

# HOTELSCHOOL



Nova College



## Hotelschool

Ben jij gastvrij, ondernemend, communicatief, dienstverlenend, teamplayer en flexibel (geen 9-5 mentaliteit)? Ontwikkel dan jouw gevoel voor hospitality op de middelbare hotelschool!

Je leert leiding geven in een restaurant, hotel of ander bedrijf waar hospitality belangrijk is. Ook leer je alles over het exploiteren van een horecabedrijf. Je volgt twee moderne vreemde talen en je werkt aan je persoonlijke groei en ontwikkeling, waarbij hospitality voorop staat.

De middelbare hotelschool leidt je op voor een uitdagende baan in een hotel of restaurant. Je gaat aan de slag als ondernemer, hotelmanager, food and beverage manager of front office manager. Met een diploma van de middelbare hotelschool heb je vrijwel zeker een baan, ook buiten de horeca. Je kunt ook doorstromen naar het hbo.





## **Twee routes: schoolroute en praktijkroute**

### **Manager/ondernemer horeca of meewerkend horeca-ondernemer (Hotelschool schoolroute)**

#### **niveau 4 - opleidingsduur 3-4 jaar - bol**

Bij de schoolroute volg je de praktijk- en theorielessen op school in en rond ons Nova Grand Café Restaurant. Daarnaast loop je stage bij erkende leerbedrijven: geselecteerde horecabedrijven in binnen- en buitenland. Deze schoolroute is geschikt voor jou als je:

- nog geen horeca-ervaring hebt
- wilt leren op school
- intensieve begeleiding van (vak)docenten wilt

### **Manager/ondernemer horeca of meewerkend horeca-ondernemer (Hotelschool praktijkroute)**

#### **niveau 4 - opleidingsduur 2,5-4 jaar - bol**

De praktijkroute is de route voor jou als je in de praktijk wilt leren. De theorie- en praktijklessen volg je in een groot hotel in Haarlem. Daarnaast loop je stage bij andere erkende leerbedrijven: geselecteerde horecabedrijven in binnen- en buitenland. De praktijkroute is geschikt voor jou als je:

- praktijkgericht bent
- horeca-ervaring hebt
- een havo / vavo diploma hebt
- wilt versnellen





## Aanmelden en intake

Weet jij welke opleiding je wilt gaan doen? Meld je dan gelijk aan via [novacollege.nl](http://novacollege.nl). Na aanmelding ontvang je een uitnodiging voor de intake waarin we nagaan of deze opleiding echt bij je past. Informatie over de intake vind je bij elke opleiding onder de tab 'Praktische info'. Hier vind je ook landelijke toelatingsvoorwaarden.

## Meer informatie en Open huis

Kijk voor meer informatie op [novacollege.nl/horecafacility](http://novacollege.nl/horecafacility) en kom naar ons Open huis! Woensdag 6 februari 2019 18.00 - 21.00 uur. Ga voor een voorproefje van jouw nieuwe leeromgeving in het Nova Grand Café Restaurant naar [novacollege.nl/restaurant](http://novacollege.nl/restaurant) en volg ons op [Facebook.com/NovaCollegeHorecaFacility](https://www.facebook.com/NovaCollegeHorecaFacility).

Bel (023) 530 22 00 of mail [horecafacility@novacollege.nl](mailto:horecafacility@novacollege.nl)

### Haarlem

Zijlweg 203  
2015 CK Haarlem

**Kijk voor alle andere informatie  
op [novacollege.nl](http://novacollege.nl)**

