

NOVA

HOTELSCHOOL 2021/2022

**Horeca
Fastservice
Facility**



Nova College



'Sterke lessen, zowel in theorie als praktijk. Stages lopen in sterren-zaken. De kans om elke week in de keuken met mooie producten te oefenen. Meedoen met vak-wedstrijden en derde worden op het NK. Ik ben bijna klaar met deze studie en ik kan niet anders zeggen: het is een leerzame opleiding met goede docenten. Ik heb een fantastische tijd gehad.'

*Julius, 19 jaar
Zelfstandig werkend kok niveau 3
in Haarlem*



INHOUDSOPGAVE

Opleidingen overzicht	4
Opleidingen	6
Leslocaties	17
Goed om te weten	20
In 3 stappen naar de beste studiekeuze	22
Open huis informatie en contact	24



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. Wij helpen je 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. Want we willen dat je niet alleen slaagt in je werk, maar ook in je leven. Dan word je echt gelukkig.

IN DE HORECA EN FACILITY

Gastvrijheid, creativiteit, dienstverlening en organisatietalent zijn belangrijk als je gaat werken in de horeca of facilitaire dienstverlening. Heb je dat in je? Maak dan van je talent je beroep en volg een van onze opleidingen.

Welkom bij het Nova College

Je kunt bij de Hotelschool kiezen voor een van de volgende opleidingsrichtingen:

Horeca
Fastservice
Facility



◀ novacollege.nl/hotelschool



Deze brochure is gemaakt van papier van verantwoorde herkomst.

HOTELSCHOOL

Horeca

De horecawereld is snel en dynamisch. Er is altijd wat te beleven. Je kunt gaan werken als kok, gastheer/gastvrouw of manager. In alle mogelijke hotels en restaurants kun je aan de slag. Maar ook in ziekenhuizen, musea en in de fastfoodbranche zijn gastvrije mensen nodig. Als jij keihard kan werken, creatief bent en klantgericht, dan is een horeca-opleiding echt iets voor jou.

Facility

Ben je facilitair manager of medewerker? Dan zorg jij ervoor dat het gebouw waar je werkt schoon, netjes en heel blijft en dat de organisatie op rolletjes loopt. Je takenpakket is breed en hangt af van het type organisatie waar je werkt. Lijkt het je leuk om precies die persoon te zijn die altijd gebeld of gevraagd wordt als er iets geregeld moet worden? Dan is een facility-opleiding echt iets voor jou.

Leren in een Foodtruck

Als student horeca of facility ga je meteen in de praktijk aan de slag. Want je leert niet alleen uit boeken, maar vooral door te doen! Daar hebben we het Nova Grand Café Restaurant voor, de Nova Foodtruck en de Barista TukTuk. Daarnaast loop je verschillende stages. Elk jaar is er een Prinsjesdaglunch en een wedstrijd voor de Bokkedoorns Award. Kortom, er zijn zoveel leuke projecten dat je amper doorhebt dat je aan het leren bent.



HOTELSCHOOL OPLEIDINGEN

OPLEIDING	NIVEAU	DUUR	LEERWEG	LOCATIE
Horeca				
Manager/ondernemer horeca (Hotelschool)	4	2,5-4 jaar	bol	Haarlem, Zijlweg Haarlem, Toekanweg
Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw	3	2-3 jaar	bol/bbl	Haarlem, Zijlweg
Gastheer/gastvrouw	2	2 jaar	bol	Haarlem, Zijlweg
Zelfstandig werkend kok	3	2-3 jaar	bol/bbl	Haarlem, Zijlweg
Kok	2	2 jaar	bol	Haarlem, Zijlweg
Fastservice				
Manager/bedrijfsleider fastservice	4	3 jaar	bol	Hoofddorp, Paxlaan
1e Medewerker fastservice	3	1,5-2 jaar	bol/bbl	Hoofddorp, Paxlaan
Medewerker fastservice	2	1-2 jaar	bol/bbl	Hoofddorp, Paxlaan
Facility				
Facilitair manager	4	3 jaar	bol	Haarlem, Zijlweg
Allround facilitair medewerker	3	1,5-2 jaar	bol	Hoofddorp, Paxlaan
Facilitair medewerker	2	1,5-2 jaar	bol	Hoofddorp, Paxlaan

bol = beroepsopleidende leerweg **bbl** = beroepsbegeleidende leerweg
Check de toelatingsvoorwaarden per opleiding op novacollege.nl

A photograph of three young men standing behind a bar. They are all wearing white long-sleeved shirts and dark trousers. The man on the left is wearing a black tie and has his eyes closed. The man in the middle is smiling and looking towards the camera. The man on the right is also smiling and looking towards the camera. In the foreground, there are many clear glass tumblers stacked in rows. Two bottles of alcohol are visible on the bar counter. The background shows a modern interior with large windows and concrete pillars.

**‘ER IS ALTIJD WAT
TE BELEVEN’**



OPLEIDINGEN HOTELSCHOOL – HORECA

Manager/ondernemer horeca (Hotelschool)

Elk restaurant, hotel, bar of andere horecagelegenheid heeft iemand nodig die de leiding heeft, zodat de service goed is, het eten lekker en het bedrijf schoon en veilig. Ook is het natuurlijk belangrijk dat het personeel plezier heeft in het werk en zich goed ontwikkelt. Tevreden gasten en een gezond bedrijf, daar draait het allemaal om. Als manager of eigenaar zorg jij daarvoor.

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

Tijdens de opleiding en stages leer je een ondernemersplan ontwikkelen, marktanalyses maken en een personeelsbeleid bepalen. Daarnaast doe je skills op in leidinggeven, inkoop, financiën en hygiënevoorschriften. Naast vakken als koken en gastheer/gastvrouw krijg je keuzedelen. Zoals wijnkennis, werken in het buitenland, eetcultuur en eetwensen of een voorbereiding op het hbo. Er zijn twee uitstroomrichtingen: Meewerkend horeca-ondernemer of Manager/ondernemer horeca.

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

Je leert hetzelfde als bij de schoolroute, maar krijgt alle theorie- en praktijklessen in het vernieuwde Van der Valk Hotel Haarlem.

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 ze behoefte aan hebben. Je werkt samen met de keuken, bediening en bar. Vaak sta je in de wat luxere horecazaken.

Tijdens de opleiding leer je hoe je gasten verwelkomt en bedient. Je doet kennis op van alle mogelijke gerechten en dranken, zodat je ze kunt adviseren. Gerechten serveren op de traditionele manier hoort er ook bij: trancheren, fileren en flamberen. Ook doe je leidinggevende skills op. Na deze opleiding ben jij een onmisbare schakel in een horecabedrijf.

Gastheer/gastvrouw niveau 2 | opleidingsduur 2 jaar | bol

Tevreden gasten, dat is waar jouw werk om draait. Als gastheer of gastvrouw zorg jij ervoor dat ze zich welkom voelen, op hun gemak zijn, en snel en goed bediend worden. Tijdens de opleiding leer je over gasten ontvangen en gastvrijheid. Je leert alles over gerechten en wijnen zodat je gasten kunt adviseren. Je krijgt skills over het serveren van gerechten, zoals trancheren, fileren en flamberen. Ook leer je voorraden bestellen, reserveringen aannemen, en het indelen en dekken van tafels. Na deze opleiding ben jij onmisbaar in een horecabedrijf.



‘MIJN DROOM IS EEN EIGEN ZAAK IN HET BUITENLAND’

Curaçao

‘Ik zie me niet mijn hele leven in Nederland blijven. Ik heb zoveel goede verhalen over Curaçao gehoord, daar wil ik heen. Eerst om horeca-ervaring op te doen, later om mijn eigen zaak te beginnen.’

Leuke mensen

‘In het eetlokaal waar ik werk maak ik de leukste dingen mee. Twee vrouwen die op tafel gaan dansen. Of een man die na het eten een opera zingt. Werken met mensen en alles weten van producten: dat is het leuke van werken in de horeca.’

Pesten

‘Ik was vroeger best een dik meisje en ik werd gepest. Daardoor had ik weinig zelfvertrouwen. Dankzij mijn werkervaring in de horeca ben ik nu niet meer verlegen. Ook op de opleiding leren we veel over hoe je met mensen omgaat. Hoe je iets zegt is bijna belangrijker dan wát je zegt. Zo kun je het bijna iedereen naar de zin maken.’

Stilzitten

‘Dat kan ik totaal niet! Ik moet altijd bewegen. Daarom ben ik zo blij dat ik drie dagen per week stage loop, en bij een van mijn stagebedrijven mocht blijven werken. De rest van de week ga ik naar school. Dranken-kennis vind ik het leukst. Dit jaar gaan we op wijnreis naar Frankrijk. Ik kan niet wachten.’

Andrea, 18 jaar

student Manager/ondernemer horeca (Hotelschool) niveau 4



'IK WIL LATER MEESTERKOK WORDEN'

Mijn doel

'Ik kom uit een horecafamilie: mijn moeder is supervisor housekeeping in een hotel, mijn vader hotelmanager en mijn oom chefkok. Op de middelbare school merkte ik dat koken mij goed ligt. Ik vind het leuk dat andere mensen genieten van mijn gerechten.'

'Op het Nova College...

... ben ik ondanks mijn dyslexie aangenomen. De opleiding is geweldig, de docenten gemotiveerd. Dat werkt stimulerend. Door mijn docenten krijg ik extra zin om goed te koken.'

Stages

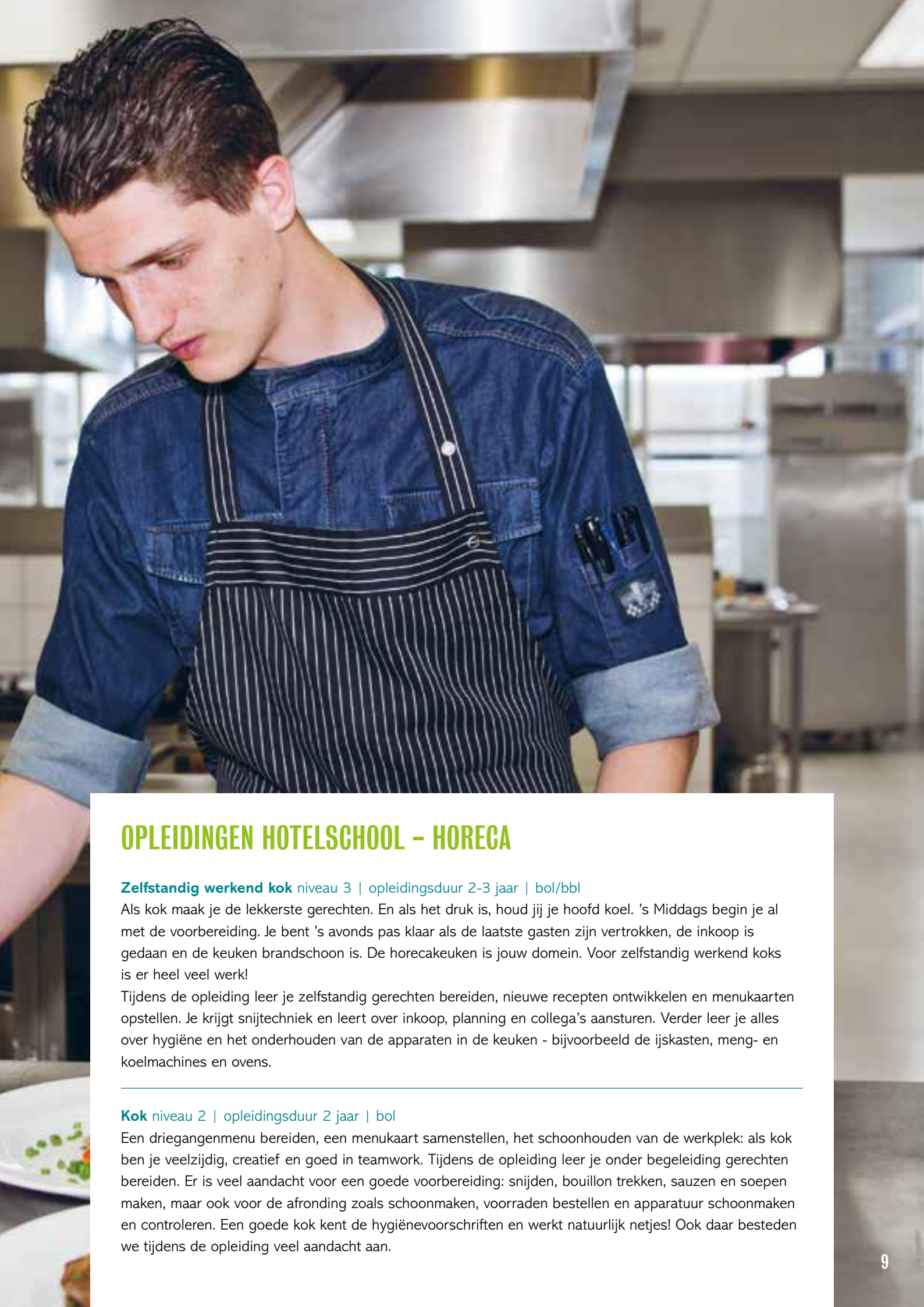
'Tijdens mijn stages bij To Amuse, Cheval Blanc en Gin Sum Club heb ik kooktechnieken geleerd en snelheid leren maken. Tijdens zo'n stage komt er veel op je af. Je mag zelf dingen doen, maar je leert ook omdat je ziet hoe andere koks werken. Bij de Gin Sum Club heb ik voor Daan Schuurmans gekookt, ik zag dat hij foto's nam van zijn bord.'

'Na het mbo...

... ga ik doorleren voor zelfstandig werkend kok op niveau 3. Ik wil later namelijk meesterkok worden. Ik ben nog lang niet uitgeleerd.'

Marco, 19 jaar
tweedejaars Kok niveau 2





OPLEIDINGEN HOTELSCHOOL – HORECA

Zelfstandig werkend kok niveau 3 | opleidingsduur 2-3 jaar | bol/bbl

Als kok maak je de lekkerste gerechten. En als het druk is, houd jij je hoofd koel. 's Middags begin je al met de voorbereiding. Je bent 's avonds pas klaar als de laatste gasten zijn vertrokken, de inkoop is gedaan en de keuken brandschoon is. De horecakeuken is jouw domein. Voor zelfstandig werkend koks is er heel veel werk!

Tijdens de opleiding leer je zelfstandig gerechten bereiden, nieuwe recepten ontwikkelen en menukaarten opstellen. Je krijgt snijtechniek en leert over inkoop, planning en collega's aansturen. Verder leer je alles over hygiëne en het onderhouden van de apparaten in de keuken - bijvoorbeeld de ijskasten, meng- en koelmachines en ovens.

Kok niveau 2 | opleidingsduur 2 jaar | bol

Een driegangenmenu bereiden, een menukaart samenstellen, het schoonhouden van de werkplek: als kok ben je veelzijdig, creatief en goed in teamwork. Tijdens de opleiding leer je onder begeleiding gerechten bereiden. Er is veel aandacht voor een goede voorbereiding: snijden, bouillon trekken, sauzen en soepen maken, maar ook voor de afronding zoals schoonmaken, voorraden bestellen en apparatuur schoonmaken en controleren. Een goede kok kent de hygiënevoorschriften en werkt natuurlijk netjes! Ook daar besteden we tijdens de opleiding veel aandacht aan.





‘IK VERDIEN AL GELD VOOR IK AFGESTUDEERD BEN’

Afwisseling

‘Het leuke van fastservice vind ik de afwisseling. Het is niet: je hebt een taak en die doe je de hele dag. Nee, het is: snijden, koken, broodjes maken, koffie zetten en verkopen, de voorraad beheren, schoonmaken en nog veel meer. Ik vind het leuk om zoveel verschillende dingen te doen.’

Bedenk je eigen foodtruck

‘Op school werken we met projecten. Je bent een aantal weken bezig met een onderwerp. Bijvoorbeeld: bedenk je eigen foodtruck. Wat ga je verkopen? Waar ga je staan? Hoe ziet de foodtruck eruit? Hoe regel je het financieel? Ook leuk: we zijn naar het hoofdkantoor van New York Pizza geweest en mochten onze eigen pizza ontwerpen. Midden in de school staat een tuktuk waar we koffie leren maken. Dit verkopen we ook aan de andere studenten en docenten.’

Werken op festivals

‘Handig: zodra ik 18 ben kan ik gaan werken op allemaal festivals. Ik verdien dus al geld voordat ik afgestudeerd ben.’

Kaylee, 17 jaar
eerstejaars Fastservice niveau 2

OPLEIDINGEN HOTELSCHOOL – FASTSERVICE

Manager/bedrijfsleider fastservice niveau 4 | opleidingsduur 3 jaar | bol

Als manager/bedrijfsleider fastservice zorg je samen met je team voor goede producten en een snelle service. Kortom: voor een goed lopende zaak. Het bewaken van het concept en de omzet hoort daarbij. Je kan werken in bijvoorbeeld een buffetrestaurant of strandpaviljoen. Of een koffiebar, lunchroom, healthfoodbar of bezorgdienst. De mogelijkheden van fastservice zijn eindeloos. Tijdens de opleiding leer je hoe je voorbereide producten bereidt en verkoopt. Je leert om gastvrij en flexibel te zijn. Je doet leidinggevende en financiële skills op, leert over bedrijfsconcepten en hygiëneregels. Let op! Je kunt elke 5 weken instromen in deze opleiding.

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

Snelle service en smakelijke producten: daar draait het om in de fastservice. Je geeft leiding aan het team van medewerkers in bijvoorbeeld een strandpaviljoen, koffiebar, cafetaria, buffetrestaurant, lunchroom, healthfoodbar of bezorgdienst. Daarnaast rapporteer je aan de manager of eigenaar en zorg je ervoor dat nieuwe medewerkers begeleid en opgeleid worden. Je leert tijdens de opleiding alles over gastvrijheid, productbereiding, hygiëne, leidinggeven, en het coördineren van de dagelijkse gang van zaken. Let op! Je kunt elke 5 weken instromen in deze opleiding.

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

Je helpt de gasten, bereidt en verkoopt lekkere producten en werkt graag in een team. Dat doe je in een strandpaviljoen, koffiebar, cafetaria, buffetrestaurant, lunchroom, healthfoodbar of bezorgdienst. Snelle en goede service, daar draait het in de fastservice om! Je leert tijdens de opleiding met gasten omgaan, bestellingen klaarmaken, producten bereiden, afrekenen, en je extra in te zetten als het ineens erg druk is. Let op! Je kunt elke 5 weken instromen in deze opleiding.

Michael Kras (28) is ruim tien jaar geleden afgestudeerd als facilitair leidinggevende. Na zijn opleiding werd hij camping-eigenaar en bedrijfsleider van een strandtent. Inmiddels heeft hij drie eigen zaken: twee Roast Chicken Bars en Fishbar Monk

‘IK WIL ANDEREN LATEN GROEIEN’

Spin in het web

‘Als facilitair leidinggevende kan je goed regelen, overzie je wat zich afspeelt en je bent zelf ook overal bij betrokken. Jij maakt het mogelijk dat iedereen binnen een organisatie zijn werk doet. Je hebt te maken met alle afdelingen, van de postkamer tot het wagenpark. Tijdens de opleiding en stages leer je leidinggeven in teamverband, creatieve oplossingen bedenken en adequaat optreden.’

‘Op het Nova College...

vond ik de omgang met docenten relaxt. Er is een directe manier van communiceren. Via het mbo heb je veel ingangen bij bedrijven in de regio voor stages en banen. Als je hard wilt werken, veel wilt leren en ondernemend bent, krijg je bij deze opleiding gigantisch veel mogelijkheden om je te ontwikkelen.’

Horecaondernemer

‘Na mijn opleiding kon ik een camping overnemen in Zandvoort, die heb ik drie jaar gehad. Daarna werd ik bedrijfsleider bij strandtent Parnassia. Inmiddels heb ik drie restaurants: een in Delft en twee aan de Oude Turfmarkt in Haarlem. Over vijf jaar wil ik tien zaken hebben. Niet voor het geld, daar ben ik nooit mee bezig. Ik vind het leuk om teams op te zetten en lang samen te werken. De mensen in mijn zaken komen nog vanuit Parnassia. Zij willen natuurlijk groeien en zich ontwikkelen, dus om ze te behouden moet ik zelf ook uitbreiden.’





OPLEIDINGEN HOTELSCHOOL – FACILITY

Allround facilitair medewerker niveau 3 | opleidingsduur 1,5-2 jaar | bol

Als allround facilitair medewerker zorg jij voor een goede sfeer en prettig werkklimaat in en om het gebouw waar je werkt. Dat kan in een hotel zijn, een congrescentrum, een ziekenhuis of een ander groot bedrijf. Tijdens de opleiding ontwikkel je organisatorische en contactuele vaardigheden, want die heb je nodig voor deze dynamische functie. Je leert contact hebben met alle afdelingen van het bedrijf, ondersteunende processen aansturen zoals de ontvangst, inkoop, catering, ict, onderhoud en beveiliging. Je ontwikkelt je tot een uitstekende planner en organisator.

Facilitair manager niveau 4 | opleidingsduur 3 jaar | bol

Jij laat een organisatie goed draaien door alle ondersteunende zaken te regelen en medewerkers aan te sturen. Denk aan de catering, voorraden, onderhoud en beveiliging. Je kan goed met mensen omgaan en hebt een neus voor service verlenen, want dat is waar het in dit beroep allemaal om draait. Als facilitair manager werk je in een hotel, congrescentrum, ziekenhuis, school of een ander groot bedrijf. Tijdens de opleiding leer je vooral plannen en organiseren. Je krijgt skills op het gebied van leidinggeven, samenwerken, inkoop, ict, financiën en administratie. Ook leer je evenementen organiseren en leidinggeven aan medewerkers.

Facilitair medewerker 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. Je werkt bijvoorbeeld in een ziekenhuis, school, hotel, congresgebouw of groot bedrijf. Tijdens de opleiding werk je veel aan projecten en je leert veel over logistiek, sociale vaardigheden en administratie. Deze opleiding is onderdeel van de brede niveau 2 opleiding.



'Ik vind álles aan de horeca leuk. Mensen gastvrij ontvangen, ze laten genieten van mooie producten en zorgen dat alles op rolletjes loopt. De opleiding en stages sluiten goed op elkaar aan. Leer ik op school iets over wijn, dan kan ik gasten op mijn stageplek meteen beter adviseren. Maar ook andersom: op mijn werk oefende ik op de beste cappuccino, en dat kwam op school terug tijdens een baristaworkshop. Afgelopen jaren kwam ik overal terecht: van hotels tot sterrenrestaurants en van kleine eet-caféetjes tot een foodtruck. Ik ben bijna afgestudeerd, en ik mis de opleiding nu al. Maar ik moet verder! Op naar mijn droom: een eigen zaak beginnen.

*Michelle, 18 jaar
Manager/ondernemer horeca
niveau 4 in Haarlem*





MBO-VAKWEDSTRIJDEN: EEN ONVERGETELIJKE ERVARING

Fabiënne, 20 jaar is derdejaars Zelfstandig werkend gastvrouw. Ze deed mee aan verschillende mbo-vakwedstrijden, zoals de Skills Heroes. Twee keer werd ze Nederlands kampioen Gastvrouw. Daarom mocht zij naar Euroskills in Boedapest en naar de Worldskills in Kazan. In Kazan is zij de 7e van de wereld geworden en won zij een medaille voor excellent vakmanschap. Volgens Fabiënne is het meedoen aan deze Skills Heroes wedstrijden iets dat ze nooit zal vergeten. 'Het perfect willen uitvoeren van je vak, het reizen, de spanning, het leren van de concurrentie uit andere landen; ik kijk terug op echt iets heel gaafs. Ik heb zoveel geleerd. Het gaat me helpen bij alles wat ik in de toekomst ga doen.'

Julius, 19 jaar is laatstejaars Zelfstandig werkend kok. Hij heeft grote ambities. Volgend jaar wil hij naar de Sterrenklas in Amsterdam. Hij deed mee aan de vakwedstrijd Skills en werd derde van Nederland. Julius: 'Zo'n prijs is mooi, maar het mooiste is nog de ervaring. In de aanloop naar de finale heb ik zoveel verschillende gerechten gemaakt en bereidingen geleerd, daar heb ik mijn hele carrière wat aan.'

SAMENWERKEN AAN GROEI

Het opleiden van studenten doen wij als Nova College samen met bedrijven in de regio. Bij die bedrijven ga je stage lopen of krijg je een leerwerkplek.

Robbert van Berkel, eigenaar van restaurant 't Wapen van Kennemerland

'Ik werk graag met studenten: jonge mensen die bruisen van de energie, en passie hebben voor het vak. Wij stoppen veel tijd in de begeleiding, daardoor pikken stagiairs snel op hoe het hier werkt. Ik heb afgelopen week drie studenten die bij ons een leerwerktraject volgden een fulltime contract aangeboden. Zij zijn blij dat ze kunnen blijven. En ik krijg er goede medewerkers voor terug die ik zelf heb opgeleid. Ideaal.'



't Wapen van
Kennemerland

Pascal Beeren, eigenaar van restaurant De Bokkedoorns

'Elk jaar organiseren wij de Bokkedoorns Awards voor horecastudenten. Een leerzame ervaring waarbij ze boven zichzelf uitstijgen. Ze leren onder druk werken. Je ziet hoe ze daarvan groeien. Een van onze winnaressen werkt hier nu. Ze kwam binnen als een schuchter meisje, en loopt hier nu al vier jaar enthousiast rond als volleerd gastvrouw.'

db

Restaurant
de Bokkedoorns

Mark Gratama, mede-eigenaar van ML

'Als stagiair kun je bij ons terecht in het hotel, restaurant, de bistro, bar of receptie. We zitten midden in Haarlem en zijn een bruisend bedrijf. Gemotiveerde studenten met passie voor het vak zijn altijd welkom. Ik zie ze als potentiële toekomstige werknemers, daarom investeren we veel in ze. Het is heel belangrijk om vakmensen op te leiden.'

ML

HOTEL • RESTAURANT • BISTRO • BAR

Denise Oortwijn, HR adviseur HMSHost

'Studenten gaan aan de slag in een van onze tachtig horecalocaties op Schiphol. Bijvoorbeeld als barista, countermedewerker of in een luxe fullservicelocatie in een van onze lounges. We kijken samen wat het beste bij je past. Wij zien jou als een echte medewerker, terwijl een collega met je meekijkt. Zo leer je de fijne kneepjes van het horecavak.'



Annemie Stuurman, HR adviseur PWN, waterleidingbedrijf Noord-Holland

'Onze facilitaire dienst is belangrijk voor ons bedrijf. Het beheer van het pand, de catering, receptie, helpdesk, het wagenpark: als stagiair hou je je daarmee bezig. Je hebt een vaste begeleider en krijgt eigen taken. We zien dat studenten na hun stage of leerwerkplek gegroeid zijn: ze zijn proactief, zelfstandig, en hebben veel kennis opgedaan.'



NOVA COLLEGE LESLOCATIES

Op het Nova College vinden wij het belangrijk dat je je thuis voelt. Ook al zit je in een groot gebouw, jouw opleiding heeft een eigen, herkenbare afdeling. Hier volg je theorie- en praktijklessen met jouw klasgenoten en docenten.

Alle Nova-locaties hebben een Studiecentrum. Hier kun je rustig studeren en oefeningen doen voor Nederlands, Engels en rekenen. Als je wil krijg je individuele begeleiding bij deze vakken. Bij het Pluspunt kun je terecht als je op andere terreinen hulp nodig hebt.

Al onze schoolpleinen zijn rookvrij. In de kantines zorgen wij voor een gevarieerd en gezond aanbod.



NOVA CAMPUS HAARLEM

Onze campus aan de Zijlweg in Haarlem bestaat uit drie gebouwen. De Hotelschool bevindt zich in het gebouw Business, samen met economische en ICT-opleidingen. In het gebouw Care vind je de zorg- en welzijnsopleidingen. In het derde gebouw, de Mug, kun je lekkere koffie krijgen, iets eten en relaxen, maar je kunt er ook studeren. Er zijn veel oplaadpunten voor je laptop en mobieltje en natuurlijk supersnelle wifi.

Jouw opleiding heeft een eigen herkenbare afdeling met eigen praktijklokalen en een pauzeplek. In de Mug en in de buitenruimte kom je ook studenten van andere opleidingen tegen. Veel studenten van onze Hotelschoolopleidingen doen praktijkervaring op in het Nova Restaurant.

Parkeren is beperkt mogelijk op de Campus. De locatie is op de fiets prima bereikbaar vanaf station Haarlem (15 min.) en de bus stopt voor de deur.

Zijlweg 203
2015 CK Haarlem



VAN DER VALK HOTEL HAARLEM

Als je kiest voor de Hotelschool praktijkroute volg je je theorie- en praktijklessen van Nova-docenten in het pas vernieuwde Van der Valk Hotel Haarlem. Naast gasten die er slapen, ontbijten, lunchen en dineren is het ook een plek waar congressen en vergaderingen worden gehouden. Je leert dus daar waar het in het écht gebeurt.

Toekanweg 2
2035 LC Haarlem



NOVA CAMPUS HOOFDDORP

De campus aan de Paxlaan in Hoofddorp bestaat uit drie gebouwen. Jij volgt jouw opleiding op een eigen afdeling. Studenten van de andere opleidingen kom je tegen in de kantine en in de buitenruimte. Er is een Studenten Informatiepunt (STIP) waar je bij stagiairs van de opleidingen Sociaal werk terecht kunt voor allerlei zaken rond je opleiding. Parkeren is beperkt mogelijk. De locatie is prima bereikbaar op de fiets vanaf station Hoofddorp en de bus stopt voor de deur.

Paxlaan 26
2131 PZ Hoofddorp



GOED OM TE WETEN

Op het Nova College kun je kiezen uit verschillende opleidingen in het middelbaar beroepsonderwijs. Daarnaast bieden we vavo (vmbo-t, havo en vwo) en cursussen zoals taal en rekenen. Voor het bedrijfsleven verzorgen we cursussen en trainingen.

Vmbo-t, havo, vwo (vavo)

Voor een diploma of certificaat vmbo theoretische leerweg, havo of vwo kun je bij ons terecht. Daarmee kun je doorstromen naar het hoger beroepsonderwijs, heb je meer kans op een baan, of kun je bepaalde kennis en/of vaardigheden opfrissen. Bij ons doe je dat op je eigen manier en in je eigen tempo.

Persoonlijke begeleiding

Je krijgt een vaste studieloopbaanbegeleider, zodat je optimaal groeit in je vak en als mens. Die kan je daarnaast zo nodig verwijzen naar hulp bij een nieuwe/aanvullende opleidingskeuze of psychosociale begeleiding. De slb'er helpt je (extra) als je een beperking hebt.

Schoolkosten

Als je een beroepsopleiding volgt betaal je schoolkosten: les- of cursusgeld als je 18 jaar of ouder bent, kosten voor boeken en andere (digitale) leermiddelen en eventueel een vrijwillige bijdrage.

Op novacollege.nl vind je per opleiding informatie over de schoolkosten. Als je 18 jaar of ouder bent en een voltijds mbo-opleiding volgt, kun je studiefinanciering aanvragen. Alle mbo'ers (BOL) kunnen een OV-kaart aanvragen. Ga naar duo.nl voor meer informatie.

Entree

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 kans voor jou om naar het mbo niveau 2 te gaan. Kijk voor meer informatie op novacollege.nl/entree.

Beste roc in de Randstad

Het Nova College is volgens de Keuzegids mbo 2020 voor de vierde keer op rij het beste roc in de Randstad en staat landelijk op de 9e plaats. Ook heeft Nova College verschillende opleidingen met de ere naam 'Topopleiding 2020'.



TWEE LEERWEGEN: HETZELFDE DIPLOMA

BOL (beroepsopleidende leerweg)

- Je volgt les op school en je loopt stage.
- Meer theorie en zelfstudie.
- Soms ontvang je een (kleine) stagevergoeding.
- Wel studiefinanciering en OV-jaarkaart.
- Schoolvakanties.

BBL (beroepsbegeleidende leerweg)

- Je bent in dienst van het leerbedrijf waar je werkt. Daarnaast volg je lessen op school.
- Meer praktijk.
- Doordat je werkt, ontvang je loon.
- Geen studiefinanciering en OV-jaarkaart.
- Vakanties in overleg.

A background photograph of a cafe or kitchen environment. In the foreground, a person's hand is visible interacting with a blue cash register. Behind the counter, two staff members, a woman and a man, are looking towards the camera. On the counter, there are several white paper cups with green and yellow polka dots. The background features stainless steel kitchen equipment and a white tiled wall.

DOORSTUDEREN EN KANSEN OP STAGE EN WERK

Met een diploma van het Nova College op zak heb je uitstekende toekomstmogelijkheden.

- Aan het werk. Meer informatie: kansopwerk.nl.
- Doorstromen naar een vervolgopleiding binnen het mbo tot en met niveau 4.
- Met een mbo-diploma niveau 4 kun je doorstromen naar een hbo-opleiding.

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

Afhankelijk van de opleiding die je hebt gevolgd in het mbo kun je ook doorstromen naar een hoger niveau.



IN 3 STAPPEN NAAR DE BESTE STUDIEKEUZE

1

2

3

novacollege.nl/123studiekeuze

Meld je aan vóór 1 april 2021

Je vooropleiding bepaalt op welk niveau je je kunt inschrijven. Daarnaast gelden voor sommige opleidingen landelijke toelatingsvoorwaarden. Het kan zijn dat de opleiding die jij wilt doen maar een beperkt aantal plaatsen heeft. Daarom is het belangrijk dat je je snel aanmeldt, in ieder geval vóór 1 april 2021. Kijk voor meer informatie op novacollege.nl bij elke opleiding onder de tab 'Praktische info'.

Intake

Nadat je je hebt aangemeld, krijg je een uitnodiging voor de (verplichte) kennismaking of de intake. In dit kennismakingsgesprek kijken we of de gekozen opleiding goed past bij jouw talenten en ambities. Ook toetsen taal en rekenen kunnen hier onderdeel van zijn. Je kunt je hierop voorbereiden via: novacollege.nl/studiecentrum. Algemene informatie over de intake vind je op novacollege.nl/intake.

Studiekeuzeadvies

Na aanmelding en intake 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 ONS OPEN HUIS

30 november t/m 4 december 2020
1 februari t/m 5 februari 2021

Plan je bezoek

Wegens corona geldt een maximum aantal bezoekers. Je moet daarom vooraf je bezoek plannen via novacollege.nl



Kijk op 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



 Nova College