

ZADKINE

2019/2020



**KIEZEN VOOR DE
ROTTERDAMSE
MENTALITEIT**

**KENNISMAKEN MET
EVA VROLIJK**

**CREËER EEN OPTIMALE
BELEVING VOOR JE GASTEN**

ZADKINE
› HORECA COLLEGE



Kiezen voor het Zadkine Horeca College is kiezen voor de Rotterdamse mentaliteit. Mouwen opstropen, een open sfeer en er alles uithalen voor de optimale klantbeleving.

Midden in het centrum van Rotterdam en op een mooie locatie in Hoogvliet leren we je de fijne kneepjes van het vak. Je leert hier wat het betekent om in de horeca te werken.

We dagen je uit om kennis te maken met deze dynamische wereld.

Vanaf pagina 8 vind je de uitgebreide informatie over onze opleidingen.



Onderwijs bij Zadkine

Zadkine is een school voor middelbaar beroepsonderwijs in de regio Rotterdam. Je wordt bij ons opgeleid tot een uitstekende vakman of -vrouw. Bij Zadkine werken we samen hard aan jouw vakkennis en vaardigheden. Dat doen we door de theorie te combineren met de praktijk. Hoe reëler hoe beter!



OP MAAT

Opleidingen op maat

Zadkine biedt veel verschillende beroepsopleidingen aan. Deze opleidingen zijn er op vier niveaus:

- Entree Opleidingen (Startcollege)
- Basisberoepsopleidingen (niveau 2)
- Vakopleidingen (niveau 3)
- Middenkader- / specialistenopleidingen (niveau 4)

Afhankelijk van je vooropleiding kun je instromen op één van deze niveaus.

BOL OF BBL

bol of bbl

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. Met beide leerwegen haal je bij Zadkine het beste uit jezelf.

KEUZE

Keuzedelen

De keuzedelen zijn in overleg met instellingen en bedrijven uit de regio ontwikkeld. Met een keuzedeel kun je je opleiding verbreden, verdiepen en je richten op doorstroommogelijkheden. Zo vergroot je je kans op een vervolgopleiding of baan en sluit je opleiding nog beter aan op je latere beroep.



STUDIEKEUZECEENTRUM

Zadkine Studiekeuzecentrum; dé plek voor al jouw studiekeuzevragen!

Heb je hulp nodig bij het kiezen van een studie? Wil je meer informatie over een mbo-opleiding? Of wil je goed voorbereid de Open dagen bezoeken? Maak dan een afspraak bij het Zadkine Studiekeuzecentrum.

Tijdens een persoonlijk gesprek vertellen wij je meer over onze opleidingen en over studeren bij een van onze colleges. We nemen de tijd om te onderzoeken welke studie goed bij je past. Zo zorgen we er samen voor dat jij de juiste keuze maakt. Uiteraard zijn jouw ouders/verzorgers ook van harte welkom. Een afspraak maken is zo gebeurd! Je kunt een afspraak maken via het contactformulier op www.zadkine.nl/studiekeuzecentrum. Of neem contact met ons op via 010 - 2811155 of via studiekeuzecentrum@zadkine.nl. Wij zijn geopend van dinsdag t/m vrijdag tussen 10.00 - 17.00 uur.

Het Studiekeuzecentrum kun je vinden op de begane grond van onze locatie aan het Benthemplein, vlakbij Rotterdam Centraal.





Aandacht voor jou!

Zadkine heeft oog voor iedere student en staat voor je klaar. Als je een extra steuntje in de rug nodig hebt, kun je ook op ons rekenen. Bijvoorbeeld als je problemen hebt in je thuissituatie, met je financiën, op school of als je andere problemen hebt waarover je wilt praten. Als je op andere gebieden extra hulp nodig hebt, kijken we samen met jou of het mogelijk is deze te bieden zodat je de opleiding met succes kunt volgen.

Open dagen

Weet je nog niet precies welke opleiding je wilt volgen? Kom dan naar een van onze Open dagen! Zie hier de data of kijk voor meer details op www.zadkine.nl/opendagen.

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Donderdag 8 november 2018 | 15.00 - 20.00 uur |
| Vrijdag 18 januari 2019 | 15.00 - 20.00 uur |
| Zaterdag 19 januari 2019 | 10.00 - 14.00 uur |
| Dinsdag 12 maart 2019 | 15.00 - 20.00 uur |

Meeloopdagen

Weet je al wel welke richting je uit wilt maar twijfel je tussen twee opleidingen? Meld je dan aan voor een meeloopdag! Tijdens deze dag loop je mee met een student van Zadkine. 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 op www.zadkine.nl/meeloopdagen.

Zadkine blog

Veel Zadkine-studenten zijn enthousiast over hun opleiding. Het is leuk om hun verhalen te lezen. Kijk op ons blog volgzadkine.nl en lees de ervaringen van onze studenten.

Studiewijzer

Op www.zadkine.nl/studiewijzer vind je de Studiewijzer. Dit is een handig keuzemenu waarmee je snel opleidingen vindt die goed bij jou passen. Neem een kijkje!



Aanmelden

Je kunt je via www.zadkine.nl/aanmelden direct online aanmelden voor een beroepsopleiding. Op elke opleidingspagina zie je rechtsboven een groene button 'Aanmelden voor deze opleiding'. Als je daarop klikt ga je naar het online aanmeldformulier.

Opleidingskosten

Kijk voor een overzicht van de opleidingskosten op de website www.zadkine.nl/schoolkosten.

Ouders en verzorgers

Voor ouders/verzorgers heeft Zadkine een aparte pagina ingericht op de website www.zadkine.nl/ouders. Op deze pagina krijg je als ouders/verzorgers tekst en uitleg over het mbo. Ook vind je handige tips om je kind te steunen bij het oriënteren op het mbo en lees je hoe je betrokken kunt blijven bij de opleiding van je zoon/dochter als hij/zij studeert bij Zadkine.

Kans op stage en werk

Op www.s-bb.nl kun je zien wat de kans op het vinden van een stage is en wat de kans op werk is als je bent afgestudeerd. Op www.stagemarkt.nl kun je gemakkelijk zien of je voor deze opleiding een stage of leerbaan kunt vinden.

Meer informatie

Kijk voor meer informatie, bijvoorbeeld over de specifieke vooropleidingseisen, toekomstperspectief en doorstroommogelijkheden op onze [website www.zadkine.nl](http://www.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.

Opleidingskosten

Kijk voor een overzicht van de opleidingskosten op de website www.zadkine.nl/schoolkosten.

Studiefinanciering

Studiefinanciering voor het mbo bestaat uit 4 onderdelen: een basisbeurs, een aanvullende beurs, een lening en een studentenreisproduct. De basisbeurs en het studentenreisproduct zijn er voor iedereen. Een aanvullende beurs en een lening moet je extra aanvragen. Kijk voor meer informatie op de website www.duo.nl



Niveau 2 • bol/bbl

Gastheer/Gastvrouw

2 jaar*

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum
- 2 Campus Hoogvliet, Elritsstraat 11, Hoogvliet

Kok

2 jaar*

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum
- 2 Campus Hoogvliet, Elritsstraat 11, Hoogvliet

* Met de mogelijkheid om na 1½ jaar de diploma te halen.

Niveau 3 • bol/bbl

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

3 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Zelfstandig werkend kok

3 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Niveau 4 • bbl

Gastronoom-Sommelier

1 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Leidinggevende bediening

3 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Gespecialiseerd kok

1 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Leidinggevende keuken

3 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Niveau 4 • bol

Manager/ondernemer horeca

3,5 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Internationaal hotel management (tweetalig)

2,5 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Meewerkend horeca ondernemer

3 jaar

- 1 Benthemplein 15, Rotterdam Centrum

Het Zadkine Horeca College heeft twee modern ingerichte restaurants en een brasserie in eigen huis. Allen met state-of-the-art keukens. Afhankelijk van je opleiding kook of serveer je, onder begeleiding, in een van deze restaurants. De unieke mogelijkheid om leren te combineren met praktijkervaring.



KOK, GASTHEER/ GASTVROUW



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



IS HET JOUW PASSIE OM JE GASTEN TE LATEN GENIETEN. WIL JE HET MAXIMALE UIT JEZELF HALEN. EN HEB JE GEEN 9 TOT 5 MENTALITEIT. MAAK DAN KENNIS MET DE DYNAMISCHE WERELD VAN HET ZADKINE HORECA COLLEGE.

Gastheer/gastvrouw

Niveau 2 • bol/bbl • 2 jaar*

Als gastheer of gastvrouw werk je vooral in restaurants waar je gasten begeleidt en adviseert. Je bent thuis in de vaktechniek en beschikt bovendien over voldoende sociale en commerciële vaardigheden. Daarnaast verwerk je gegevens in de administratie en voer je voorbereidende en afsluitende werkzaamheden uit. Het is belangrijk dat je goed in een team werkt. Plannen van werkprocessen en (je eigen) werkzaamheden is voor jou geen probleem. Jij gaat voor het resultaat en vindt het belangrijk om je werk goed te doen. Je bent servicegericht en houdt rekening met de wensen van de gasten. Je werkt nauwkeurig en hygiënisch. Je bent stressbestendig en bent bereid je extra in te zetten indien dit nodig is. Je vindt het niet erg om op flexibele tijden te werken.



Kok

Niveau 2 • bol/bbl • 2 jaar*

Als kok voer je voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit in de keuken. Je plant de dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan de gasten. Hierbij houd je rekening met hun wensen en verwachtingen. Als kok ben je goed in het werken in een team en in staat om werkprocessen en (je eigen) werkzaamheden goed te plannen. Jij gaat voor resultaat en vindt het belangrijk om je werkzaamheden goed uit te voeren. Je bent klantgericht en houdt graag rekening met de wensen van de gasten in het restaurant. Ook werk je nauwkeurig en hygiënisch. Je bent stressbestendig, bent bereid je extra in te zetten als het druk is en vindt het niet erg om op wisselende tijden te werken.

* Met de mogelijkheid om na 1½ jaar de diploma te halen.

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

Niveau 3 • bol/bbl • 3 jaar

Tijdens de opleiding Zelfstandig werkend gastheer of -vrouw leer je in de bediening werken, voorraad bewaken, bestellen en beheren, voorstellen doen voor de samenstelling van de menu- en drankenkaart, leiding geven en beheerstaken uitvoeren. Naast vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap volg je keuzedelen. Engels in de beroepscontext is verplicht. Verder kies je nog twee keuzedelen uit: wijnkennis, eetcultuur en wensen, en ondernemend gedrag. Als zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw heb je doorzettingsvermogen en ben je bereid je extra in te zetten bij hoge werkdruk. Ook is het van belang dat je beschikt over enige coachingsvaardigheden om de (lerende) medewerkers op de werkvloer optimaal en persoonsgericht te begeleiden.

Zelfstandig werkend kok

Niveau 3 • bol/bbl • 3 jaar

Als kok voer je voorbereidende, productie- en afrondende werkzaamheden uit in de keuken. Je plant de dagelijkse werkzaamheden, bereidt gerechten en werkt ze af voor de uitgifte aan de gasten. Hierbij houd je rekening met hun wensen en verwachtingen. Daarnaast zorg je dat de werkomgeving netjes en schoon is, zodat bereidingen op hygiënische wijze verlopen. Je leert binnen de opleiding: gerechten bereiden, keukenvoorraden beheren, dienstverlening in de keuken vernieuwen en verbeteren of leiding geven en beheerstaken uitvoeren. Naast vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap volg je keuzedelen. Engels in de beroepscontext is verplicht. Verder kies je nog twee keuzedelen uit: eetcultuur en wensen, wijnkennis of ondernemend gedrag.



HAAL JIJ JE INSPIRATIE UIT DE LAATSTE TRENDS EN NIEUWE CONCEPTEN DIE JE IN DE ROTTERDAMSE HORECA OPDOET. CREEER JE GRAAG EEN OPTIMALE BELEVING VOOR JE GASTEN. EN HOU JE VAN DE ROTTERDAMSE NO NONSENS MENTALITEIT. TIL DAN JE VAKTECHNISCHE KENNIS EN COMMERCIELE VAARDIGHEDEN NAAR EEN HOGER NIVEAU.

Gastronoom-Sommelier

Niveau 4 • bbl • 1 jaar

Als gastronoom-sommelier werk je vooral in luxere restaurants of in kleinere specialistische bedrijven. Je geeft adviezen aan gasten over wijn-spijscombinaties en je bent belast met de verzorging van wijnen. Wanneer je in grote restaurantbedrijven werkzaam bent, geef je daarnaast leiding aan de werkvloer. Ook ben je iemand die kan creëren en ontwikkelen, die altijd het overzicht heeft, die kan delegeren, controleren en corrigeren. Jij kunt nieuwe en/of lerende medewerkers begeleiden, aansturen en hen uitleggen wat er van hen wordt verwacht. Deze opleiding wordt in combinatie met Patissier aangeboden.

Gespecialiseerd kok

Niveau 4 • bbl • 1 jaar

Als gespecialiseerd kok werk je in een keuken die in verschillende delen (parties) is opgedeeld. Je bereidt bijzondere, creatieve of luxe gerechten. Naast deze creatieve, uitvoerende werkzaamheden coördineer en organiseer je de werkzaamheden binnen de parties van de keuken. Als kok ben je goed in het werken in een team en je bent in staat om werkprocessen en (je eigen) werkzaamheden goed te plannen. Jij gaat voor resultaat en vindt het belangrijk om je werkzaamheden goed uit te voeren. Je bent klantgericht en daarom houd je graag rekening met de wensen van de gasten. Ook werk je nauwkeurig en hygiënisch. Je bent stressbestendig, hebt organisatietalent, bent bereid om je extra in te zetten als het druk is en vindt het niet erg om op wisselende tijden te werken. Deze opleiding wordt in combinatie met Patissier aangeboden.

Leidinggevende keuken

Niveau 4 • bbl • 3 jaar

Als leidinggevende keuken kun je gaan werken in de keukens van een hotel/restaurant, restaurant-bedrijf, vergader-/congrescentrum en instelling. Als leidinggevende keuken heb je naast je uitvoerende werkzaamheden in de keuken, zoals het bereiden van maaltijden, ook leidinggevende taken.

Jij bent met name verantwoordelijk voor de uitvoering van alle werkzaamheden in de keuken. Je verdeelt taken onder medewerkers en bewaakt de voortgang ervan. Denk hierbij aan het maken van plannings, werkroosters en begrotingen. Daarnaast ben jij verantwoordelijk voor het samenstellen en wijzigen van de menukaarten, menuplanningen, het inkoopbeleid van de keuken en stel je de benodigde ingrediënten, producten, bestellijsten, inkoopspecificaties en andere artikelen vast. Verder werk je mee in de uitvoering van dagelijkse werkzaamheden. Je werkt nauw samen met andere koks en je vangt vragen, klachten en problemen op zodat je deze kunt afhandelen. Je houdt rekening met de wettelijke regels en voorschriften voor de werkzaamheden in de keuken.



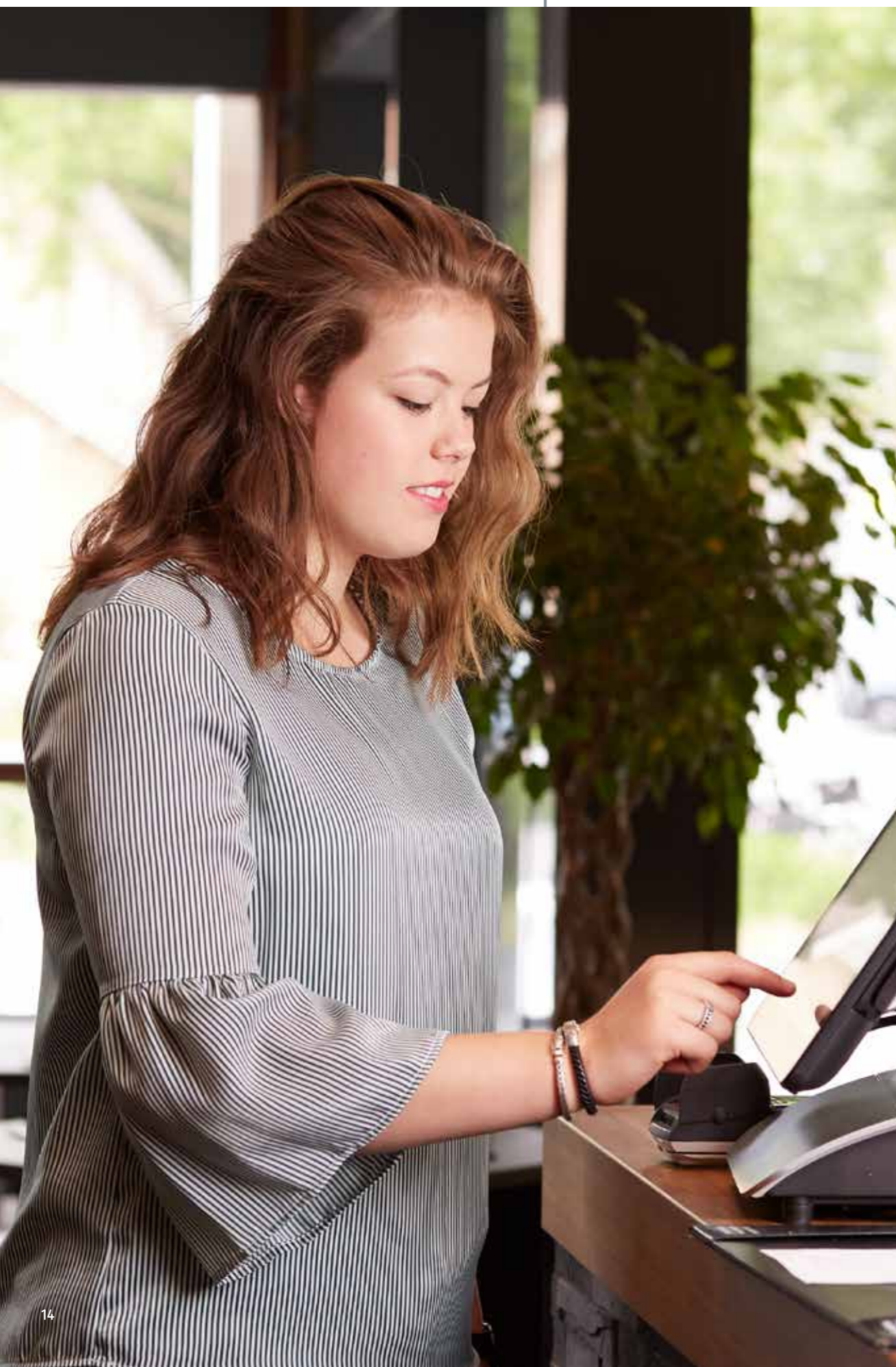
Leidinggevende bediening

Niveau 4 • bbl • 3 jaar

Als leidinggevende bediening werk je vooral in middelgrote bedrijven waar gerechten en dranken worden geserveerd. Je voert diverse leidinggevende taken uit. Je bent als leidinggevende iemand die altijd het overzicht heeft. Je hebt organisatietalent en kunt creëren en ontwikkelen. Naast vakinhoudelijke kennis moet je ook over sociale vaardigheden beschikken en goed kunnen communiceren. Je weet hoe je nieuwe en/of lerende medewerkers moet begeleiden, motiveren, aansturen en uitleggen wat er van hen wordt verwacht. Je delegeert, controleert en corrigeert. Jij hebt een groot verantwoordelijkheidsgevoel en speelt als leidinggevende een belangrijke rol in het creëren en bewaken van de onderlinge sfeer. Ook heb je commercieel inzicht en draagt bij aan een goede omzet van het bedrijf.



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



HEB JIJ IDEEËN VOOR EEN NIEUW HORECA CONCEPT. WIL JE LEIDING GEVEN IN EEN SUCCESVOLLE FORMULE. VERNIEUWEND BEZIG ZIJN EN IN HET BUITENLAND STAGE LOPEN. HAAL DAN HET MAXIMALE UIT JEZELF BIJ HET ZADKINE HORECA COLLEGE.

Manager/ondernemer horeca

Niveau 4 • bol • 3,5 jaar

Jij droomt van een eigen hotel of restaurant. Dat kan een restaurant zijn zonder of met sterren, een klein familiehotel maar ook een groot vijfsterrenhotel. Je leert ondernemen, leidinggeven en werken in dranken spijsverstrekkende en logiesverstrekkende bedrijven. De eerste twee jaar is gelijk aan de opleiding Meewerkend horecaondernemer. Je krijgt vakken als Nederlands, Engels, Frans of Duits, rekenen, theorie en praktijk koken/serveren, sociale hygiëne en uiteenlopende vakken op het gebied van ondernemen en leidinggeven. Daarnaast volg je drie tot vier keuzedelen uit het voorlopige aanbod: Internationaliseren/werken in het buitenland, Organisatie van interne evenementen, Wijnkennis 2, Voorbereiding hbo, Engels in beroepscontext of Digitale vaardigheden gevorderd.

Internationaal hotel management (tweetalig)

Niveau 4 • bol • 2,5 jaar

Word jij die manager in een internationale hotelsetting en wil je alle kneepjes van het vak leren van de beste leermeesters in de hotelbranche. Houd je van talen spreken en vind je het leuk om je onderwijs tweetalig te volgen. Dan is deze opleiding iets voor jou. Deze verkorte mbo-opleiding Internationaal hotel management, speciaal voor havisten, duurt 2,5 jaar. We werken nauw samen met hotels in en om Rotterdam. Zo krijg jij de juiste ervaring in de beroepspraktijk.

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. Door de verkorting van het opleidingstraject is je diploma bijzonder geschikt om door te stromen naar het hbo, bijvoorbeeld naar de hogere hotelschool of een economische studie. Door je theorie- en praktijkervaring heb je daar een streepje voor. Maar je kunt ook direct aan de slag in een Internationale hotelomgeving.

Meewerkend horeca ondernemer

Niveau 4 • bol • 3 jaar

Je bent gastvrij, commercieel en droomt van jouw eigen brasserie, eetcafé of bar. Dan is deze opleiding de eerste stap. Als meewerkend horecaondernemer ben je vaak de oprichter, eigenaar of bedrijfsleider van een bedrijf in de kleinschalige horeca, zoals een brasserie, eetcafé of (cocktail)bar. Je krijgt vakken als Nederlands, Engels, Frans of Duits, rekenen, theorie en praktijk koken/serveren, sociale hygiëne en uiteenlopende vakken op het gebied van ondernemen en leidinggeven. Daarnaast volg je keuzedelen om je kennis te verbreden en te verdiepen. Je kiest drie tot vier keuzedelen uit het (voorlopige) aanbod: Internationaliseren/werken in het buitenland, Organisatie van interne evenementen, Wijnkennis 2, Engels in beroepscontext, Digitale vaardigheden gevorderd of Voorbereiding hbo.



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

KENNISMAKEN MET EVA

Eva zit in het tweede jaar van de opleiding Gastheer/gastvrouw. De overstap van het vmbo naar het mbo is haar goed bevallen. Eva: "Het was een nieuwe uitdaging en een goede stap richting een toekomst in de horeca. Ik was in het begin van de opleiding bang dat het heel moeilijk zou zijn en dat ik veel huiswerk zou krijgen. Gelukkig viel het mee, het was een super leuk en leerzaam jaar!"

Nu ze een tijdje bij Zadkine studeert, ziet Eva hoe alle vakken met elkaar verbonden zijn. "Als we iets nieuws leren bij het vak Drankenkennis dan leren we bij het vak Theorie Serveren welke drankjes bij de gerechten passen en in welk glas het geserveerd moet worden. Ik vind dit een hele fijne manier van leren."

Uiteindelijk draait het bij deze opleiding natuurlijk om gastvrijheid. Dat vindt Eva ook een van de leuke dingen van het vak. "Tijdens de praktijklessen in de brasserie zorgen we voor een compleet plaatje waarmee we onze gasten een gezellige middag bezorgen. Minder leuk is dat we daarna moeten opruimen en schoonmaken, maar goed, dat hoort er natuurlijk wel gewoon bij!"



**IK ZIE NU HOE
ALLE VAKKEN
VERBONDEN ZIJN**



Kennismaken met de nieuwste trends, concepten en andere culturen doe je niet alleen tijdens je (internationale) stages, maar ook tijdens gastlessen en workshops. Zo gaf op 19 en 20 april een Taiwanese delegatie van kookprofessionals workshops op het Zadkine Horeca College aan het Benthemplein.

In deze workshops werden de Zadkine studenten bijgepraat over de trends en concepten van de Taiwanese keuken. Waarna ze aan de slag gingen met verschillende gerechten, waaronder Imperial spare ribs in orange sauce en Minced shrimp with Apple and Nuts.



Volg Zadkine!

[facebook.com](https://www.facebook.com/zadkinehftd)

[@zadkinehftd](https://www.facebook.com/zadkinehftd)



Bekijk Zadkine!

[instagram.com](https://www.instagram.com/zadkinehftd)

[@Zadkinehftd](https://www.instagram.com/zadkinehftd)



Beleef Zadkine!

[volgzadkine.nl](https://www.volgadzadkine.nl)

[Blog](https://www.volgadzadkine.nl)



Blijf op de hoogte!

[zadkine.nl/nieuwsbrief](https://www.zadkine.nl/nieuwsbrief)

[Nieuws](https://www.zadkine.nl/nieuwsbrief)

Benthemplein 15

3032 CC Rotterdam
T 088 945 24 80

Bereikbaarheid

In het centrum van Rotterdam, vlak achter het Hofplein, vind je ons in het Technikon-gebouw. We zijn prima bereikbaar via trein (Rotterdam CS), metro Stadhuis of Rotterdam CS, tram en bus. En ben je een keer vroeg uit? Lopend ben je al binnen 5 minuten op de Coolsingel!

Het gebouw

In ons gebouw aan het Benthemplein zijn veel verschillende opleidingen van Zadkine gevestigd. Als je binnenkomt ervaar je al het ondernemende karakter van onze opleidingen. Bij het bakkers-winkeltje koop je de lekkerste broodjes, koekjes en gebakjes, die onze studenten in de lessen bakken. Bij de entree van dit gebouw vind je tevens onze brasserie 'In 't Oude Noorden' en ons luxere wijn & spijs restaurant 'Onder de Hofbogen', gerund door studenten. Daar kun je heerlijk lunchen of dineren voor een eerlijke prijs. Leuk om je ouders eens betaalbaar mee uit eten te nemen! Ook kun je voordelig naar de kapper of een beautybehandeling nemen bij onze studenten in de prachtige nieuwe salons op de begane grond.

Hou je van sporten?

Op het Benthemplein vind je ook David Lloyd, een geweldig fitnesscentrum met de modernste apparatuur, groepslessen en zelfs een zwembad om baantjes te trekken.



Campus Hoogvliet

Elritsstraat 11
3192 CB Rotterdam Hoogvliet
T (010) 295 06 66

Op Campus Hoogvliet zitten veel scholen en bedrijven, het is een levendige plek waar van alles is te doen. Regelmatig zijn er sportactiviteiten en leuke workshops. Ook worden er veel activiteiten georganiseerd waar de buurt aan meedoet. De Campus is goed bereikbaar met het openbaar vervoer en ligt naast metrostation Zalmplaat.





WWW.ZADKINE.NL



ZADKINE HORECA COLLEGE