

HOTELSCHOOL 2020/2021





'Om een goede gastvrouw te worden moet ik veel oefenen. Tijdens mijn stages ben ik het visitekaartje van het restaurant en zorg ik ervoor dat gasten een perfecte avond hebben. Als dat lukt, ben ik trots op mijn vak.'

Fabiënne (19)
Zelfstandig werkend gastheer/
gastvrouw niveau 3 bol



Gelukkig worden

Je voelt je gelukkig als je iets doet waar je goed in bent. Als je talenten tot hun recht komen. Wat die talenten ook zijn. Dansen of een muur metselen. Een schip besturen of evenementen organiseren. Op zo'n moment ben je in je element. Wij helpen je dat talent verder te ontwikkelen. Een echte vakvrouw of vakman te worden. Maar alleen een beroep leren is niet genoeg. Je leert je bij het Nova College ook ontplooiën als mens. Onze school is daarvoor een prettige en veilige plek. Een plek waar je fouten mag maken. Omdat je daar ook van leert. Een plek waar je jezelf kunt zijn. Wie je ook bent en waar je ook vandaan komt. We willen dat je niet alleen slaagt in je werk, maar ook in je leven. Want dan word je echt gelukkig.

In de horeca en facility

Gastvrijheid, creativiteit, dienstverlening en organisatietalent zijn belangrijk in de wereld van horeca en facility. Van eetcafé en fastservice bedrijf tot (sterren) restaurant, van hotel tot congrescentrum of van ziekenhuis tot museum: jij bezorgt mensen een prettig verblijf, een goed georganiseerd seminar of een fijne werkplek. Loop jij daar warm voor? Maak dan van je talent je beroep en volg een van onze opleidingen.

Welkom bij het Nova College





Opleidingen Hotelschool



Manager/ondernemer horeca (Hotelschool)

Schoolroute: niveau 4 - opleidingsduur 3-4 jaar - bol

Praktijkroute: niveau 4 - opleidingsduur 2,5-4 jaar - bol

Je runt je eigen horecabedrijf of je bent leidinggevende in een restaurant, hotel of café.



Manager/bedrijfsleider fastservice

niveau 4 - opleidingsduur 3 jaar - bol

Je runt een fastservice bedrijf, dat is kort verblijf horeca, zoals een koffiebar, lunchroom, healthfoodbar of bezorgdienst. Je geeft leiding aan de medewerkers, zorgt voor hospitality, verdeelt de werkzaamheden en bent verantwoordelijk voor de kwaliteit en de financiën.



Facilitair manager

niveau 4 - opleidingsduur 3 jaar - bol

Met je team zorg je voor de ontvangst van gasten, de beveiliging en het onderhoud van gebouwen, en het beheer van voorraden. Je bent een echte planner en organisator.





Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

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

Je zorgt voor het allerbelangrijkste in de horeca: tevreden gasten. Je houdt in de gaten waar ze behoefte aan hebben. Ook stuur je collega's aan.

Zelfstandig werkend kok

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

Van gerechten bedenken tot de presentatie op het bord: je bent verantwoordelijk voor alles wat zich in de keuken afspeelt. Je stuurt ook collega's aan.



1e Medewerker fastservice

niveau 3 - opleidingsduur 2 jaar - bol/bbl

Je werkt in een fastservice bedrijf, dat is kort verblijf horeca, zoals een koffiebar, lunchroom, healthfoodbar of bezorgdienst. Je zorgt voor hospitality, bent servicegericht naar de klanten, neemt bestellingen op en handelt deze af. Je geeft leiding, doet uitvoerend werk en bent verantwoordelijk voor de kwaliteit.



Gastheer/gastvrouw

niveau 2 - opleidingsduur 2 jaar - bol

Je begeleidt gasten vanaf het moment van binnenkomst tot en met hun vertrek. Je neemt de jassen aan, brengt ze naar hun tafeltje, adviseert over de menu- en wijnkeuze en je serveert aan tafel.





Kok

niveau 2 - opleidingsduur 2 jaar - bol

Een driegangenmenu bereiden, bouillon trekken, een menukaart samenstellen, het schoonhouden van de werkplek: als kok ben je veelzijdig, creatief en goed in teamwork.



Medewerker fastservice

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

Je werkt in een fastservice bedrijf, dat is kort verblijf horeca, zoals een koffiebar, lunchroom, healthfoodbar of bezorgdienst. Je zorgt voor hospitality, bent servicegericht naar de klanten, neemt bestellingen op en handelt deze af.

Facilitair medewerker

niveau 2 - opleidingsduur 2 jaar - bol

Je helpt bij het regelen van de ontvangst van bezoekers, de veiligheid, de schoonmaak en het onderhoud. Bijvoorbeeld in een ziekenhuis of woonzorgvoorziening.

Heb jij vmbo-beroepsgericht gevolgd, maar geen diploma behaald? Of heb je op een praktijkschool gezeten en kun je meer leren? Dan is de entreeopleiding (mbo niveau 1) een extra kans voor jou om naar het mbo niveau 2 te gaan. Kijk voor meer informatie op www.novacollege.nl/entree.



novacollege.nl/horecafacility





IN 3 STAPPEN NAAR DE BESTE STUDIEKEUZE

Een passende studie kiezen doe je in drie stappen. Wij helpen jou daarbij. Hoe beter je nadenkt over je toekomst, hoe groter de kans dat je een opleiding kiest die bij je past.

1

ONTDEKKEN

Stap 1 Ontdekken

Leer jezelf kennen. Wat zijn je sterke kanten? Waar word je blij van? Welke opleidingen passen daarbij?

- doe de Nova Studiekeuzetest en ontdek welke opleidingen bij jou passen
- zoek informatie over die opleidingen op internet en sociale media
- vraag je decaan of jouw school meedoet aan CHOICE en de MBO Markten

2

BELEVEN

Stap 2 Beleven

Je hebt nu een lijstje van opleidingen die je misschien wilt doen. Ontdek welke studie op welke school het beste past bij jou.

- kom proefstuderen (meld je aan via novacollege.nl/proefstuderen)
- kom meelopen (kijk op novacollege.nl/meelopen bij welke opleidingen dat kan)

3

KIEZEN

Stap 3 Kiezen

Je hebt nu een of twee favoriete studies over. Hoe bepaal je welke studie je gaat doen?

- bezoek beide studies op het Open huis en stel daar je laatste vragen
- meld je aan voor de opleiding die je liefst zou doen
- meld je ook aan voor die andere opleiding, dan heb je een plan B



Doorstuderen en kans op stage en werk

Het is belangrijk dat je nadenkt over je kansen op stage, werk en de doorstudeermogelijkheden. Die informatie vind je onder 'Studie in cijfers' op novacollege.nl bij elke (bol-)opleiding onder 'Praktische info'.

Aanmelden en intake

Weet jij welke opleiding je wilt gaan doen? Meld je dan aan via novacollege.nl bij de opleiding van jouw keuze. Na aanmelding ontvang je een uitnodiging voor de intake, waarin we nagaan of deze opleiding echt bij je past. Informatie over de intake en de landelijke toelatingsvoorwaarden vind je bij elke opleiding onder 'Praktische info'.





Meer informatie en Open huis

Kijk voor meer informatie op novacollege.nl en kom naar ons Open huis!
maandag 25 november 2019 18.00 - 21.00 uur
woensdag 29 januari 2020 18.00 - 21.00 uur

Ga voor een voorproefje van jouw nieuwe leeromgeving in het Nova Grand Café Restaurant naar novacollege.nl/restaurant.
Bel (023) 530 22 00 of mail hotelschool@novacollege.nl

Haarlem

Facility,
Gastheer/gastvrouw,
Manager/ondernemer
horeca, Kok
Zijlweg 203
2015 CK Haarlem

Haarlem

Manager/ondernemer horeca
(Hotelschool praktijkroute)
Van der Valk Hotel Haarlem
Toekanweg 2
2035 LC Haarlem

Hoofddorp

Fastservice
Paxlaan 26
2131 PZ Hoofddorp



Kijk voor alle andere informatie op novacollege.nl

08/19

