

●●●●●
ZADKINE

leren
denken
durven
doen



**HORECA
TOERISME
FACILITAIR
DIENSTVERLENING**

Zadkine Horeca, Toerisme, Facilitair en Dienstverlening

Welkom bij Zadkine Horeca, Toerisme, Facilitair en Dienstverlening!

Horeca, Toerisme, Facilitair en Dienstverlening zijn veelzijdige opleidingssectoren. Met een opleiding in één van de richtingen bereid je je goed voor op een baan waarbij je gastvrij en commercieel bezig bent.

Alle opleidingen die wij aanbieden staan vermeld in deze brochure. Bij veel opleidingen heb je de keuze tussen twee leerwegen, bol of bbl. Wil je vooral op school lessen volgen en praktijkervaring opdoen via stages, dan kies je voor de beroepsopleidende leerweg (bol). Wil je juist veel praktijkervaring opdoen in een bedrijf en maar één of twee dagen per week naar school, dan is de beroepsbegeleidende leerweg (bbl) je op het lijf geschreven. Wil je echt alles over de opleiding te weten komen? Check dan snel onze website www.zadkine.nl/htfd.

Waar staan wij voor?

Binnen de opleidingen van Horeca, Toerisme, Facilitair en Dienstverlening vinden wij het heel belangrijk dat onze opleidingen aansluiten bij jou én bij het beroep waarvoor we je opleiden.

Nu wil jij vast weten waar wij dan als school voor staan. Dat leggen we je kort uit in onderstaande tekst, maar leuker vinden we het om het tegen je te vertellen tijdens bijvoorbeeld onze Open dagen of meeloopdagen. Zien we je daar?

Voor ons staat met stip op nummer 1 de kernwaarde **Betrokken**; niet alleen betrokken bij het onderwijs dat wij dagelijks mogen verzorgen, maar vooral ook bij jou als mens. Wat beweegt je? Waar word je blij van? Hoe houden we onze band warm? Zaken die voor ons onderwerpen zijn waar wij van genieten om zo onze band goed te houden!

De tweede kernwaarde is **Gastvrij**, want dat is waar wij dag in dag uit mee bezig zijn. Dit geldt voor zowel onze studenten als de gasten die wij mogen ontvangen in onze restaurants en ons bakkerswinkeltje.



En dan als laatste staan wij als school middenin het **Rotterdamse**. In het centrum van deze levendige stad leiden wij, samen met echte Rotterdamse bedrijven, jou op tot een topper in het vak. Of dit nou is de bakkerij om de hoek of die sterrenzaak vier straten verder; wij staan samen met die bedrijven voor de Rotterdamse werkmentaliteit: **DOEN!**

En natuurlijk hebben wij ook een goede relatie met bedrijven die buiten het Rotterdamse liggen of zelfs buiten Nederland, want wij doen er alles aan om jouw opleiding zo goed mogelijk aan te sluiten bij jouw toekomstige baan.

Open dagen / Meeloopdagen

Weet je nog niet precies welke opleiding je wilt volgen? Kom dan naar de Open dagen of Open avond van Zadkine! Kijk voor de geopende locaties op www.zadkine.nl/opendagen en www.zadkine.nl/openavond.

Weet je wel al welke richting je uit wilt maar twijfel je tussen twee opleidingen? Meld je dan aan voor een meeloopdag! Op deze manier zie je precies wat de opleiding inhoudt, hoor je ervaringen van studenten, maak je kennis met de docenten en proef je de sfeer van de locatie. Kijk voor meer informatie of om je aan te melden op www.zadkine.nl/meeloopdagen.

Aanmelden

Surf naar www.zadkine.nl/aanmelden en vul het aanmeldformulier in. Als wij je aanmelding hebben ontvangen, nodigen we je uit voor het maken van een test en een (intake)gesprek waarin we de resultaten van de test en je motivatie bespreken. Na het gesprek krijg je te horen of je bent aangenomen bij de opleiding.

Meer informatie

Kijk voor meer informatie, bijvoorbeeld over de specifieke vooropleidingseisen, toekomstperspectief en doorstroommogelijkheden op onze website www.zadkine.nl of op onze eigen Facebook pagina Zadkine Horeca, Toerisme, Facilitair en Dienstverlening of stuur een mail aan htfd@zadkine.nl.



Op de hoogte blijven?

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

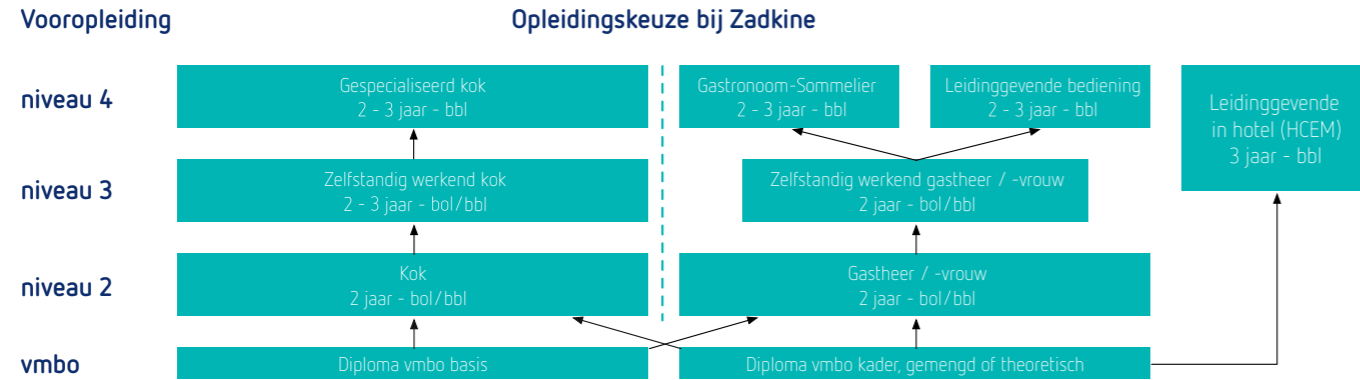


Horeca bij Zadkine

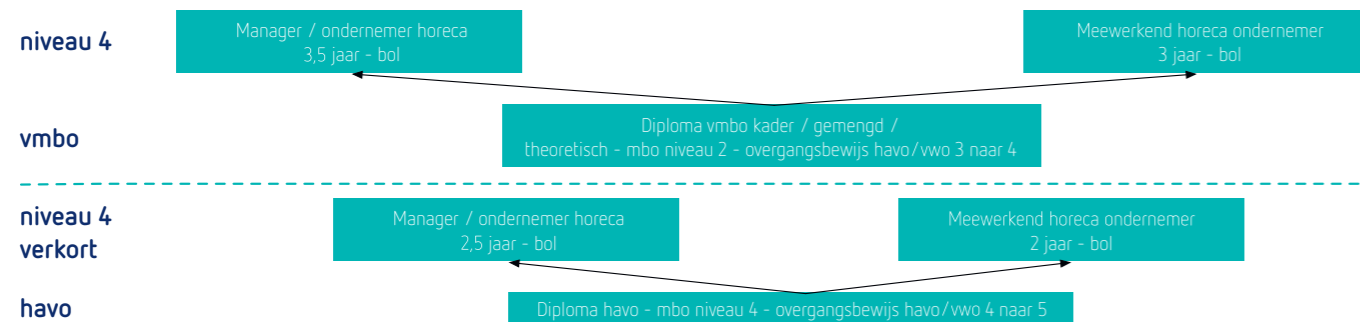
Opleidingenoverzicht

Opleiding	Niveau	Leerweg	Duur
Gastheer/gastvrouw	2	bol/bbl	2 jaar
Kok	2	bol/bbl	2 jaar
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	3	bol/bbl	2 - 3 jaar
Zelfstandig werkend kok	3	bol/bbl	2 - 3 jaar
Gastronoom-Sommelier	4	bbl	2 - 3 jaar
Gespecialiseerd kok	4	bbl	2 - 3 jaar
Leidinggevende bediening	4	bbl	2 - 3 jaar
Leidinggevende bediening in de hotel- of congresbranche (HCEM)	4	bbl	3 jaar
Manager/ondernemer horeca	4	bol	3 - 4 jaar
Meewerkend horeca ondernemer	4	bol	2 - 3 jaar

Horecavakopleidingen



Horecamanagementopleidingen



De keuze van Remco

“De ultieme droom: mijn eigen grandcafé beginnen!”

De opleiding Manager/ondernemer horeca past Remco Koopman (19) als een jas. Nog een jaartje en dan is hij klaar. Om vervolgens door te stromen naar óf de hogere hotelschool óf betaald werk. Zijn uiteindelijke doel: om over vijf jaar van nu zijn eigen grandcafé te openen.

“Het mooie aan deze opleiding is dat hij erg praktijkgericht is. Wat mijn stages betreft, heb ik tot dusver veel geluk gehad. Mijn eerste stage was bij Vacansoleil in Frankrijk, mijn tweede stage liep ik bij sterrenrestaurant Parkheuvel in Rotterdam en tijdens mijn laatste stage draaide ik mee op de frontoffice van het Thon Hotel in Brussel.

Dankzij die stages en de praktijkvakken die je volgt in Zadkine's eigen schoolrestaurant heb ik al een schat aan ervaring opgedaan.

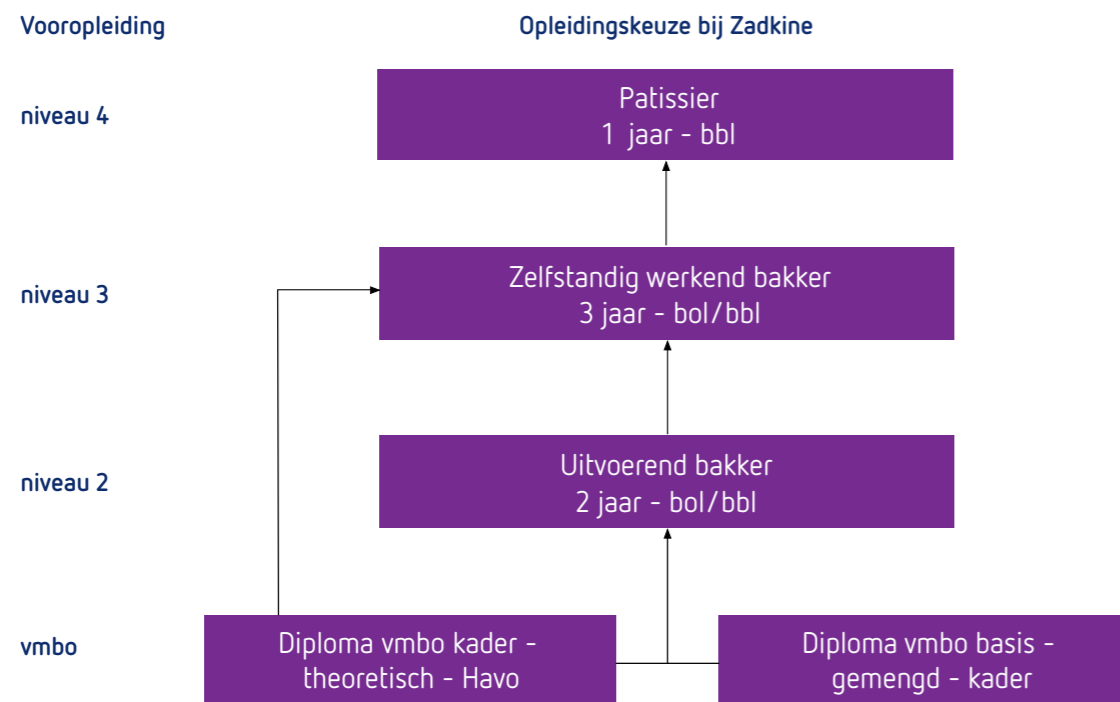
Docenten leren je van A tot Z hoe je een bedrijf opstart en daar leiding aan kunt geven. Kennis die mij goed van pas gaat komen. Want de ultieme droom is om ooit een eigen grandcafé te starten.”

Brood & Banket bij Zadkine

Opleidingenoverzicht

Opleiding	Niveau	Leerweg	Duur
Uitvoerend bakker	2	bol/bbl	2 jaar
Zelfstandig werkend bakker	3	bol/bbl	2 - 3 jaar
Patissier	4	bbl	1 jaar

Vooropleidingseisen



De keuze van Loïs

“Banketbakken is vooral je creativiteit leren gebruiken”

Loïs Brandsema (19), tweedejaars student bij de afdeling Brood & Banket, moet wel een goede student zijn. Zelfs thuis schuift ze regelmatig de mooiste baksels de oven in. Sinds ze op 14-jarige leeftijd een cursus taarten bakken volgde, wist ze: ik word patissier.

“Na de havo schreef ik me dan ook direct in bij de afdeling Brood & Banket. Het mooie daarvan was dat ik meteen kon doorstromen naar een versneld traject. In plaats van basisvakken

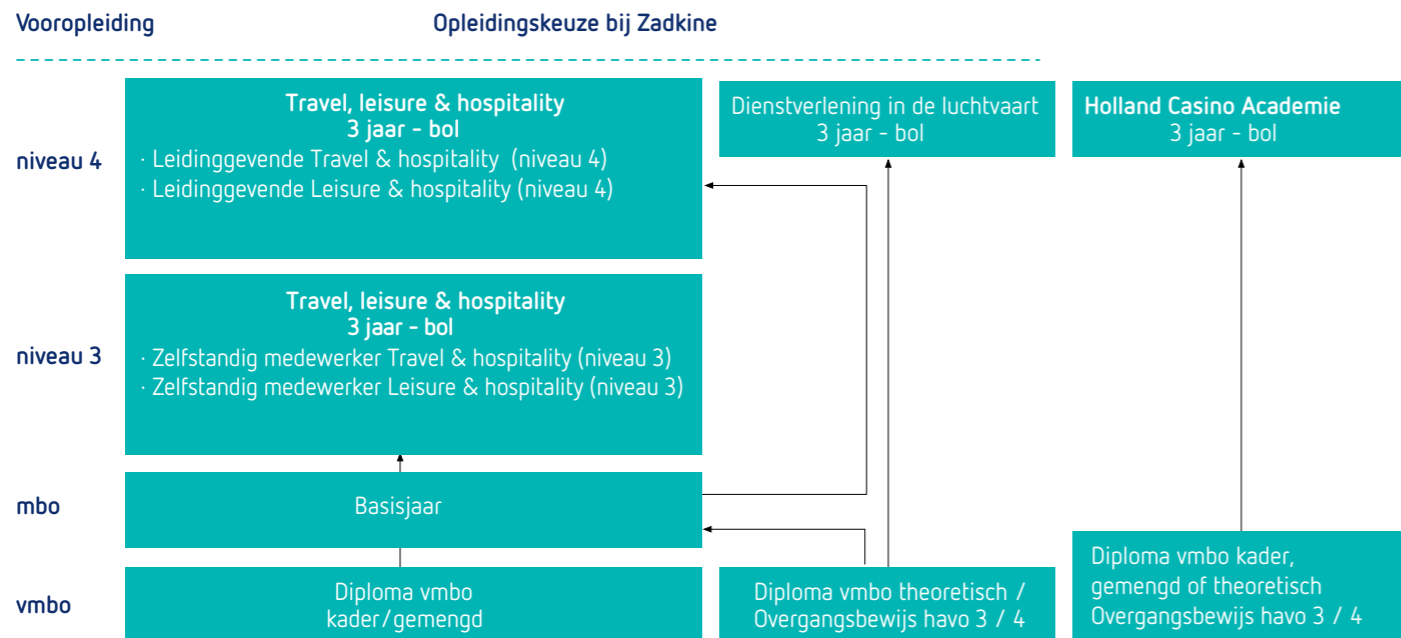
kreeg ik extra praktijkvakken. Een goede deal, want ik ben liever bezig dan dat ik met mijn neus in de boeken zit. Extra gaaf aan deze opleiding is dat we op school een eigen winkeltje en bakkerij hebben.”

Toerisme, Recreatie & Luchtvaart- dienstverlening bij Zadkine

Opleidingenoverzicht

Opleiding	Niveau	Leerweg	Duur
Travel, leisure & hospitality	3/4	bol	3 jaar
Dienstverlening in de luchtvaart	4	bol	3 jaar
Holland Casino Acedemie	3/4	bol	3 jaar

Vooropleidingseisen



De keuze van Laura

“Een brede studie waar je alle kanten mee op kunt”

Eerst wilde ze stewardess worden, toen kapster, maar die beroepen leken Laura Pattinama (19) toch iets te eenzijdig. Uiteindelijk koos ze voor een opleiding waar je nog alle kanten mee op kunt, namelijk Travel & Hospitality.

“Ik had best wat moeite om de juiste vervolgstudie te kiezen na het vmbo. Na een korte omweg heb ik gekozen voor de toerismeopleiding bij Zadkine. Ik kan later aan de slag als receptionist bij een camping, hotel of hostel, maar bijvoorbeeld ook bij de receptie van een groot bedrijf.

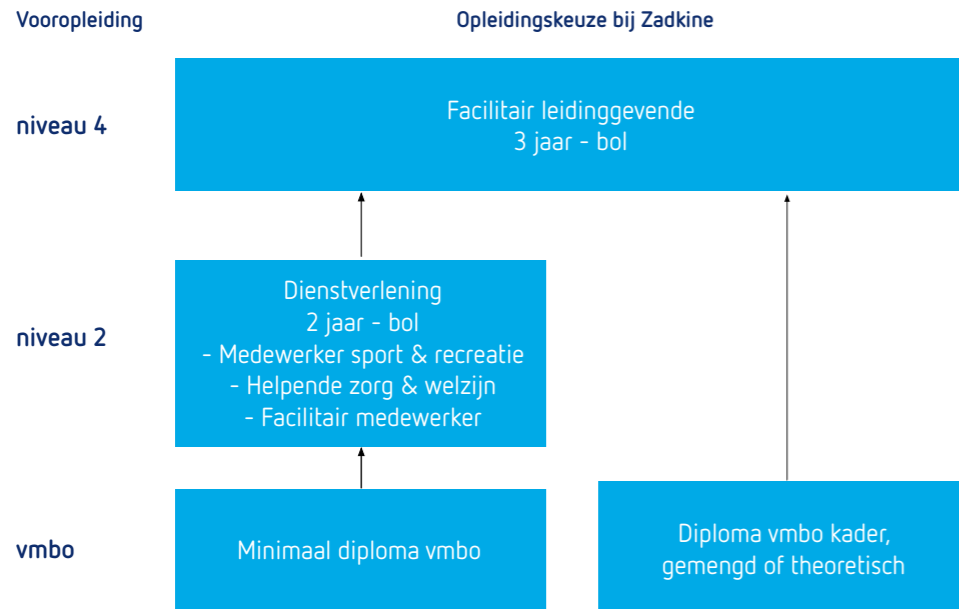
Als extra taal heb ik Duits gekozen, waar ik me nu aardig in kan redden. Maar vooral mijn Engels is met sprongen vooruit gegaan. Een goede voorbereiding voor mijn volgende stage die ik in het buitenland zal lopen. Wat ik na mijn studie ga doen, weet ik nog niet precies. Maar dat is het mooie van zo’n brede opleiding; eenmaal afgerond kun je nog alle kanten op”.

Facilitair bij Zadkine

Opleidingenoverzicht

Opleiding	Niveau	Leerweg	Duur
Facilitair leidinggevende	4	bol	3 jaar

Vooropleidingseisen



Werken in de facilitaire wereld

Veel grote bedrijven hebben een eigen facilitaire afdeling in hun organisatie. Kleine of grote bedrijven die geen eigen afdeling hebben, huren mensen van een facilitaire aanbieder in om het facilitaire werk te doen. Voorbeelden van organisaties waar je als facilitair medewerker kunt gaan werken zijn overheidsinstellingen, ziekenhuizen, scholen, financiële instellingen, hotels, evenementenhallen, enzovoort. Met een baan in de facilitaire dienstverlening kun je alle kanten op!



Dienstverlening bij Zadkine

Opleidingenoverzicht

Opleiding	Niveau	Leerweg	Duur
Dienstverlening	2	bol	2 jaar

Vooropleidingseisen

Vooropleiding

Opleidingskeuze bij Zadkine

niveau 2

Dienstverlening
2 jaar - bol
- Medewerker sport & recreatie
- Helpende zorg & welzijn
- Facilitair medewerker

vmbo

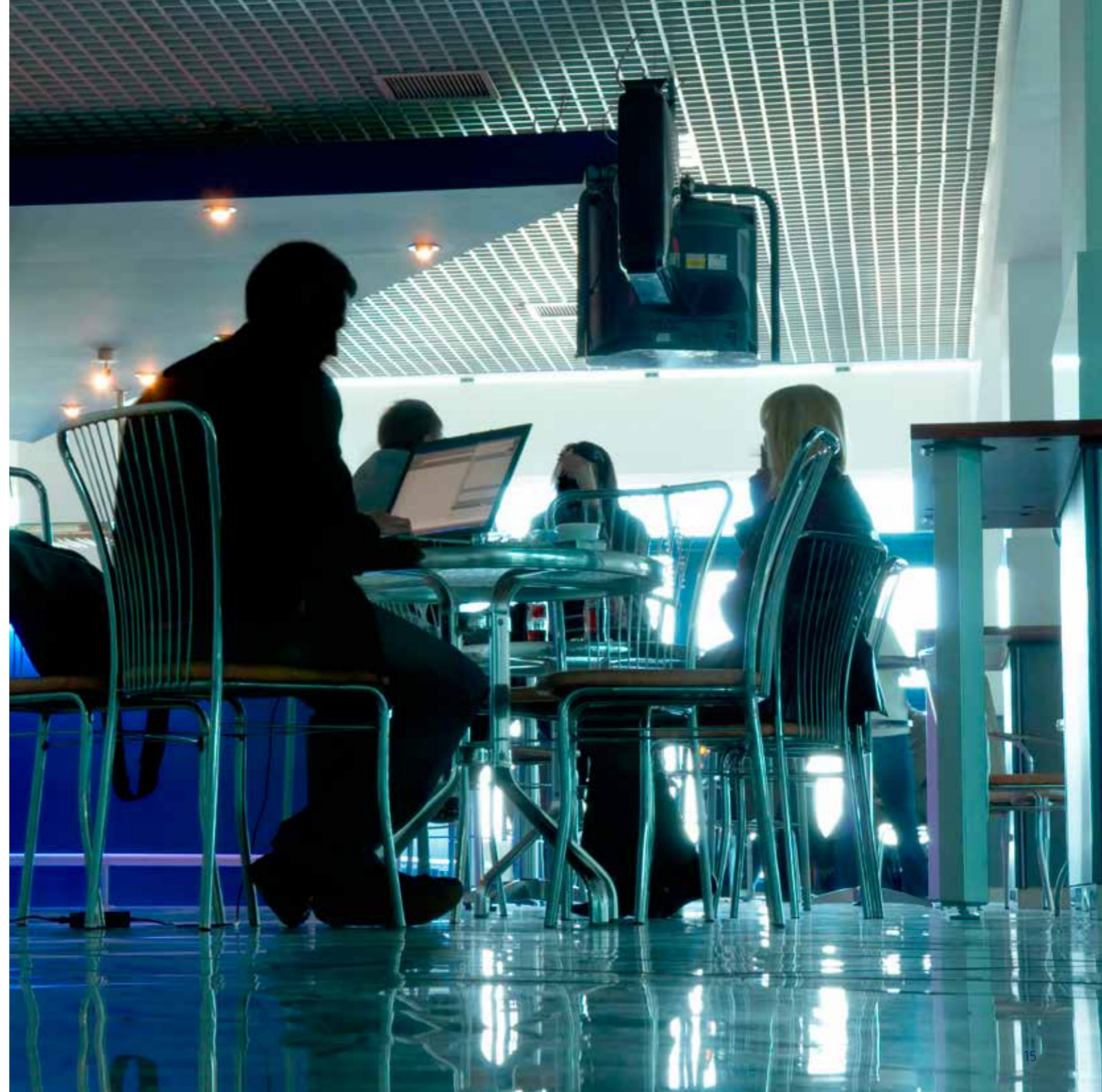
Minimaal diploma vmbo basis

De opleiding

In deze nieuwe brede opleiding Dienstverlening maak je, na het volgen van het basisdeel, een keuze uit een van de drie uitstroomprofielen:

- Medewerker sport & recreatie
- Helpende zorg & welzijn
- Medewerker facilitair

Naast het basisdeel (eerste half jaar) en het uitstroomprofiel krijg je ook nog een keuzedeel. Bij dit keuzedeel verdiep of verbreed je je kennis op bepaalde gebieden. Hiermee kun je beter doorstromen naar een vervolgopleiding of als je wilt gaan werken, dan is je kans op werk groter.



17
18

Zadkine Horeca, Toerisme, Facilitair en Dienstverlening

Hoofdlocatie

Benthemplein 15
3032 CC Rotterdam
T (088) 945 24 80
htfd@zadkine.nl
www.zadkine.nl/htfd

Dependances

Elritsstraat 11
3192 CE Hoogvliet
T (010) 295 06 66

3e Katendrechtse Hoofd 25
3072 AM Rotterdam
T (088) 945 24 80