

ZADKINE

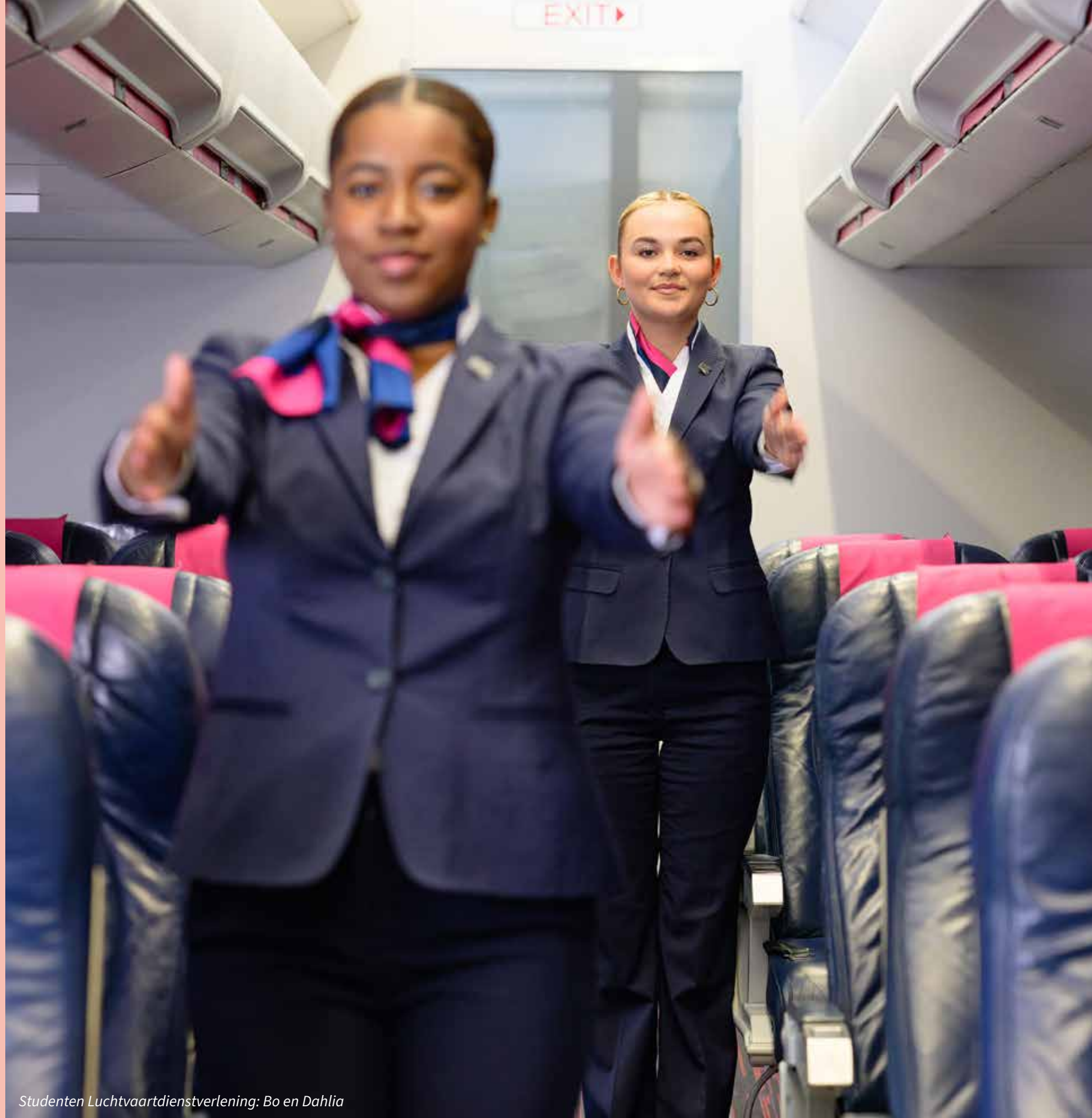
2027/2028

**GASTVRIJ,
DAT BEN JIJ!**

**VERSNELDE OPLEIDINGEN
MET EEN HAVO-DIPLOMA**

**NIUW: INTERNATIONAL
MANAGER TOURISM**

ZADKINE
› HOSPITALITY COLLEGE



Studenten Luchtvaartdienstverlening: Bo en Dahlia

← **Op de cover:**
Chris Apostolakis, Ondernemer Hospitality

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 Ben-themplein. 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
Zelfstandig Werkend Bartender
Niveau 4 • BOL • 2 jaar • locatie 1
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 2 jaar
Je kunt met deze opleiding starten als je het niveau 3-diploma Zelfstandig Werkend Kok hebt. Deze opleiding start alleen bij voldoende aanmeldingen.

LEIDINGGEVENDE HOSPITALITY

Niveau 4 • BOL • 3 jaar • locatie 1 **NIEUW!**
Niveau 4 • BBL • 1 tot 3 jaar (afhankelijk van vooropleiding) • locatie 1

ONDERNEMER HOSPITALITY

Niveau 4 • BOL • 3 jaar • locatie 1

INTERNATIONAL MANAGER HOSPITALITY

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

TOERISME

ZELFSTANDIG MEDEWERKER TOERISME

Niveau 3 • BOL • 2 tot 3 jaar

LEIDINGGEVENDE TOERISME

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

INTERNATIONAL MANAGER TOURISM

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

LUCHTVAART

LUCHTVAARTDIENSTVERLENER

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

FACILITAIR

MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 2 • BOL • 1,5 tot 2 jaar

ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 3 • BOL • 2 jaar

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

ONZE BOL-
OPLEIDINGEN
STARTEN OOK
IN FEBRUARI!

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

Bekijk de plattegrond op pagina 38 voor meer informatie over onze locatie



WIJ ZIJN ZADKINE

Bij ons volg je mbo onderwijs in de regio Rotterdam-Rijnmond. Je kiest uit meer dan 150 opleidingen, van niveau 1 tot en met niveau 4. Voltijd of deeltijd, praktisch of creatief: er is altijd een mbo-opleiding die bij je past.

Het mbo is leren door te doen. Je ontwikkelt vaardigheden voor een beroep én voor je toekomst. Bij Zadkine sta jij centraal. We kijken naar jouw talenten, interesses en ambities. Samen met docenten, begeleiders en leerbedrijven werk je stap voor stap aan jouw route. Je krijgt de

ruimte om te ontdekken, bij te sturen en te groeien. Ook als je nog twijfelt of juist al een duidelijk plan hebt. Ons doel is duidelijk: jij verlaat Zadkine met een diploma, zelfvertrouwen en een goede basis voor werk of een vervolgopleiding. Samen krijgen we jouw toekomst voor elkaar.

DIT IS HET MBO

Het mbo heeft vier niveaus en twee leerwegen (BOL of BBL). Het niveau waarop je start, hangt af van je vooropleiding en ervaring:

- 1

Entree
Je leert in 1 jaar werken als assistent. Er is veel begeleiding en een duidelijke structuur.
- 2

Basisberoepsopleiding
Je leert praktische taken uitvoeren binnen een beroep.
- 3

Vakopleiding
Je leert zelfstandig werken in je vak.
- 4

Middenkader- en specialistenopleiding
Je werkt volledig zelfstandig en kan hiermee ook doorstuderen op het hbo.

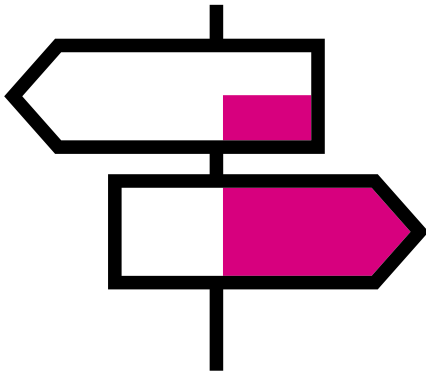
WAT IS HET VERSCHIL?

BOL – School & Stage	BBL – Werken & Leren
Je gaat 4-5 dagen per week naar school.	Je werkt de meeste dagen bij een leerbedrijf en gaat 1-2 dagen per week naar school.
Je loopt één of meerdere stages bij een bedrijf.	Je leert vooral in de praktijk bij je leerbedrijf.
Je hebt veel les, begeleiding en structuur.	Je hebt een werkplek nodig bij een erkend leerbedrijf.
Past goed als je leren op school fijn vindt.	Past goed als je liever werkt en leert tegelijk.
Je kunt studiefinanciering krijgen vanaf 18 jaar oud.	Je krijgt geen studiefinanciering.
Je kunt een studentenreisproduct (OV) aanvragen om gratis te reizen.	Je kunt geen studentenreisproduct (OV) aanvragen om gratis te reizen.
Goed om te weten Bij BOL en BBL behaal je hetzelfde mbo-diploma. Het verschil zit in hoe jij wilt leren.	

VOLWASSENENONDERWIJS BIJ ZADKINE

Wil jij als volwassene je mbo-diploma halen of je verder ontwikkelen in je beroep? Bij Zadkine kan dat. Onze opleidingen zijn flexibel en goed te combineren met werk en privé. Je kiest een leerroute die past bij jouw ervaring, zoals een mbo-opleiding, cursus of module met certificaat. Met een diploma of certificaat vergroot je jouw kansen op de arbeidsmarkt. Doorgroeien, omscholen of extra vakkennis opdoen: bij Zadkine blijf je leren, op een moment dat bij jou past.

Scan de QR-code en ontdek het volledige aanbod voor volwassenen.





OPEN DAGEN

Bezoek een Open Dag bij Zadkine en ontdek welke mbo-opleiding bij je past. Je proeft de sfeer, bekijkt praktijklokalen en stelt al je vragen.

Woensdag 25 november 2026

16.00 - 20.00 uur

Vrijdag 29 januari 2027

16.00 - 20.00 uur

Zaterdag 30 januari 2027

(alleen Vakschool Schoonhoven) 10.00 – 14.00 uur

Woensdag 24 maart 2027

16.00 - 20.00 uur

Aanmelden?

Meld je aan via de QR-code.



MEELOOPDAGEN

Twijfel je over je studiekeuze? Loop een dag mee bij Zadkine. Tijdens de Meeloopdagen volg je lessen, doe je mee in de praktijk en proef je de sfeer. Zo ontdek je of de opleiding echt bij jou past.

Aanmelden?

Scan de QR-code.



MEET & GREET

Twijfel je vlak voor de zomer nog over je studiekeuze? Kom naar een Meet & Greet bij Zadkine en ga in gesprek met onze adviseurs.

Woensdag 9 juni 2027

15.00 - 17.00 uur

Donderdag 8 juli 2027

15.00 - 17.00 uur

Locatie

Zadkine, Bentemplein 15, Rotterdam Centrum

ADVISEURS PLAATSING & VOORLICHTING

De juiste opleiding kiezen begint met goede begeleiding. Onze adviseurs Plaatsing & Voorlichting zijn het vertrouwde gezicht van Zadkine. Je komt hen tegen van aanmelding tot een fijne start op school. Ze geven voorlichting, doen de intake en beantwoorden vragen over jouw plaatsing. Zo helpen ze jou naar de juiste plek.

JOUW EERSTE 100 DAGEN

De Eerste 100 Dagen bij Zadkine zijn jouw kickstart op het mbo. Met dit programma zorgen we voor een warm welkom: je maakt nieuwe vrienden, ontdekt je opleiding en het mbo, én krijgt extra begeleiding bij de overstap van het vo naar het mbo. Zo oefen je met plannen, leren en studeren op mbo-niveau en krijg je een voorproefje van je toekomstige beroep. Dat helpt je om vol energie en vertrouwen te starten aan je toekomst.

Meer weten?

Scan de QR-code.



ZADKINE STAAT VOOR JE KLAAR

EXTRA HULP NODIG TIJDENS JE OPLEIDING?

Wie je ook bent: bij Zadkine sta je er niet alleen voor. Heb je extra hulp nodig bij school, thuis of geldzaken? Samen kijken we welke ondersteuning jou helpt om je opleiding goed te kunnen volgen.

PLUSTEAM

Loop je tijdens je studie ergens op vast? Het Plusteam helpt je graag verder. Je kunt bij ons terecht met persoonlijke of studiegerelateerde uitdagingen, zoals stress, onzekerheid of moeite met plannen. Onze vertrouwenspersonen luisteren naar je en denken met je mee. Samen zoeken we naar oplossingen die bij jou passen, zodat je verder kunt met je studie. Via je studieloopbaanbegeleider kun je eenvoudig een afspraak maken.

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.

HULP BIJ JE STUDIEKOSTEN

Maak jij je zorgen over het betalen van je mbo-opleiding? Kun jij je schoolboeken en andere materialen niet betalen? Heb jij schulden of andere financiële problemen? Misschien kan het Zadkine Fonds hierbij helpen. Je kan alleen een financiële bijdrage aanvragen als je aanmelding rond is. Trek op tijd aan de bel. Met hulp van het Zadkine Fonds of het MBO-studentenfonds kun jij misschien toch de opleiding (ver)volgen.

STUDIEFINANCIERING

Studiefinanciering voor de beroepsopleidende leerweg (BOL) 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.



VAN HAVO NAAR MBO

Heb je een havo-of vwo-diploma en ben je meer praktijkgericht? Dan zijn onze versnelde 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. Praktijkgerichte opleidingen

Op het mbo leer je vooral door te doen. Je gaat meteen aan de slag met praktijkopdrachten en ontdekt wat je leuk vindt en waar je talenten liggen.

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.



HOSPITALITY HEROES

Binnen het Hospitality College vinden we het belangrijk dat iedere student krijgt 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 nationale en internationale wedstrijden
- bedrijfsbezoeken
- beursbezoeken
- workshops en trainingen in binnen- en buitenland

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

BBL staat voor Beroepsbegeleidende Leerweg. Je werkt meestal vier dagen per week en gaat één dag naar school. Zo doe je veel praktijkervaring op, verdien je een salaris en leer je vaardigheden die je verder helpen in je carrière. Bij een BBL-opleiding ben je niet alleen student. Je tekent een contract en werkt bij een erkend leerbedrijf.

Start wanneer het jou uitkomt

Bij alle BBL-opleidingen van het Hospitality College kun je op verschillende momenten per jaar starten. Zo kies je een startmoment dat past bij jouw situatie en plannen.

Leer jij het liefst door te doen in plaats van alleen in de schoolbanken? Dan is een BBL-opleiding misschien iets voor jou.

LEREN EN WERKEN BIJ DE BEREN OF FLETCHER? DIT IS HOE HET WERKT!

FLETCHER  HOTELS



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** 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

- Je werkt bij een erkend leerbedrijf.
- Eén dag per week ga je naar school.

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 6.000 collega's door heel Nederland.



- Je hebt een leerwerkcontract en ontvangt salaris.
- Je krijgt begeleiding van collega's en docenten.
- Meerdere startmomenten per jaar dus je start wanneer jij wil.

Wat betekent dat voor jou?

Je bent niet alleen student, je komt in dienst bij een werkgever. 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 echte professionals

**Vraag naar de voorwaarden*

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.



HORECA

Wil je meer leren over koken, gastvrijheid of 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 word je begeleid door een professioneel docenten-team 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.



“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!



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 men-gen. 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.

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.

Tijdens deze opleiding begin je bij de basis en bouw je je vaardigheden stap voor stap verder uit. Je leert verschillende gerechten bereiden, recepten aanpassen en werken met steeds complexere kooktechnieken. Ook leer je hoe je een menukaart samenstelt die past bij jouw keuken. Daarnaast werk je aan je vaardigheden in samenwerken en het begeleiden van (nieuwe) collega's in de keuken.



GESPECIALISEERD KOK

Niveau 4 • BBL • 1 tot 2 jaar, deze opleiding start alleen bij voldoende aanmeldingen

Als gespecialiseerd kok heb je een belangrijke rol 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 in het hogere segment, zoals een Michelin-sterrenrestaurant. Alleen dit soort erkende leerbedrijven mogen je opleiden tot gespecialiseerd kok.

Je leert 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.

Let op: Je kunt alleen met deze opleiding starten wanneer je in het bezit bent van het niveau 3-diploma Zelfstandig Werkend Kok.

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 de opleiding werk je bij een leerwerkbedrijf. Je krijgt de ruimte om je talenten verder te ontwikkelen, met een sterke focus op de organisatie in de keuken.

Je leert o.a.:

- 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.



“Ik wil later mijn eigen restaurant, en hier leer ik hoe ik dat kan opbouwen.”

KENNISMAKEN MET CHRIS

ONDERNEMER HOSPITALITY

De keuze voor de opleiding Ondernemer Hospitality was voor mij eigenlijk logisch. Mijn vader werkt al zijn hele leven in de horeca en ook mijn oudere broer volgde deze opleiding. Zelf werkte ik al in de horeca, dus ik wist dat dit bij mij past.

Meer dan alleen horeca

Het leukste aan de opleiding vind ik het praktijkgedeelte. Je bent echt bezig met het vak en leert veel door te doen. Eén keer per week werk ik in de Brasserie op school. Daar leer ik bijvoorbeeld gasten ontvangen maar ook hoe je een bedrijf opzet. Daarnaast krijg je ook vakken als management en financiën. Dat is handig als je later leidinggevende wilt worden of je eigen zaak wilt beginnen.

Eerste honderd dagen

Voor nieuwe studenten is er een 100-dagenprogramma. In die eerste periode maak je kennis met de opleiding, de school en je klasgenoten. Het idee is dat je snel je weg vindt en je hier echt thuis gaat voelen. Ik vond die eerste honderd dagen heel leuk. Je leert iedereen snel kennen en je doet verschillende workshops, zoals een boksworkshop en een training over weerbaarheid en voor jezelf opkomen. Wat me vooral is bijgebleven, is wat een workshopbegeleider zei: ‘Als je iets wilt bereiken, moet je er echt voor gaan, niemand doet het voor je.’ Dat neem ik nog steeds mee.

Dromen voor later

Na mijn opleiding wil ik eerst ervaring opdoen als leidinggevende of manager in een horecazaak. Uiteindelijk lijkt het me geweldig om een eigen restaurant te hebben: een gezellige plek met een terras, waar mensen graag terugkomen.

Skills voor elke baan

Veel mensen denken dat een horeca-opleiding alleen gaat over koken of bedienen, maar je leert veel meer dan dat. Je leert samenwerken, omgaan met mensen en hoe je een zaak runt. Daardoor is het echt een brede opleiding. Wat je hier leert, kun je niet alleen in de horeca gebruiken maar in elke branche. Je leert bijvoorbeeld hoe je met budgetten omgaat, hoe je een team opbouwt en hoe je van een idee stap voor stap een succesvolle zaak maakt. Dat neem je overal mee naartoe!

“Door mijn stage wist ik het zeker: dit is de opleiding die bij mij past.”

KENNISMAKEN MET LOIS

ONDERNEMER HOSPITALITY

Ik ben Lois, 17 jaar en ik volg de opleiding Ondernemer Hospitality. Hiervoor zat ik op de havo, maar ik heb bewust gekozen voor het mbo. Ik wilde meer praktijk en minder theorie. Na vijf jaar op de middelbare school merkte ik dat leren door te doen beter bij mij past. Op het mbo leer je niet alleen uit boeken, maar ga je ook echt aan de slag en dat vind ik leuker.

Leren door te doen

Wat ik leuk vind aan de opleiding is dat je heel veel verschillende dingen leert. Natuurlijk leer je koken en werken in de bediening, maar vooral ook hoe je later een eigen bedrijf kunt opzetten en runnen. Je krijgt bijvoorbeeld vakken als marketing, financiën, management en hotelmanagement. Daardoor leer je wat er allemaal komt kijken bij het opbouwen en goed laten draaien van een horecazaak. De talen vind ik ook leuk en koken is mijn favoriete vak, omdat ik graag bezig ben en het leuk vind om iets lekkers te maken.

Eerste weken op school

In het eerste jaar is er een ‘eerste 100-dagenprogramma’. In deze periode doe je veel verschillende activiteiten op en rond school. Je werkt samen met je klasgenoten en doet verschillende workshops, waardoor je elkaar snel beter leert kennen en er al snel een leuke sfeer in de klas ontstaat. Dat vond ik leuk, omdat je op een leuke manier je klas beter leert kennen.

Groeien in zelfvertrouwen

In het begin vond ik werken in de bediening spannend. Je moet gasten aanspreken en goed helpen. Gelukkig kreeg ik positieve feedback van docenten en gasten. Daardoor kreeg ik steeds meer zelfvertrouwen. Mijn stage bij het Statencafé was ook een belangrijke ervaring. Ik werkte in de bediening en hielp soms in de keuken. Als ik fouten maakte, werd ik geholpen en gemotiveerd om het beter te doen. Inmiddels werk ik daar ook naast mijn opleiding.

Mijn droom

Later wil ik graag een eigen restaurant of lunchroom openen. In de stad of juist in een rustige woonwijk. Het lijkt me leuk om zelf ondernemer te zijn en iets op te bouwen. Misschien ga ik na deze opleiding nog door naar het hbo, maar eerst wil ik deze opleiding goed afronden.

MEDEWERKER HOSPITALITY

Niveau 2 • BOL/BBL • 2 jaar

Jij staat op de vloer waar het gebeurt. Gasten komen binnen, jij heet ze welkom, brengt ze naar hun tafel en zorgt dat ze zich meteen op hun gemak voelen.

In de opleiding leer je hoe het is om te werken in een restaurant, hotel of andere horecazaak. Je bereidt de service voor en zorgt dat alles soepel blijft lopen.

Je leert onder andere:

- Reserveringen verwerken
- Bestellingen opnemen
- Uitserveren van gerechten
- Evenementen voorbereiden en uitvoeren
- Gasten te woord staan via telefoon, mail en aan de balie
- Alles over hygiëne, veiligheid en omgaan met incidenten

Je leert de basis van dranken zoals bier, wijn, koffie, frisdrank en cocktails en mocktails.

Na je diploma kun je aan de slag op plekken waar gastvrijheid en beleving centraal staan, zoals restaurants, hotels of cruiseschepen.

LEIDINGGEVENDE HOSPITALITY NIEUW!

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Lijkt het jou leuk om later een team aan te sturen en gasten een geweldige ervaring te bezorgen? Dan is deze nieuwe BOL-opleiding iets voor jou. Tijdens de opleiding leer je hoe je de dagelijkse werkzaamheden organiseert binnen een hotel, restaurant, vakantiepark of ander hospitalitybedrijf. Je leert hoe je zorgt voor een goede sfeer en tevreden gasten.

Je leert plannen, overzicht houden, medewerkers ondersteunen en ervoor zorgen dat alles soepel verloopt. Ook ontwikkel je je communicatieve en organisatorische vaardigheden.

Gastvrijheid, samenwerken, organiseren en communiceren staan centraal. Tijdens praktijkopdrachten en stages ontdek je waar jouw talenten liggen. Na de opleiding ben je klaar voor een leidinggevende rol in de wereld van hospitality.

ZELFSTANDIG MEDEWERKER HOSPITALITY

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

In deze functie hou jij het overzicht op de werkvloer, help je collega's en zorg je ervoor dat gasten gastvrij geholpen worden.

Je leert servicetechnieken op een hoger niveau en hoe je de sfeer goed houdt. Je verdiept je in dranken, hoe ze worden gemaakt en hoe je ze combineert met eten (food-pairing). Je helpt gasten bij hun keuze, neemt bestellingen op en werkt met wijn, bier, koffie en cocktails. Je leert hoe je klachten professioneel oplost en rustig blijft in drukke situaties.

Je leert onder andere:

- Zelfstandig werken tijdens een lunch of diner
- Het overzicht houden
- Gasten adviseren en bestellingen opnemen
- Meedenken hoe je elk gastbezoek beter en leuker maakt
- Activiteiten en evenementen verzorgen en coördineren
- Voorraad en inkoop beheren
- Werken volgens hygiëne- en veiligheidsregels

Na je opleiding kun je aan de slag als zelfstandig medewerker in luxe restaurants, hotels, grand cafés en op evenementen.

LEIDINGGEVENDE HOSPITALITY

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

Zie jij jezelf al als leidinggevende in een bruisende zaak? Als leidinggevende hospitality geef jij leiding aan het team. Jij zorgt dat iedereen weet wat er moet gebeuren en dat de service goed blijft lopen, ook als het druk is. Je hebt contact met gasten en zorgt dat alles soepel en gastvrij verloopt.

Tijdens deze opleiding leer je hoe je een team aanstuurt. Je neemt bestellingen op, serveert gasten en geeft advies over gerechten en bijpassende dranken.

Je werkt aan echte opdrachten uit de praktijk en je ontwikkelt je stap voor stap tot een professional. Daarbij verdiep je je in ondernemerschap en leer je:

- Hoe je een businesscase opstelt
- Een marktanalyse uitvoert
- Ideeën presenteert aan investeerders



Je voert functioneringsgesprekken, geeft feedback en coacht je team in hun ontwikkeling. Ook leer je werken volgens de regels van sociaal-hygiënisch handelen (SVH), belangrijk in de horeca waar met alcohol wordt gewerkt. Als eindopdracht schrijf je een operationeel plan en een verbeterplan voor je leerbedrijf, waarmee je laat zien hoe je de zaak beter laat draaien.

Na je opleiding kun je aan de slag als leidinggevende in restaurants, hotels, brasserieën en grand cafés. Je kunt ook zelf een eigen zaak starten als ondernemer. Met dit diploma kun je ook doorstromen naar het hbo.

ONDERNEMER HOSPITALITY

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Ben jij een geboren ondernemer en wil je alles leren over het runnen van je eigen gastrobar, 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.

INTERNATIONAL MANAGER HOSPITALITY

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.

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.

010 BAR ACADEMY

Bij de 010 Bar Academy leer je het bartendersvak door het gewoon te doen. Je staat meteen achter de bar met cocktails, koffie en bijzondere ingrediënten. Shaken, stirren en serveren, en ondertussen bouw je aan je eigen stijl. Je leert niet alleen op school, maar ook daarbuiten: tijdens excursies in binnen- en buitenland, op events en bij nationale en internationale wedstrijden waar je je skills zien!

ZELFSTANDIG WERKEND BARTENDER

Niveau 3 • BOL • 2 jaar

Muziek aan, volle zaak, gasten aan de bar. Als bartender werk jij midden in de actie. Jij mixt cocktails, maakt de perfecte latte en zorgt dat alles achter de bar klopt.

Je leert alles over alcoholische en non-alcoholische dranken, smaakcombinaties en service. Ook verdiep je je in de herkomst van dranken en hoe ze worden gemaakt.

Veel praktijk is de basis. In het restaurant en de coffeecorner op school werk je met echte gasten, sta je achter de bar en leer je omgaan met drukte, tempo en service in de praktijk. Ook tijdens events en open dagen draai je mee en ervaar je hoe het is om in een echte horeca-setting te werken.

Je werkt aan opdrachten waarin je jouw eigen ideeën bedenkt, maakt en presenteert. Daarnaast volg je vakken zoals Marketing, Engels en Burgerschap. Stap voor stap bouw je aan jouw plek in de horeca!

LEIDINGGEVENDE BAR

Niveau 4 • BOL • 2 jaar

Een bar runnen? Dat is meer dan alleen drankjes maken. Jij stuurt het team aan, houdt overzicht en zorgt dat alles klopt, van eerste bestelling tot laatste ronde.

Tijdens je opleiding werk je met alcoholische en non-alcoholische dranken en krijg je ruimte om te experimenteren met smaken en eigen ideeën. Je ontwikkelt je eigen cocktails en concepten en leert hoe je een bar strak organiseert.

Leidinggeven staat centraal. Je leert keuzes maken op piekmomenten, stuurt je team aan en bewaakt de service. Je denkt mee over concept, uitstraling, marketing en ondernemerschap en ontwikkelt zo de skills en het inzicht om een bar te laten groeien. Algemene vakken als Nederlands, Engels en Burgerschap horen er ook bij.

In het restaurant op school en tijdens events draai je mee op de vloer. Je houdt overzicht, neemt verantwoordelijkheid en groeit als leidinggevende. Dit is jouw plek achter de bar!

18+

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.

“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.



Studenten Brood & Banket, Horeca en Toerisme bij internationale wedstrijd Learn, Know, Do, Can, Show.



Studenten tijdens internationale wedstrijd 'Learn, Know, Do, Can, Show'.



Horeca-studenten Belle, Auke en Gijs winnen 'Beste concept' bij internationale wedstrijd 'Show me the concept'.



Dylan en Thaylo tijdens Albeda Young Bartenders Cocktail Competitie.

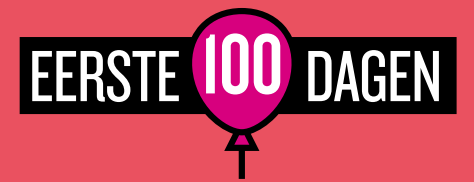


Zadkine cocktailwedstrijd 2026



Student Luchtvaartdienstverlening Babette Kruis haalt brons bij Skills-finale.

JOUW EERSTE 100 DAGEN BIJ ZADKINE



Ga je starten met een opleiding bij Zadkine? Superleuk! En misschien ook spannend. Daarom zijn er de Eerste 100 Dagen: jouw kickstart bij Zadkine. In deze periode leer je de school, je opleiding, je klasgenoten en docenten kennen. Met begeleiding, activiteiten en persoonlijke aandacht groei je in je rol als student. Een goede start maakt het verschil: hoe sneller je je thuis voelt, hoe fijner je begint. Daarom zorgen we voor een warm welkom en een programma dat je helpt om goed te landen.

Wat levert het je op?

Tijdens de Eerste 100 Dagen leg je een sterke basis voor je opleiding. Je leert je klasgenoten en docenten kennen en voelt je steeds meer op je gemak. Je ontdekt hoe jij het beste leert en krijgt een duidelijk beeld van je opleiding en het beroep. Past het bij je? Zit je op de juiste plek? Daar nemen we de tijd voor. En als je twijfelt, kijken we samen verder.

Wat kun je verwachten?

Nog vóór de zomervakantie maak je alvast kennis met je klas. Na de zomer start je met een afwisselend programma:

- **Kick-off & connect** – je maakt kennis met de school, je klas en je docenten en begint rustig.
- **Meet the business** – je ontdekt het werkveld via gastsprekers en bedrijfsbezoeken.
- **Fun & activiteiten** – je gaat samen aan de slag en bouwt aan een fijne sfeer in de klas.
- **Toekomstcheck** – je onderzoekt of de opleiding en het beroep bij je passen.
- **Talent talks** – je ontdekt wat je kunt en waar je je verder in wilt ontwikkelen.
- **Support squad** – je krijgt extra hulp als dat nodig is, bijvoorbeeld bij taal, rekenen of studievaardigheden.

Je staat er nooit alleen voor: er is altijd iemand die met je meedenkt en je helpt.

Samen beginnen aan jouw toekomst

Na 100 dagen ken je de weg, weet je beter wat je wilt en voel je je thuis. Met dat vertrouwen ga je verder met je opleiding.

Meer weten?

Scan de QR-code.



TOERISME & LUCHTVAART

Droom jij van een baan in de toeristische sector? 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 VLEGITUIGEN 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!



INTERNATIONAL MANAGER TOURISM

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

In deze opleiding draait alles om het organiseren van reizen en het creëren van bijzondere reiservaringen voor gasten uit verschillende landen.

Je ervaart hoe het is om te werken in zowel de frontoffice als de backoffice van internationale toeristische bedrijven. Van gasten adviseren en begeleiden, tot het verwerken van reserveringen en het organiseren van reizen. Goede gastbeleving staat hierbij altijd centraal. Je leert hoe je service en persoonlijke aandacht inzet om gasten een positieve ervaring te geven.

In deze functie heb je een leidinggevende rol. Je leert een team aansturen, processen organiseren en als leidinggevende het verschil maken in een toeristisch bedrijf. Tijdens de opleiding werk je met praktijkopdrachten en realistische situaties. Daarnaast gaan we tijdens de opleiding samen op reis, zodat je de toeristische wereld niet alleen leert kennen in de klas, maar ook zelf beleeft.

Wat leer je nog meer?

- Leidinggeven
- Gasten adviseren en begeleiden
- Werken met reserveringen en boekingen
- Omgaan met verschillende culturen en wensen
- Werken in een internationale omgeving

Een belangrijk onderdeel is de verplichte stage in het buitenland. Daarnaast volg je Cambridge Engels, zodat je goed kunt communiceren in een internationale werkomgeving.

Kort gezegd: een internationale en praktijkgerichte opleiding voor wie houdt van reizen, mensen en andere culturen.

“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

Ben jij gek op reizen, organiseren en mensen een goede ervaring bezorgen? In deze opleiding draait alles om het goed laten verlopen van reizen en het zorgen voor tevreden gasten. Je werkt aan het samenstellen en begeleiden van reizen, excursies en activiteiten voor verschillende soorten reizigers.

Daarnaast leer je werken in zowel de frontoffice als de backoffice van een toeristisch bedrijf. Van gasten adviseren en begeleiden tot reserveringen verwerken en reizen organiseren achter de schermen. Het doel is altijd hetzelfde: gasten een fijne en zorgeloze ervaring geven, waarin alles goed geregeld is.

Wat leer je?

- Reizen, excursies en activiteiten organiseren en begeleiden
- Gasten informeren, adviseren en ondersteunen
- Reserveringen en boekingen verwerken
- Inspelen op wensen en situaties van gasten
- Een team aansturen en werkzaamheden plannen

Je groeit in deze opleiding door naar een leidinggevende rol. Je leert overzicht houden, taken verdelen en zorgen dat alles binnen een toeristisch bedrijf goed samenwerkt. In onze hotellobby oefen je met praktijkopdrachten en realistische situaties. Na deze opleiding kun je doorstromen naar het hbo of direct aan de slag in de toeristische sector.

ZELFSTANDIG MEDEWERKER TOERISME

Niveau 3 • BOL • 2 tot 3 jaar

Hou je van reizen, plannen en werken met mensen? Dan past deze opleiding goed bij jou. In de wereld van toerisme draait alles om goed organiseren en mensen helpen. Tijdens deze opleiding leer je hoe je excursies en dagprogramma's samenstelt, gasten adviseert en reizigers begeleidt.

Wat leer je?

- Reizen samenstellen
- Gasten informeren en adviseren
- Reserveringen verwerken
- Omgaan met verschillende wensen van gasten

In onze hotellobby breng je dit direct in de praktijk. Je werkt aan de balie én in de backoffice. Aan de balie leer je gasten in- en uitschrijven en beantwoord je vragen. In de backoffice verwerk je reserveringen en bereid je reizen en boekingen voor. Zo zie je beide kanten van het werk.

Goede service staat daarbij centraal. Je leert professioneel omgaan met gasten en inspelen op verschillende situaties in het werk. Daarnaast ontwikkel je je communicatieve vaardigheden, commerciële skills en talenkennis.

Na de opleiding kun je doorstromen naar een niveau 4-opleiding die je in 1,5 jaar afrondt. Of je gaat direct aan de slag bij een reisbureau, hotel, vakantiepark, touroperator of toeristische attractie.

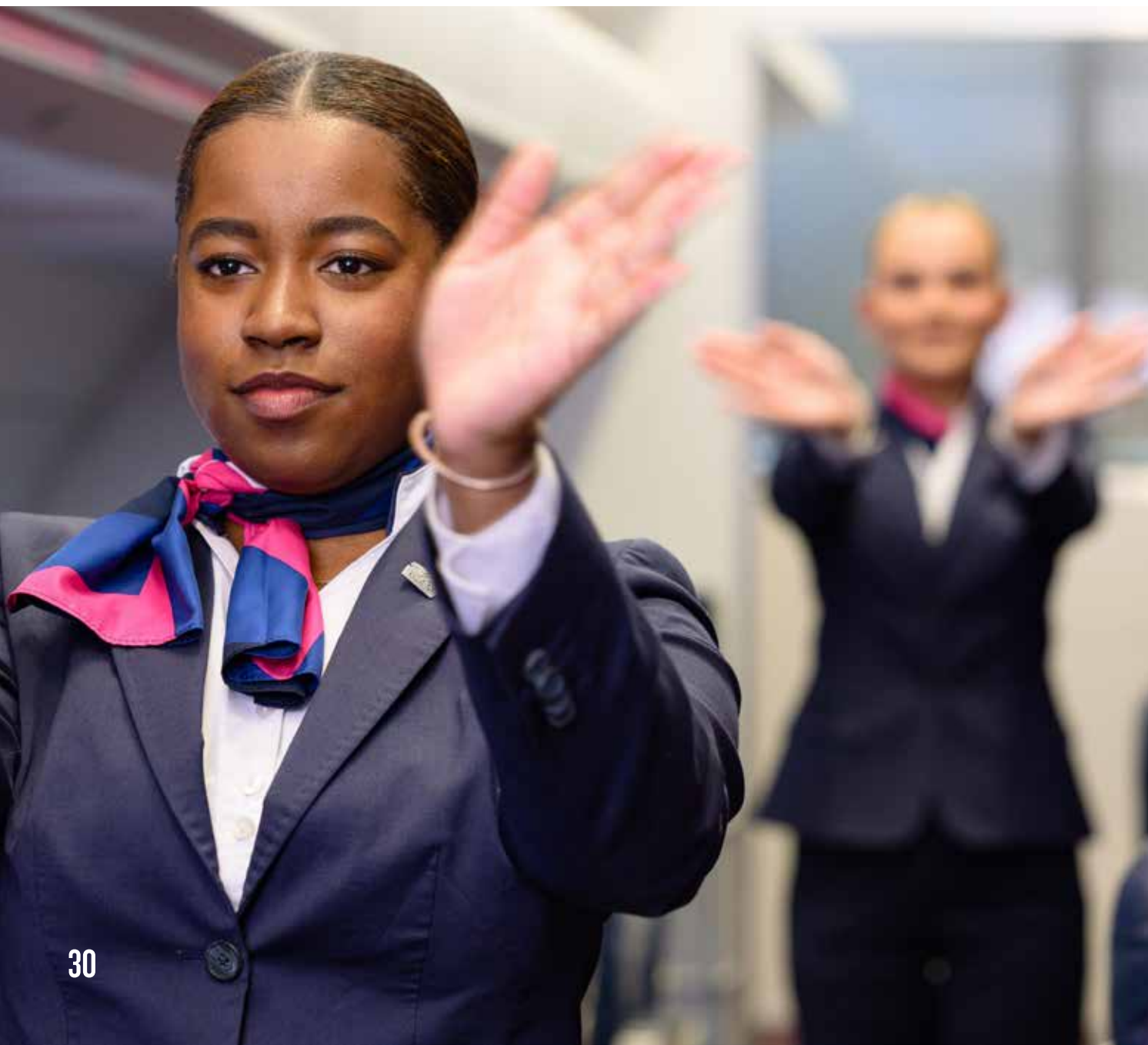
LUCHTVAARTDIENSTVERLENER

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 nauw samen met verschillende partners in de luchtvaart, waaronder TUI Fly, KLM Ground Services, Viggo, Dnata, Aviapartner Rotterdam en Divi Fly op Curaçao. Dankzij deze samenwerkingen doe je tijdens je opleiding waardevolle praktijkervaring op en vergroot je jouw kansen op een baan in de luchtvaart.



“Ik wil de wereld zien en met mensen werken.”



KENNISMAKEN MET BO

LUCHTVAARTDIENSTVERLENING

Bo Berendse wist na de mavo nog niet wat ze wilde doen. Tot ze met haar vader een open dag bezocht van de opleiding Luchtvaartdienstverlening. “Ik voelde meteen: dit is het voor mij. Ik wil met mensen werken en de wereld zien. Deze opleiding past perfect bij mij.”

Oefenen in een echt vliegtuig

Tijdens de opleiding leer je van alles: van Nederlands, Engels en Spaans tot het werken met passagiers. Bo's favoriet? Spaans. “Ik wil het echt goed kunnen spreken, dat is straks belangrijk voor mijn werk.”

Naast theorie draait alles om praktijk. Studenten oefenen bijvoorbeeld het inchecken van reizigers in meerdere talen, het verlenen van goede service en het omgaan met noodsituaties. “We leren hoe je passagiers veilig begeleidt van een noodglijbaan, en hoe je mensen met een beperking helpt, zoals blinden en doven. Dat is super leerzaam.”

Stage: van hotel tot luchthaven

In het eerste jaar loop je stage in een hotel; in het derde jaar op een vliegveld. Bo liep stage bij Fletcher in Oud-dorp, achter de receptie. “Inchecken, uitchecken, klachten oplossen, ik heb er veel geleerd. Je wordt er zelfstandig van, vooral als je moeilijke gasten hebt.”

De wereld rond met KLM Cityhopper

Na de opleiding wil Bo werken bij KLM Cityhopper. “Dat zijn kortere vluchten binnen Europa. Na het behalen van mijn diploma ben ik met 19 jaar nog te jong voor lange vluchten, maar dat komt later. Uiteindelijk wil ik intercontinentaal vliegen: de wereld rondreizen én mensen helpen.”

Houd je van reizen, service verlenen en wil je geen dag hetzelfde? Dan is deze opleiding echt iets voor jou. “Je leert veel en groeit als persoon. Ik zou het zo weer kiezen!”

FACILITAIR

Voor wie liever doet dan zit! Jij bent graag in beweging, een kantoorbaan is niks voor jou. Tijdens de facilitaire opleidingen leer je hoe je alles goed regelt tijdens evenementen, vergaderingen of de dagelijkse gang van een organisatie. Je werkt met echte opdrachten en leert vaardigheden die je meteen kunt gebruiken in de praktijk.

MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 2 • BOL • 1,5 tot 2 jaar

Deze opleiding is voor de echte doener die niet van stilzitten houdt. Jij zorgt ervoor dat alles binnen een organisatie goed geregeld is. Je ontvangt bezoekers, maakt vergaderruimtes klaar en helpt bij de organisatie van evenementen. Ook zorg je dat de catering klaarstaat en ondersteun je bij werkzaamheden zoals postverwerking, onderhoud en schoonmaak.

Tijdens de opleiding leer je alles over gastvrijheid, service, voeding en onderhoud. Je ontwikkelt communicatieve vaardigheden om goed met gasten om te gaan. Op school doe je veel praktijkervaring op, bijvoorbeeld bij de facilitaire afdeling en banqueting. Ook ondersteun je bij open dagen en verschillende evenementen.

Je krijgt persoonlijke begeleiding van betrokken docenten. In het eerste jaar loop je 20 weken stage, waarbij je ook vanuit school goed wordt begeleid. Deze opleiding is een mooie basis voor een vervolgopleiding op niveau 3.

ALLROUND MEDEWERKER FACILITAIRE DIENSTVERLENING

Niveau 3 • BOL • 2 jaar

Ben jij iemand die graag organiseert en het overzicht houdt? Dan past deze opleiding bij jou. Als allround medewerker facilitaire dienstverlening heb je een coördinerende rol binnen een organisatie. Je ondersteunt de facilitair manager bij onder andere inkoop, catering, schoonmaak, en onderhoud. Jij zorgt ervoor dat alles goed op elkaar is afgestemd en dat de dagelijkse werkzaamheden soepel verlopen.

Tijdens de opleiding leer je theorie en praktijk goed te combineren. Wat je op school leert, pas je direct toe in de praktijk. In het eerste jaar volg je vooral les op school. In jaar twee ga je op stage en dit mag ook een stage in het buitenland zijn.

Na deze opleiding kun je kiezen voor een kopjaar niveau 4. In dat jaar verdiep je je verder in het vak en doe je tijdens je stage een facilitair onderzoek. Zo kun je in één extra jaar ook je niveau 4-diploma halen.

FACILITAIR LEIDINGGEVENDE

Niveau 4 • BOL • 3 jaar

Als facilitair leidinggevende zorg je ervoor dat alle facilitaire processen goed zijn geregeld. Denk aan catering, schoonmaak, receptie, beveiliging en onderhoud. Jij houdt het overzicht, stuurt medewerkers aan en zorgt dat de dagelijkse planning klopt. Je maakt roosters, stemt werkzaamheden af en onderhoudt contact met verschillende leveranciers. Of je nu werkt in een kantoor, school of zorginstelling, jij houdt alles draaiende en zorgt dat je team goed samenwerkt.

Tijdens de opleiding leer je hoe je facilitaire werkzaamheden coördineert en plannen maakt. Je krijgt inzicht in onderwerpen zoals logistiek, personeelsmanagement, contractbeheer en veiligheid. De opleiding is praktijkgericht, waarbij je ook een actieve rol hebt bij interne evenementen zoals een open dag. Je maakt een draaiboek en stuurt een team aan.

In het eerste jaar leer je vooral op school. In het tweede jaar ga je op stage waarbij een stage in het buitenland mogelijk is. In het derde jaar ga je ook op stage en ligt de nadruk op leidinggeven en onderzoek doen. Tijdens je stage werk je aan een operationeel plan en onderzoek je een facilitair proces binnen een organisatie.

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 ontdek je hoe het er in de praktijk aan toegaat. Je leert niet alleen uit boeken, maar doet vooral ervaring op in een echte werkomgeving.

Op de tussenverdieping komen verschillende opleidingen samen. Facilitaire studenten bereiden in de kantine verse producten, zoals panini's, wraps en smoothies. In de coffeecorner maken studenten van de 010 Bar Academy de lekkerste cappuccino's en leren zij alles over gastvrijheid. Horecamanagementstudenten runnen hier hun eigen pop-up. Van het eerste idee tot het gerecht op het bord: zij bedenken, maken, presenteren en verkopen hun eigen creaties.

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.

OPEN DAGEN CHECKLIST

Kom je naar een Open Dag van Zadkine? Kom voorbereid en maak gebruik van onze checklist.

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?

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

- Wat was jouw reden om voor de 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?

MEER HULP NODIG BIJ JE STUDIEKEUZE?

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

HULP NODIG BIJ JE STUDIEKEUZE?

Weet je nog niet wat je wilt kiezen? Of twijfel je tussen opleidingen? Geen stress. Het Studiekeuzecentrum helpt jou stap voor stap bij het vinden van een opleiding die écht bij je past. Met handige tools, events en persoonlijke hulp.

START

1. LEER JEZELF BETER KENNEN

Doe de persoonlijkheidsquiz en ontdek:

- Waar jouw talenten liggen
- Welke richtingen en opleidingen daarbij kunnen passen

Scan & start de quiz

- Gratis
- Duurt ongeveer 10 minuten
- Een handige eerste stap



2. KOM SFEER PROEVEN

Bezoek een Open Dag

Bekijk de school, ontmoet studenten en docenten en stel al je vragen.

Let op: niet elke opleiding zit op iedere locatie.



3. ERVAAR DE OPLEIDING

Plan een Meeloopdag

Loop een dagdeel mee en ontdek hoe een opleiding er écht uit ziet.

Meeloopdagen verschijnen online na de Open Dag.



4. TWIJFEL JE NOG?

Plan een studiekeuzegesprek

Twijfelen over je studiekeuze is heel normaal. Samen kijken we welke opleidingen goed bij je passen en welke volgende stap het beste voelt voor jou. Ook ouders/verzorgers zijn welkom.

Scan & plan direct een gesprek

- Via teams of telefonisch
- Gratis
- Persoonlijk gesprek met een loopbaanadviseur



5. MAAK JE KEUZE

NEEM GERUST CONTACT MET ONS OP

Bellen: 088 945 38 88

Whatsappen: +31 88 945 38 88

Mailen: studiekeuzecentrum@zadkine.nl



EINDE ROUTE



LOCATIE

Blijf op de hoogte

-  zadkine.nl
-  [zadkinembo](https://www.youtube.com/zadkinembo)
-  [zadkinembo](https://www.instagram.com/zadkinembo)
-  [zadkine](https://www.facebook.com/zadkine)



STUDIEKEUZECENTRUM

zadkine.nl/studiekeuzecentrum



I. 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.

OPEN DAG



WOENSDAG 25 NOVEMBER 2026 | 16.00 - 20.00 UUR
VRIJDAG 29 JANUARI 2027 | 16.00 - 20.00 UUR
WOENSDAG 24 MAART 2027 | 16.00 - 20.00 UUR

ZADKINE