor de toekomst zou ik graag mijn eigen drankje willen ontwikkelen of een eigen café willen openen. Ik hoop mezelf binnen deze branche nog veel te kunnen ontwikkelen.

WALL OF FAME

Bij het Hospitality College krijg je veel kansen om te laten zien wat je kunt en om jezelf te ontwikkelen. Dit doen we onder andere door deel te nemen aan uitwisselingsprogramma's en nationale en internationale wedstrijden.



Brons voor Zadkine bij Show me the Concept



Tweede plek bij Young Bartender Cocktail Contest



Bar Academy derde keer op rij winnaar van Bols Cup



Simon (19) jongste vinoloog van Nederland



Deelnemers AEHT

“Ik hou van koken en wil alles leren over de keuken”

KENNISMAKEN MET RAMNICA

KOKSOPLEIDING

Ik ben Ramnicha Soliana en ik ben 19 jaar oud. Voordat ik aan deze opleiding begon, deed ik de mbo 1-opleiding Verkoop en Retail. Nu zit ik in het eerste jaar van de koksopleiding.

Koken vind ik al leuk sinds ik klein ben. Ik wil graag weten wat het betekent om echt kok te zijn. Daarom heb ik voor deze opleiding gekozen. Mijn droom is om later grondstewardess te worden, maar eerst wil ik iets doen wat ik leuk vind. En dat is koken!

Ik vind de opleiding echt leuk. In het begin van je opleiding krijg je aan het begin van de dag instructies van wat je moet doen. Je leert stap voor stap hoe je een gerecht maakt. Later in het jaar krijg je meer vrijheid en mag je meer dingen uitproberen. Dat maakt het extra leuk.

We werken in een open keuken, dus de gasten in het restaurant kunnen precies zien wat je doet. Dat is in het begin best spannend, maar je went er snel aan. Je leert netjes en professioneel werken. We koken allerlei gerechten, van soep tot dessert. Maar het is niet alleen koken: opruimen en afwassen horen er ook gewoon bij. Dat is belangrijk als je in een echte keuken werkt.

Zelf vind ik het het leukst om desserts en voorgerechten te maken. Die zijn vaak klein, mooi en creatief. Dan kan ik echt iets moois op het bord zetten. Mijn favoriete gerecht tot nu toe? Aardappeltruffelsoep!

Je leert veel meer dan koken

We krijgen ook algemene vakken zoals Nederlands, rekenen, sociale vaardigheden, digitale vaardigheden en loopbaan. Bij vaktheorie leer je over hygiëne, soorten groente en fruit, en hoe een keuken werkt. Het is niet alleen koken maar ook veel theorie.

Mijn tip voor nieuwe studenten

Wil je deze opleiding doen? Ga er dan echt voor! Het is niet alleen koken en klaar. Je moet hard werken, goed luisteren en steeds iets nieuws willen leren. Maar als je koken leuk vindt, is dit echt een goede opleiding voor jou!



TOERISME

Droom jij van een baan waarin geen dag hetzelfde is en je mensen helpt om zorgeloos op reis te gaan? Kies dan voor een toeristische opleiding bij het Hospitality College! Jij zorgt ervoor dat gasten en reizigers zich overal welkom voelen. Of dat nu op de luchthaven is, in het hotel of tijdens het plannen van hun droomvakantie.

In onze hotellobby en in onze twee vliegtuigen oefen je levensechte situaties, zodat je straks helemaal klaar bent voor de praktijk. Je leert hoe je professioneel met klanten omgaat, problemen oplost en goed samenwerkt in een team.

Met jouw diploma op zak kan jij de wereld aan!



TWEE VLEGTUIGEN OP LOCATIE!

Wist je dat je bij de opleiding Luchtvaartdienstverlening praktijklessen volgt in twee echte vliegtuigen? Hier leer je alles over veiligheid, service, check-in procedures en het begeleiden van passagiers. De perfecte start voor jouw carrière in de luchtvaart!



“Ik wil mensen een leuke tijd bezorgen.”



KENNISMAKEN MET LISA

ZELFSTANDIG MEDEWERKER TOERISME

Ik wilde eigenlijk al een tijdje iets met toerisme doen. Op de Studiebeurs in Ahoy zag ik het magazine van deze opleiding en dat trok meteen mijn aandacht. Daarna ben ik ook nog naar de open dag gegaan en toen dacht ik: ja, dit is echt iets voor mij.

Vaak op pad

Ik doe de opleiding Travel en zit nu in mijn eerste jaar. Hiervoor heb ik de mavo gedaan. Op school krijg ik veel verschillende vakken. We leren talen zoals Engels, Duits en Spaans – handig als je later met internationale gasten werkt. Maar we hebben ook vakken als management en burgerschap. Zo leer je niet alleen hoe je met mensen omgaat, maar ook hoe je goed kunt samenwerken en organiseren.

Wat ik echt niet had verwacht, zijn alle uitjes die we doen. We zijn al naar de Efteling geweest, naar Renesse, Leiden en Delft. Zo leer je bezienswaardigheden in Nederland kennen door ze zelf te ervaren. Dat vind ik veel leuker dan alleen uit een boek. In het derde jaar staan excursies naar Europese landen op de planning.

Aan de slag bij de receptie

Binnenkort start ik met mijn stage bij NH Atlanta in Rotterdam. Dat vind ik spannend, maar vooral leuk! Ik ga werken bij de front office. Daar help ik mensen met inchecken, beantwoord ik telefoontjes en mails en sta ik achter de balie.

Het is een goede manier om te leren hoe het er echt aan toegaat in de toerismebranche. En natuurlijk om met mensen te werken, want dat vind ik het allerleukst.

Niet alles vind ik even leuk. Spaans en management zijn best pittig en spreken me wat minder aan. Maar het hoort erbij. Je leert er toch veel van, en de andere vakken maken het gelukkig weer goed.

Toekomst nog open

Wat ik na mijn diploma ga doen, weet ik nog niet precies. Misschien wil ik verder studeren, of misschien wil ik eerst gaan werken. Gelukkig heb ik nog even de tijd om dat uit te zoeken.



LEIDINGGEVENDE TOERISME

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Als manager in de toeristische sector geef je leiding aan de frontoffice of backoffice van hotels, vakantieparken of reisorganisaties. Tijdens de opleiding leer je hoe je een team motiveert en hoe je gasten vriendelijk ontvangt aan de receptie of achter de schermen. Ook leer je hoe je (zaken)reizen organiseert voor klanten.

In onze oefenlobby oefen je hoe je gasten professioneel helpt en hen informeert over hun verblijf of reis. Daarnaast volg je vakken over leidinggeven, plannen en organiseren. Ook leer je alles over vakantiebestemmingen in binnen- en buitenland en de verschillende culturen. We besteden ook aandacht aan Rotterdam en inkomend toerisme in Nederland, zodat je goed voorbereid bent om ook toeristen in je eigen land te informeren en ontvangen.

Het is handig als je vreemde talen leuk vindt, want ze zijn een belangrijk onderdeel van je opleiding. Zo leer je bijvoorbeeld in te checken in het Engels of klachten af te handelen in het Duits of Spaans.

Kortom, met deze opleiding kun je straks op verschillende (internationale) plekken aan de slag.

ZELFSTANDIG MEDEWERKER TOERISME

Niveau 3 • BOL/BBL • 2 tot 3 jaar

Werk jij graag met mensen en lijkt het je leuk om te werken bij een hotel, vakantiepark, camping of bij een (online) reisbureau? In deze opleiding leer je hoe je gasten welkom heet, hoe je ze in- en uitcheckt en helpt bij al hun vragen. Ook leer je reserveringen verwerken, reizen promoten via social media en hoe je om moet gaan met klachten.

Je oefent met het samenstellen van excursies en het organiseren van toeristische activiteiten. Zo zorg je dat gasten een fijne ervaring hebben en tevreden zijn.

Talen zijn belangrijk in deze sector. Daarom krijg je je Engels en kies je uit Duits of Spaans. Zo kun jij straks ook internationale gasten goed helpen.

Tijdens de opleiding oefen je hoe je rustig blijft bij drukte of lastige situaties en hoe je duidelijk communiceert met verschillende soorten (internationale) gasten.

Met deze opleiding ben je klaar voor een veelzijdige baan in de toeristische sector.

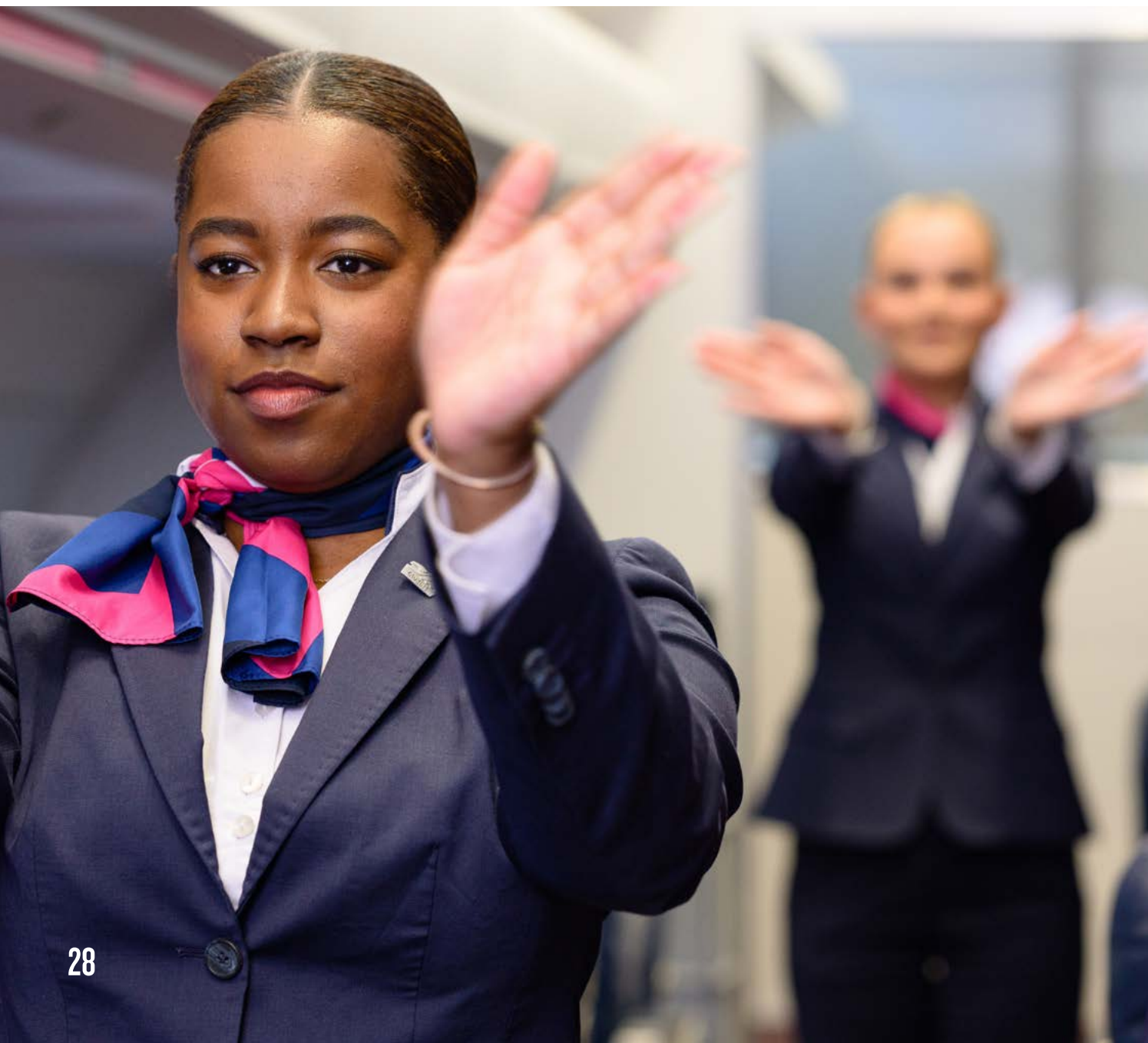
LUCHTVAARTDIENSTVERLENER

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Droom je van een carrière in de luchtvaart? Als steward(ess) vlieg je de hele wereld over en zorg je ervoor dat passagiers comfortabel en veilig hun eindbestemming bereiken. Van het begeleiden naar hun zitplaats tot het serveren van hapjes en drankjes, jij zorgt ervoor dat het de passagiers aan niets ontbreekt. Bovendien zorg je ervoor dat alle veiligheidsinstructies nauwkeurig worden nageleefd.

Werk je liever op de grond? Geen probleem! De dynamiek en hectiek van een vliegveld is voor velen net zo aantrekkelijk. Als grondsteward(ess) help je passagiers met o.a. het inchecken van bagage en het begeleiden van passagiers bij de gate tijdens het boarden. Je zorgt ervoor dat iedereen op tijd en op de juiste plek is voor vertrek. De luchthaven is altijd in beweging. Dit betekent dat je vaak buiten de standaard kantooruren werkt.

We werken samen met verschillende partners in de luchtvaart. Eén van deze partners is TUI. Dankzij deze samenwerking krijg jij de unieke kans om stage te lopen bij TUI. Zo doe je waardevolle praktijkervaring op en vergroot je jouw kans op een baan in de luchtvaart.



“Ik hoop bij TUI te leren hoe ik alle passagiers zo persoonlijk mogelijk kan begeleiden, zodat ze echt het gevoel hebben dat ze gezien worden.”



KENNISMAKEN MET JENNIFER

LUCHTVAARTDIENSTVERLENER

Zadkine is een samenwerking met TUI gestart, waardoor studenten van de opleiding Luchtvaartdienstverlening nu de unieke kans krijgen om een vliegstage bij TUI te volgen. Voordat ze aan boord mogen, moeten de studenten een strenge selectie-procedure doorlopen en een intensieve training van zes weken afronden. Derdejaarsstudent Jennifer Mulder is de eerste die dit traject succesvol heeft doorlopen en zij mocht als eerste haar stage bij TUI starten.

Jennifer vertelt er zelf over: “De training bij TUI duurde zes weken en bestond uit zowel theorie- als praktijklessen. Het grootste deel van de training ging over de verschillende procedures aan boord. Daarnaast volgde ik een week ‘first aid’ lessen en een week ‘service training’. Het leukste vond ik toch wel de praktijkweek. Ik leerde onder andere hoe ik brandjes moest blussen en oefende wat je moet doen bij evacuaties en verschillende noodsituaties. In totaal zijn er negen examens, inclusief de final. Na het slagen ontvang je je uniformkoffer, en een week later krijg je je ‘wing’ tijdens de officiële Wing Ceremony.”

Vliegen naar verschillende bestemmingen

Tijdens haar stage heeft Jennifer al naar veel bestemmingen mogen vliegen zoals Hurghada, Sal en Madeira. “Ik hoop bij TUI te leren hoe ik alle passagiers zo persoonlijk mogelijk kan begeleiden, zodat ze echt het gevoel hebben dat ze gezien worden. Ook wil ik graag een positieve bijdrage leveren aan de service van TUI. Ik zou het fantastisch vinden als ik geselecteerd word voor een training op de Boeing 787 Dreamliner.”

Van passie naar carrière in de luchtvaart

Jennifers passie voor de luchtvaart is in haar tussenjaar ontstaan toen ze naar Amerika vloog. “Ik vloog toevallig met TUI en zag de crew aan het werk. Ik besepte toen dat werken als stewardess ook iets voor mij zou kunnen zijn. Na mijn opleiding zou ik heel graag bij TUI willen blijven werken omdat ik geloof dat het een luchtvaartmaatschappij is waar ik enorm veel kan leren. Het lijkt me heel bijzonder om bij TUI te werken, omdat daar mijn passie voor de luchtvaart is ontstaan.”

FACILITAIR

Wist je dat er veel vraag is naar goed opgeleide facilitaire medewerkers? Met jouw diploma openen er talloze deuren naar geweldige banen! Of je nu droomt van een carrière als facilitair manager, het hartelijk verwelkomen van gasten bij evenementen, het verzorgen van de catering of het assisteren van reizigers op vliegvelden, onze opleidingen bereiden je voor op elk avontuur.

MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 2 • BOL • 1,5 jaar

Deze opleiding is voor de echte doener die niet van stil zitten houdt! Als medewerker facilitaire dienstverlening ben jij dé dynamische duizendpoot die zorgt voor een omgeving waarin iedereen zich direct thuis voelt. Je staat graag voor anderen klaar. Jouw werkzaamheden zijn heel divers en verschillen van het bedrijf waar je werkt. Als receptionist verwelkom jij de bezoekers. Bij vergaderingen en evenementen help je mee in de opbouw en zorg je ervoor dat de catering klaar staat. Werkzaamheden als postverwerking, onderhoud en schoonmaak kunnen ook tot jouw takenpakket horen. Je zult je niet snel vervelen.

Tijdens de opleiding leer je alles over service, drank en voeding, en onderhoud. Je ontwikkelt communicatievaardigheden om goed met gasten om te gaan. Op school doe je praktijkervaring op, bijvoorbeeld in onze bakkerswinkel en kantine. Hier maak je verschillende snacks klaar, zoals broodjes, soep of wraps. Je helpt klanten met hun bestelling en zo leer je hoe het is om in een echte horecawerkomgeving te staan. Ook help je bij verschillende evenementen zoals open dagen en (internationale) evenementen in Rotterdam.

ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 3 • BOL • 3 jaar

In deze functie heb je een coördinerende rol binnen het bedrijf en ondersteun je 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.

In het eerste jaar loop je stage in Nederland. In jaar twee heb je de mogelijkheid om in het buitenland stage te lopen. Je mag één of twee keuzedelen kiezen die aansluiten bij jouw interesses.

Tijdens de opleiding is er veel aandacht voor de praktijk. We hebben veel bedrijven in uiteenlopende bedrijfstakken waar we mee samenwerken. Zo is er altijd een leuk stagebedrijf te vinden waar jij nog meer kan ervaren wat facilitair werk inhoudt.

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Als facilitair leidinggevende zorg jij ervoor dat alles soepel verloopt tussen afdelingen zoals catering, schoonmaak, receptie, beveiliging en onderhoud. Of het nu gaat om een kantoor, school of concert, jij houdt de boel draaiende en je zorgt ervoor dat je team goed samenwerkt.

Je leert vooral door veel te doen! Je leert hoe je facilitaire taken kunt coördineren, plannen opstelt en hoe je een team aanstuurt. Je krijgt inzicht in logistieke processen, personeelsmanagement en veiligheid. In het derde jaar draait alles om leidinggeven. Je krijgt dan nog meer verantwoordelijkheid en je werkt aan uitdagende projecten. Ook help je achter de schermen mee tijdens open dagen en bij nationale en internationale evenementen in Rotterdam.

Elk jaar loop je stage. Het eerste jaar in Nederland, en in het tweede jaar kun je zelfs naar het buitenland. Naast algemene vakken krijg je les in vergaderservice, inkoop & logistiek, onderhoud, beheer & veiligheid, hospitality, communicatie, economie en personeelsmanagement.

**JIJ MAAKT HET
VERSCHIL, ELKE
DAG WEER!**



“Ik help graag mensen en hou van aanpakken!”

KENNISMAKEN MET SOEGHRA

ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Mijn naam is Soeghra Sharif, ik ben 17 jaar en ik volg de opleiding Allround Medewerker Facilitaire Dienstverlening. Ik zit nu in mijn eerste jaar. Hiervoor heb ik de havo gedaan, maar ik merkte dat ik liever iets praktisch wilde doen.

Ik hou ervan om actief bezig te zijn. Stilzitten is niks voor mij. Ook thuis regel ik graag dingen zodat alles soepel verloopt. Wat ik het allerbelangrijkste vind, is het contact met mensen. Ik ben echt een mensenmens en vind het fijn om anderen te helpen. In deze opleiding komt dat goed van pas, omdat je veel samenwerkt met en voor anderen. Dat maakt de opleiding extra leuk.

Afwisselende opleiding

De opleiding is erg afwisselend. Je leert niet alleen uit boeken, maar vooral door dingen te doen. Tijdens mijn stage op een middelbare school was elke dag anders. De ene dag hielp ik mee met studiedagen, de andere dag zorgde ik voor de inkoop of de voorraad. Ook regelde ik dat alles klaar stond voor een vergadering.

Uitdagingen en groei

Soms is het best pittig, bijvoorbeeld omdat je veel moet staan. Maar dat had ik verwacht en ik vind het juist fijn om uitgedaagd te worden. Zo leer ik veel en blijft het werk interessant.

Toekomstplannen

Wat ik later precies wil, weet ik nog niet. Maar deze opleiding geeft me veel kansen om te ontdekken wat bij mij past. Misschien ga ik daarna verder studeren in Facility Management aan het hbo. Voor nu wil ik vooral blijven leren in de praktijk.



PRAKTIJKERVARING OPDOEN OP SCHOOL

Op onze locatie Benthemplein draait het om leren in de praktijk. In de kantine op de tussenverdieping bereiden facilitaire studenten heerlijke gerechten zoals salades, wraps en smoothies.

Op de begane grond runnen studenten 't Winkeltje, waar ze belegde broodjes, koffie en lekkernijen verkopen aan medestudenten, medewerkers en bezoekers.

Je werkt samen met je medestudenten om klanten vriendelijk te helpen, de inkoop te regelen en de administratie netjes bij te houden. Ook leer je hoe je goed plant en organiseert, zodat alles in de catering perfect verloopt.

Met deze praktijkervaring ontwikkel je belangrijke vaardigheden zoals klantvriendelijkheid, samenwerken en organiseren. Dit helpt je later in elke baan waar gastvrijheid en teamwork centraal staan.



HOSPITALITY ACADEMY

Welkom in de wereld van gastvrijheid

Maak kennis met de opleidingen van de 010 Hospitality Academy. Deze opleidingen bereiden je voor op een dynamische carrière in de bruisende wereld van hospitality.

Erop uit!

De opleidingen van de 010 Hospitality Academy bestaan niet alleen uit theorie. Tijdens je opleiding maak je studiereizen in binnen- en buitenland, bezoek je beurzen en evenementen met je klasgenoten, volg je workshops en neem je deel aan inspirerende kunst- en cultuuractiviteiten.

Veel echte evenementen

Je doet tijdens je opleiding veel ervaring op. Je krijgt de kans om tijdens je studie deel te nemen aan verschillende projecten van bedrijven in de regio Rotterdam. Dankzij onze nauwe samenwerking met het bedrijfsleven werk je als student mee aan grote evenementen, waardoor je direct praktijkervaring opdoet en leert door te doen.

INTERNATIONAL MANAGER TOURISM

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Wil jij leidinggeven in de toeristische sector? Als international manager tourism werk je bij bedrijven in de reisbranche, zoals reisbureaus, toeristische informatiepunten of vakantieparken. Je werkt in de frontoffice, waar je direct contact hebt met klanten, en/of in de backoffice, waar je achter de schermen alles regelt.

Je bent verantwoordelijk voor het verkopen en organiseren van vakanties, reizen, activiteiten en andere toeristische ervaringen. Daarbij houd je goed in de gaten wat er speelt in de markt, zoals nieuwe trends en kansen. Zo zorg je ervoor dat klanten blij zijn en graag terugkomen. Met jouw inzet help je de organisatie om steeds beter te worden.

De lessen zijn in het Nederlands en Engels, zodat je goed voorbereid bent om in Nederland of in het buitenland te werken.

INTERNATIONAL HOTELMANAGER

Niveau 4 • BOL • 3 jaar met mavo-diploma / 2 jaar met havo-diploma

Ben jij die wereldburger en ondernemer die droomt van een eigen horecabedrijf? 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.

In het Engels en Nederlands leer je ondernemen, leidinggeven en werken in een hotelomgeving. Naast theoretische vakken doe je veel ervaring op in de praktijk.

Wij werken nauw samen met hotels in en om Rotterdam, waar jij stage kan lopen of workshops kunt volgen. Bij deze opleiding is een stage in het buitenland in de front office, van minimaal vijftien weken verplicht. Je hebt de mogelijkheid om een half jaar extra ervaring op te doen in het buitenland. Verder bieden we gegarandeerde internationale stages én krijg je de kans om een Cambridge English certificaat te behalen! Ook volg je lessen als wijnkennis, bierkennis en arbo en krijg je les in Spaans en Duits.

LEREN ÉN WERKEN IN DE PRAKTIJK? DIT IS HOE HET WERKT!

FLETCHER  HOTELS

de Doelen



Wil jij graag ervaring opdoen bij topbedrijven en tegelijk een mbo-diploma halen? Dan is een BBL-opleiding misschien precies wat bij jou past.

Dankzij onze samenwerking met bedrijven als **Fletcher Hotels**, **Vineyard bij de Doelen** en **de Beren** kun jij aan de slag op een plek waar kwaliteit en gastvrijheid centraal staan. Je leert van professionals in de praktijk en werkt in een omgeving waar gastbeleving voorop staat. En goed om te weten: je opleiding en al het lesmateriaal worden volledig vergoed*. Samen kijken we welke functie het best bij jou past, bijvoorbeeld in het restaurant, in de keuken of achter de receptie.

Hoe het werkt

Bij een BBL-opleiding werk je bij een erkend leerbedrijf en ga je één dag per week naar school. De rest van de week leer je het vak in de praktijk. Je krijgt een contract, een salaris en begeleiding van mensen met ervaring. Een mooie kans dus!

Wat betekent dat voor jou?

Je bent niet alleen student, je komt in dienst bij een werknemer. Dat betekent dat je:

- Verantwoordelijk bent voor je eigen gedrag en inzet
- Zelf contact houdt met je werkgever en school (en niet jouw ouders)
- Goed zelfstandig kunt werken

Voordelen

- Je opleiding en lesmateriaal worden betaald*
- Je ontvangt salaris
- Je doet waardevolle praktijkervaring op
- Je leert van echt professionals

We begeleiden je volop, zodat je stap voor stap zelfvertrouwen en zelfstandigheid ontwikkelt. BBL biedt je een mooie kans om als jonge professional aan de slag te gaan en het beste uit jezelf te halen.

Zoek je liever iets met meer schooltijd en stages? Dan is onze BOL-variant een beter alternatief.

**Vraag naar de voorwaarden*

WAAR GA JE WERKEN?

DE DOELEN

Concert- en congresgebouw De Doelen is een klassieke muziektempel, poppodium, festivalhart en congres-complex. Gelegen in het hart van Rotterdam, vlakbij het centraal station, de Lijnbaan en de West-Kruiskade. De Doelen is een creatieve hub voor iedereen, waar ontmoetingen, innovatie, talentontwikkeling, educatie en kennisuitwisseling centraal staan. Een inspirerende plek om te leren en te groeien in de hospitality sector.



FLETCHER HOTELS

Fletcher Hotels is de grootste hotelketen van Nederland. Met ruim 110 hotels in Nederland bieden ze een breed scala aan mogelijkheden die perfect passen bij jouw talenten en interesses. Ze bieden diverse functies en (doorgroei)mogelijkheden in een gastvrije omgeving met meer dan 25 jaar ervaring en ruim 6000 collega's door heel Nederland.

DE BEREN

Wat in 1984 ooit begon als een eetcafé aan de Noordsingel in Rotterdam, is bijna 40 jaar later zoveel meer. Met ruim 50 restaurants en meer dan 30 bezorgrestaurants zijn zij een onmisbare speler in de horecamarkt. Bij De Beren kun je de hele dag door volop genieten. Je kunt hier terecht voor een smakelijk ontbijt, een goede bak koffie, een gezellig diner, een sfeervolle borrel.



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 lessen 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!




FACEBOOK
@zadkine




INSTAGRAM
@zadkinembo

BLIJF OP DE HOOGTE!



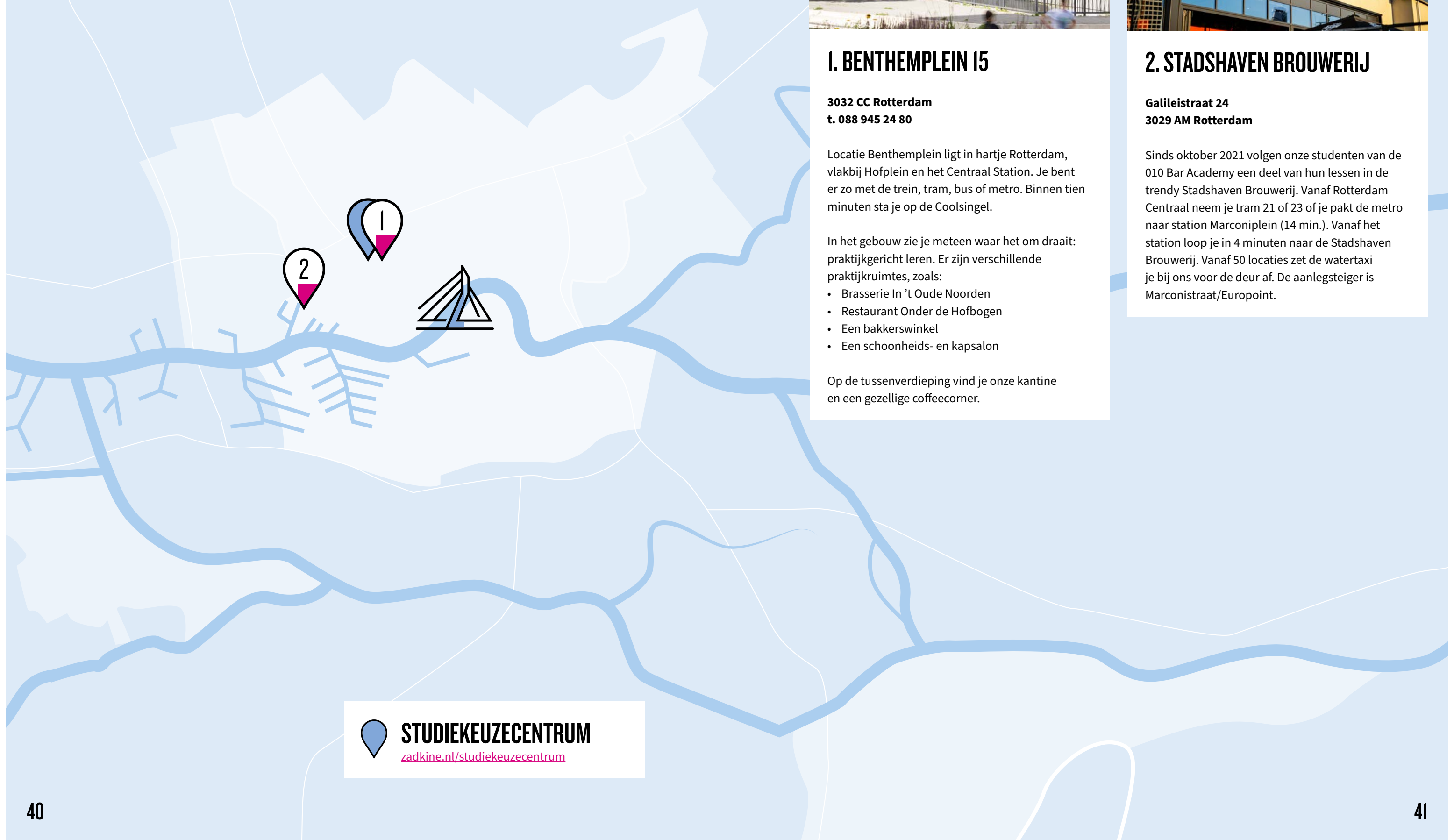

NIEUWS
zadkine.nl/nieuwsbrief




WEBSITE
zadkine.nl



LOCATIES



STUDIEKEUZECENTRUM

zadkine.nl/studiekeuzecentrum



1. BENTHEMPLEIN 15

3032 CC Rotterdam

t. 088 945 24 80

Locatie Benthemplein ligt in hartje Rotterdam, vlakbij Hofplein en het Centraal Station. Je bent er zo met de trein, tram, bus of metro. Binnen tien minuten sta je op de Coolsingel.

In het gebouw zie je meteen waar het om draait: praktijkgericht leren. Er zijn verschillende praktijkruimtes, zoals:

- Brasserie In 't Oude Noorden
- Restaurant Onder de Hofbogen
- Een bakkerswinkel
- Een schoonheids- en kapsalon

Op de tussenverdieping vind je onze kantine en een gezellige coffeecorner.



2. STADSHAVEN BROUWERIJ

Galileistraat 24

3029 AM Rotterdam

Sinds oktober 2021 volgen onze studenten van de 010 Bar Academy een deel van hun lessen in de trendy Stadshaven Brouwerij. Vanaf Rotterdam Centraal neem je tram 21 of 23 of je pakt de metro naar station Marconiplein (14 min.). Vanaf het station loop je in 4 minuten naar de Stadshaven Brouwerij. Vanaf 50 locaties zet de watertaxi je bij ons voor de deur af. De aanlegsteiger is Marconistraat/Europoint.

Weet jij nog niet wat je wilt worden?
Of twijfel je tussen opleidingen?
Het Studiekeuzecentrum helpt je
bij het maken van de juiste
studiekeuze.

Hoe beter jij weet wat je wilt en wat bij je past. Hoe makkelijker het is om een goede studiekeuze te maken. Er zijn zoveel verschillende opleidingen en richtingen dat kiezen lastig is. Hoe pak je dit aan en wat kan je doen? Hier helpt school jou bij maar ook Zadkine kan je hierbij helpen.

Wat doet het Studiekeuzecentrum?

Je kan bij ons terecht voor een gratis studiekeuzegesprek. Ook organiseren we verschillende (online) informatie-sessies en workshops. Voor jou en je ouders. Tijdens deze meetings kunnen jullie vragen stellen over het mbo, onze opleidingen en hoe het is om te studeren bij Zadkine.

Het studiekeuzegesprek

Meld je aan voor een gratis studiekeuzegesprek als je echt nog niet weet welke opleiding je wilt gaan doen of als je twijfelt tussen opleidingen. Tijdens dit gesprek nemen we eerst de tijd om jou beter te leren kennen en vervolgens gaan we kijken wat het beste bij jou past. Dit gesprek kan gewoon vanuit huis. Je kan kiezen tussen een telefonische afspraak of een online afspraak via Teams. En natuurlijk zijn jouw ouders/verzorgers ook van harte welkom bij dit gesprek.

We maken ieder jaar meer dan honderden studiekeizers blij, door ze te helpen aan een passende opleiding via een studiekeuzegesprek. Wij zijn er dan ook trots op dat onze studiekeuzegesprekken gemiddeld met een 9,3 worden beoordeeld. Wil jij ook in gesprek met een van onze ervaren loopbaanadviseurs? Scan de QR code en plan direct je gesprek.



Contact met het Studiekeuzecentrum

Het Studiekeuzecentrum heeft jarenlange ervaring bij het helpen en het maken van een goede en passende studiekeuze. En we geven je graag de informatie die je nodig hebt om tot die studiekeuze te komen. Je kan met ons contact opnemen over:

- Vragen over het mbo
- Extra informatie over onze opleidingen
- Informatie en tips om tot een goede studiekeuze te komen
- Vragen over Zadkine
- Hulp in de voorbereiding van aanmelding tot intake
- Informatie over onze events zoals de Open Dagen en Meeloopdagen

We hebben veel kennis in huis en staan heel het jaar klaar om al jouw vragen te beantwoorden. 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.

Bellen: **088 945 38 88**

Whatsappen: **+31 88 945 38 88**

Mailen: studiekeuzecentrum@zadkine.nl

Het Studiekeuzecentrum is gevestigd in de Zadkine-locatie Benthemplein 15 in het centrum van Rotterdam. Vlakbij het Hofplein en op loopafstand van Rotterdam CS, metro, bus en tram.

Wil je een studiekeuzegesprek, heb je vragen of ben je benieuwd naar onze events? Kijk op zadkine.nl/hulp-bij-studiekeuze of scan de QR code.



**WIJ HELPEN JE
GRAAG VERDER!**

**ZADKINE
STUDIEKEUZE-
CENTRUM
HELPT JE VERDER**



OPEN DAGEN

WOENSDAG
26 NOVEMBER 2025
16.00 - 20.00 UUR

VRIJDAG
30 JANUARI 2026
16.00 - 20.00 UUR

WOENSDAG
18 MAART 2026
15.00 - 19.00 UUR

**ONTDEK HET MBO,
SCHRIJF JE IN**



ZADKINE