



# HOTELSCHOOL 2024/2025

**Horeca**  
**Fastservice**  
**Facility**





*'Eerst studeerde ik Verpleegkunde. Een leuke opleiding maar tijdens de stage bleek dat ik nog te jong was voor de zorg. Tijdens het Nova heroriëntatietraject kwam ik uit bij de horeca. Ik was al assistent-bedrijfsleider bij Hemelse Pannenkoek, maar ik was zelf niet op het idee gekomen om een horeca-opleiding te gaan doen. Ik ben blij met het opleidingsadvies. In de horeca komt ook weer een stukje zorg terug: ik draag bij aan een leuke avond voor mensen. Ik vind het fijn als alles op rolletjes loopt.'*

*Marit, 17 jaar  
1e jaar, Manager/ondernemer  
horeca*



## GROEIEN ALS MENS

Ontdekken waar je goed in bent en wat je leuk vindt. Jezelf goed leren kennen. Zodat je later je draai vindt in de maatschappij. Op het Nova College leer je meer dan alleen een vak. Je krijgt ruimte om jezelf te ontwikkelen en om fouten te maken, want juist daar leer je van. Zo ga je straks vol zelfvertrouwen je toekomst tegemoet.

## IN DE HORECA, FASTSERVICE EN FACILITY

Gastvrijheid, creativiteit, dienstverlening en organisatietalent zijn belangrijk in de horeca, fastservice en facilitaire dienstverlening. Heb je dat in je? Volg dan een van onze opleidingen.

**Welkom bij het Nova College**



◀ [novacollege.nl/hotelschool](https://novacollege.nl/hotelschool)

De horecawereld is snel en dynamisch. Er is altijd wat te beleven. Je kunt aan de slag in de bediening, als kok, gastheer/gastvrouw of manager. Het starten van een eigen onderneming is ook een mogelijkheid. In restaurants en hotels en in de fastfood branche zijn horecamensen altijd nodig. Als jij hard kan werken, creatief en gastvrij bent en klantgericht, dan is een horecaopleiding echt iets voor jou.



## OPLEIDINGEN HORECA

### **Manager/ondernemer horeca**

niveau 4 | opleidingsduur 2,5-4 jaar | bol | schoolroute/praktijkroute

Elke horecagelegenheid heeft leiderschap nodig, zodat de service goed is, het eten van goede kwaliteit en het bedrijf schoon en veilig. Je stuurt je medewerkers aan en stimuleert hun ontwikkeling. Tevreden gasten en een financieel gezond bedrijf, daar draait het om.

### **Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw**

niveau 3 | opleidingsduur 2-3 jaar | bol/bbl

Je zorgt voor het allerbelangrijkste in de horeca: tevreden gasten. Als gastheer of gastvrouw weet je precies waar de gast behoefte aan heeft. Je werkt samen met de keuken en bar en geeft leiding aan het team bediening. Vaak werk je in de wat luxere horecazaken.

### **Gastheer/gastvrouw**

niveau 2 | opleidingsduur 1,5-2 jaar | bol

Tevreden gasten, dat is waar jouw werk om draait. Als gastheer of gastvrouw zorg jij ervoor dat de gasten zich welkom voelen, op hun gemak zijn en snel en goed bediend worden. Je weet alles over de gerechten en wijnen zodat je de gasten kunt adviseren.



Je leert werken volgens de principes van Dutch Cuisine, die staan voor duurzaamheid voor mens en milieu.





# 'IK WIL LATER MEESTERKOK WORDEN'

'Op het Nova ben ik ondanks mijn dyslexie aangenomen. De opleiding is geweldig, de docenten behulpzaam. Daardoor krijg ik zin om goed te koken. Tijdens mijn stages bij Cheval Blanc en The Gin Sum Club leerde ik kooktechnieken en snel werken. Ik mocht zelf dingen doen, maar keek ook veel naar anderen. Na het mbo ga ik doorleren voor zelfstandig werkend kok op niveau 3. Ik ben nog lang niet uitgeleerd.'

*Marco Been (20), gediplomeerd Kok niveau 2*

## OPLEIDINGEN HORECA

### Zelfstandig werkend kok

niveau 3 | opleidingsduur 2,5-4 jaar | bol/bbl

Je maakt de lekkerste gerechten in een goed georganiseerde keuken. Je geeft leiding aan het keukenpersoneel en overlegt met de collega's in de bediening. 's Middags begin je met de voorbereiding. Je bent 's avonds pas klaar als de inkoop is gedaan en de keuken schoon is.

### Kok

niveau 2 | opleidingsduur 2 jaar | bol

Je bent veelzijdig, netjes en goed in teamwork. Je doet het voorbereidende werk zoals snijden en bouillon trekken. Gerechten bereid je onder begeleiding. Ook maak je schoon en controleer je de voorraden.



Je leert werken volgens de principes van Dutch Cuisine, die staan voor duurzaamheid voor mens en milieu.

Gasten verwachten snelle service, een lekker product en gastvrije behandeling. Bijvoorbeeld in een koffiebar, foodtruck, cafetaria, healthfoodbar, strandpaviljoen, bezorgdienst of catering. Kun jij goed multitasken, ben je sociaal en heb je interesse in food&drinks? Wil je als barista of cateraar aan de slag? Dan is een van onze fastservice-opleidingen misschien iets voor jou. Let op: je kunt elke 5 weken instromen. Ook kun je sneller je diploma halen als je al ervaring hebt, bijvoorbeeld door een bijbaan.

## OPLEIDINGEN FASTSERVICE

### **Manager/bedrijfsleider fastservice**

niveau 4 | opleidingsduur 3 jaar | bol

Je bent eindverantwoordelijk voor een goed lopende en schone zaak. Je zorgt voor goede producten en snelle service. Het bewaken van het concept en de omzet hoort daarbij. Ook houd je je bezig met de langetermijnplanning van de zaak waar je leiding geeft.

### **1e Medewerker fastservice**

niveau 3 | opleidingsduur 1,5-2 jaar | bol/bbl

Je geeft leiding aan het team en houdt je bezig met gastvrijheid, productbereiding, hygiëne en het coördineren van de dagelijkse gang van zaken. Je rapporteert aan de manager of bedrijfsleider en zorgt ervoor dat nieuwe medewerkers begeleid worden.

### **Medewerker fastservice**

niveau 2 | opleidingsduur 1-2 jaar | bol/bbl

Je helpt de gasten met een goed product en snelle service. Je maakt bestellingen klaar, bereidt drankjes, snacks en andere producten en je rekt af. Ook zet je je extra in op momenten dat het ineens erg druk is.





Benvido



Als facilitair manager of medewerker werk je bijvoorbeeld in een hotel, congrescentrum, ziekenhuis, school of een ander groot bedrijf. Je zorgt ervoor dat het gebouw schoon, netjes en heel blijft en dat alles op rolletjes loopt. Lijkt het je leuk om de persoon te zijn die altijd gevraagd wordt als er iets geregeld moet worden? Dan is een facilityopleiding echt iets voor jou.

## OPLEIDINGEN FACILITY

### **Facilitair manager**

niveau 4 | opleidingsduur 3 jaar | bol praktijkroute

Jij regelt binnen een bedrijf alle ondersteunende zaken zoals het onderhoud, de schoonmaak en beveiliging en stuurt de uitvoerende teams aan. Je zorgt ervoor dat de catering voldoet en alle voorraden op orde zijn. Ook het organiseren van evenementen en (interne) verhuizingen komen voor jouw rekening.

### **Allround facilitair medewerker**

niveau 3 | opleidingsduur 1,5-2 jaar | bol

Je zorgt voor een goede sfeer en prettig werkklimaat in en om het gebouw waar je werkt. Je hebt contact met alle afdelingen, stuurt jouw team aan en coördineert de ondersteunende processen zoals de ontvangst, inkoop, catering, ICT, onderhoud en beveiliging.

### **Facilitair medewerker (Niveau2Breed)**

niveau 2 | opleidingsduur 1,5-2 jaar | bol

Elke grote organisatie heeft mensen nodig die ervoor zorgen dat de voorraden zijn aangevuld, de kantine goed werkt, het gebouw veilig en schoon is, en er evenementen worden georganiseerd. Als facilitair medewerker help je daarbij.



# GOED OM TE WETEN

## Studieloopbaanbegeleiding

Je studieloopbaanbegeleider begeleidt je en is iemand bij wie jij en je ouders/verzorgers terecht kunnen met vragen of problemen.

## Pluspunt

Voor als je extra ondersteuning nodig hebt. Bijvoorbeeld om beter te leren plannen, als het met jou persoonlijk niet zo lekker gaat of als je een chronische ziekte of beperking hebt.

## Schoolkosten

Op novacollege.nl vind je informatie over schoolkosten en op duo.nl informatie over studiefinanciering.

## Studie in Cijfers

Op novacollege.nl vind je per opleiding bij 'Studie in Cijfers' informatie over: studenttevredenheid, slagingspercentage, kans op stage en werk, en startsalaris.

## MyTalent

Heb jij geen middelbareschooldiploma? Of heb jij een praktijk-school gedaan? Dan is Entree van MyTalent een extra kans om naar het mbo te kunnen. Kijk op novacollege.nl/mytalent.

## DOORSTUDEREN EN KANS OP WERK

Met een Nova diploma heb je prima toekomstmogelijkheden:

- je kunt aan het werk en/of
- je kunt doorstromen naar een opleiding op een hoger niveau (met mbo 4 kun je naar het hbo)





# IN 3 STAPPEN NAAR DE BESTE STUDIEKEUZE

# 1

ONTDEKKEN

# 2

BELEVEN

# 3

KIEZEN

[novacollege.nl/123studiekeuze](https://novacollege.nl/123studiekeuze)

## Meld je op tijd aan

Je vooropleiding bepaalt op welk niveau je je kunt aanmelden. Daarnaast gelden voor sommige opleidingen landelijke aanvullende toelatingsvoorwaarden. Het kan ook zijn dat de opleiding die jij wilt doen een beperkt aantal plaatsen heeft. Daarom is het belangrijk dat je je op tijd aanmeldt, het beste is vóór 1 april. Kijk voor meer informatie op [novacollege.nl](https://novacollege.nl) bij elke opleiding onder de tab 'Praktische info'.

## Studiekeuzegesprek

Nadat je je hebt aangemeld, krijg je een uitnodiging voor een verplicht intakegesprek en (thuis)opdrachten. In dit gesprek bekijken we of je een goed opleidings- en beroepsbeeld hebt en of de gekozen opleiding goed past bij jouw talenten en ambities. Daarna krijg je een studiekeuzeadvies. Wij geven aan of de door jou gekozen opleiding goed bij je past. Of we adviseren een andere opleiding als die beter bij jou aansluit. We helpen je hierbij graag.

**VOLG JE  
HART**





# KOM NAAR ONZE OPEN DAG

<b>Maandag</b>	<b>27 november 2023</b>	<b>18.00 - 21.00 uur</b>
<b>Woensdag</b>	<b>7 februari 2024</b>	<b>18.00 - 21.00 uur</b>
<b>Maandag</b>	<b>25 maart 2024</b>	<b>18.00 - 21.00 uur</b>

Plan je bezoek via [novacollege.nl](https://novacollege.nl)

## Campus Haarlem

Facility (niveau 4),  
(Zelfstandig) Gastheer/gastvrouw,  
Manager/ondernemer horeca,  
(Zelfstandig) Kok  
Zijlweg 203  
2015 CK Haarlem

## Campus Haarlemmermeer

Manager/ondernemer horeca,  
Fastservice, Facility (niveau 2 en 3)  
Paxlaan 26  
2131 PZ Hoofddorp



Kijk op [novacollege.nl](https://novacollege.nl)



 Nova College