



HOTELSCHOOL 2022/2023

Horeca
Fastservice
Facility



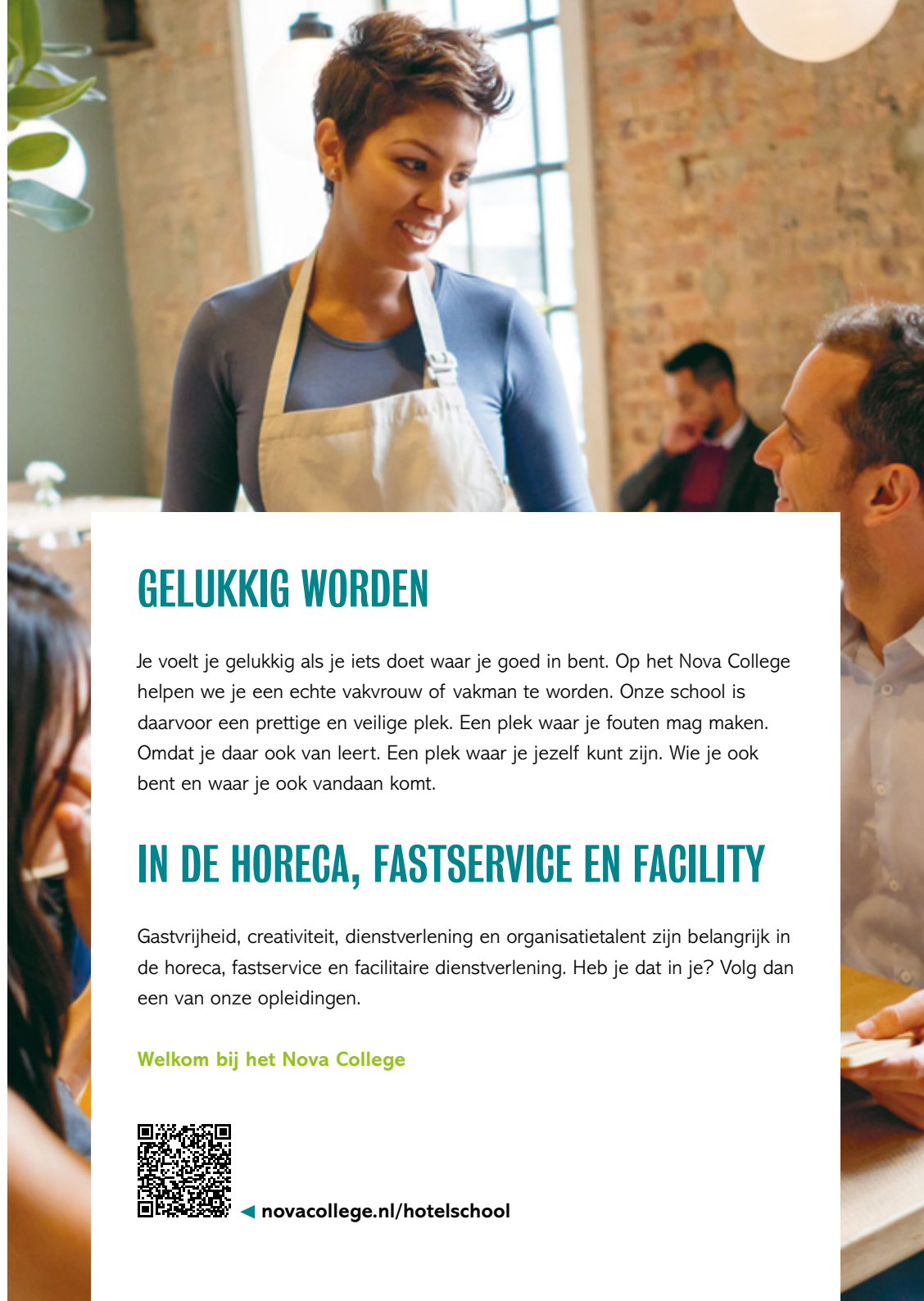
Nova College

25
jaar



'Sterke lessen, zowel in theorie als praktisch. Stages lopen in sterrenzaken. De kans om elke week in de keuken met mooie producten te oefenen. Meedoen met vakwedstrijden 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)
Zelfstandig werkend kok*



GELUKKIG WORDEN

Je voelt je gelukkig als je iets doet waar je goed in bent. Op het Nova College helpen we je een echte vakvrouw of vakman te worden. 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.

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

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. In restaurants en hotels zijn horecamensen nodig, maar ook in ziekenhuizen, musea en in de fastfoodbranche. Als jij keihard kan werken, creatief 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 lekker en het bedrijf schoon en veilig. Ook is het belangrijk dat het personeel zich goed ontwikkelt. Tevreden gasten en een gezond bedrijf, daar draait het om.

Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw

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

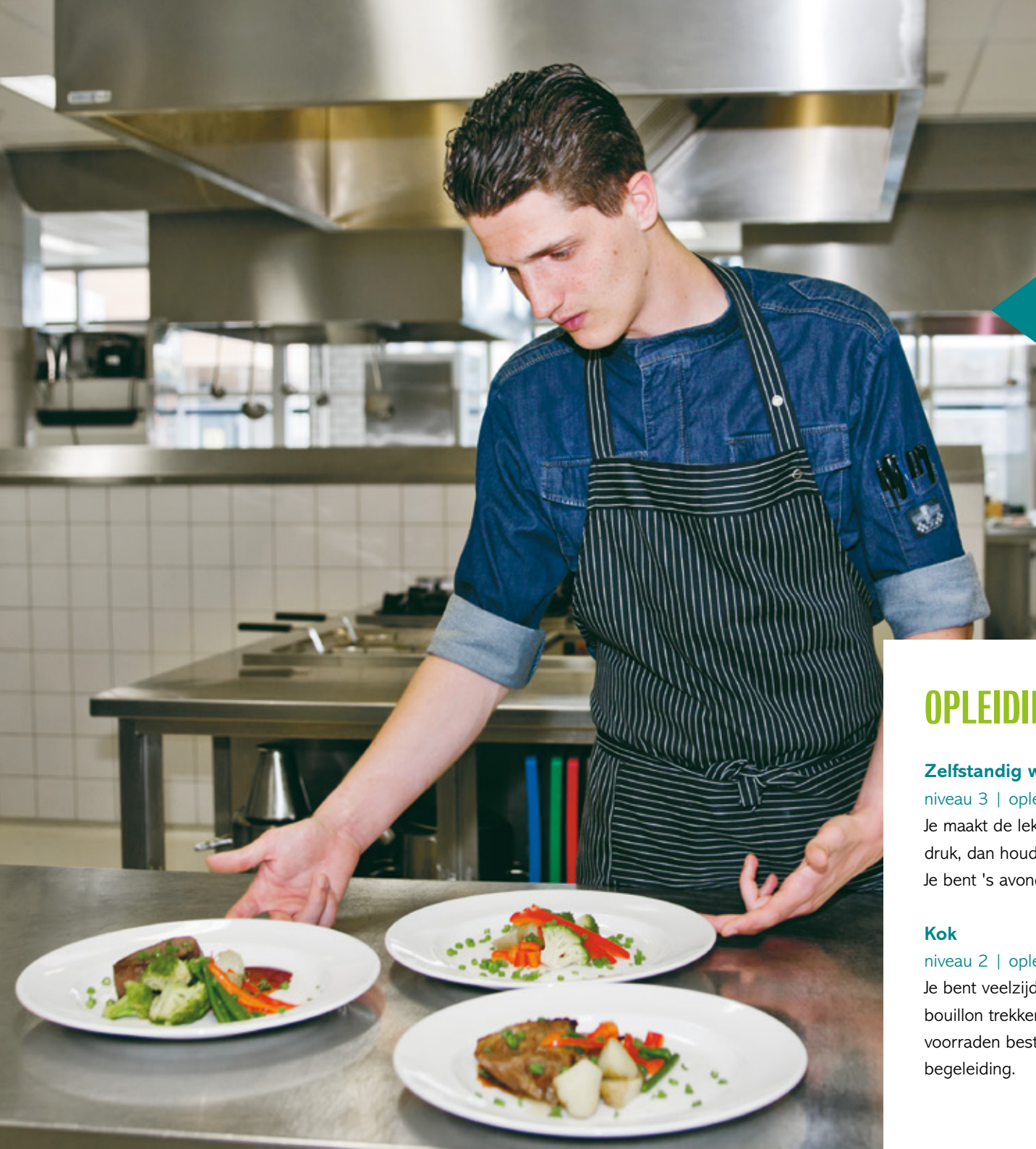
Je zorgt voor het allerbelangrijkste in de horeca: tevreden gasten. Als gastheer of gastvrouw weet je precies waar ze behoefte aan hebben. Je werkt samen met de keuken, bediening en bar. Vaak werk je in de wat luxere horecazaken.

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. Je weet alles over de gerechten en wijnen zodat je gasten kunt adviseren.





‘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 (19) tweedejaars 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. Is het druk, dan houd jij je hoofd koel. '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 houdt je bezig met snijden, bouillon trekken, sauzen en soepen maken, maar ook met schoonmaken, voorraden bestellen en apparatuur controleren. Gerechten bereid je onder begeleiding.

Gasten verwachten snelle service, een lekker product en gastvrije behandeling. Bijvoorbeeld in een koffiebar, food-truck, cafetaria, healthfoodbar, strandpaviljoen, bezorgdienst of catering. Kun jij goed multitasken, ben je sociaal en heb je interesse in food&drinks? Dan is een van onze fast-service-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 lange-termijnplanning 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, product-bereiding, 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 rekent af. Ook zet je je extra in op momenten dat het ineens erg druk is.



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 gebeld of gevraagd wordt als er iets geregeld moet worden? Dan is een facility-opleiding echt iets voor jou.

OPLEIDINGEN FACILITY

Facilitair manager

niveau 4 | opleidingsduur 3 jaar | bol

Jij regelt binnen een bedrijf alle ondersteunende zaken. Bijvoorbeeld het onderhoud, de schoonmaak en beveiliging van het gebouw. Je zorgt ervoor dat de kantine draait en alle voorraden op orde zijn. Ook (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 en stuurt ondersteunende processen aan zoals de ontvangst, inkoop, catering, ict, onderhoud en beveiliging.

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.



GOED OM TE WETEN

Naast mbo-opleidingen bieden we vmbo-t, havo en vwo (vavo) aan. Voor bedrijven zijn er cursussen en trainingen.

Persoonlijke begeleiding

Iedere student krijgt een studieloopbaanbegeleider.

Schoolkosten

Op novacollege.nl vind je informatie over schoolkosten. Ga naar duo.nl voor informatie over studiefinanciering.

Studie in Cijfers

Op novacollege.nl vind je per opleiding informatie over baankansen onder 'Praktische info'.

Entree

Heb jij geen middelbareschooldiploma? Of heb jij een praktijkschool gevolgd en kun je meer leren? Dan is een entree-opleiding op mbo niveau 1 een extra kans voor jou om naar het mbo niveau 2 te kunnen. Kijk op novacollege.nl/entree.

Beste roc in de Randstad

Het Nova College is volgens de Keuzegids mbo 2021 het beste roc in de Randstad en staat landelijk op de 12e plaats.

DOORSTUDEREN EN KANS 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.



IN 3 STAPPEN NAAR DE BESTE STUDIEKEUZE

1

2

3

novacollege.nl/123studiekeuze

Meld je aan vóór 1 april 2022

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 2022. Kijk voor meer informatie op novacollege.nl bij elke opleiding onder de tab 'Praktische info'.

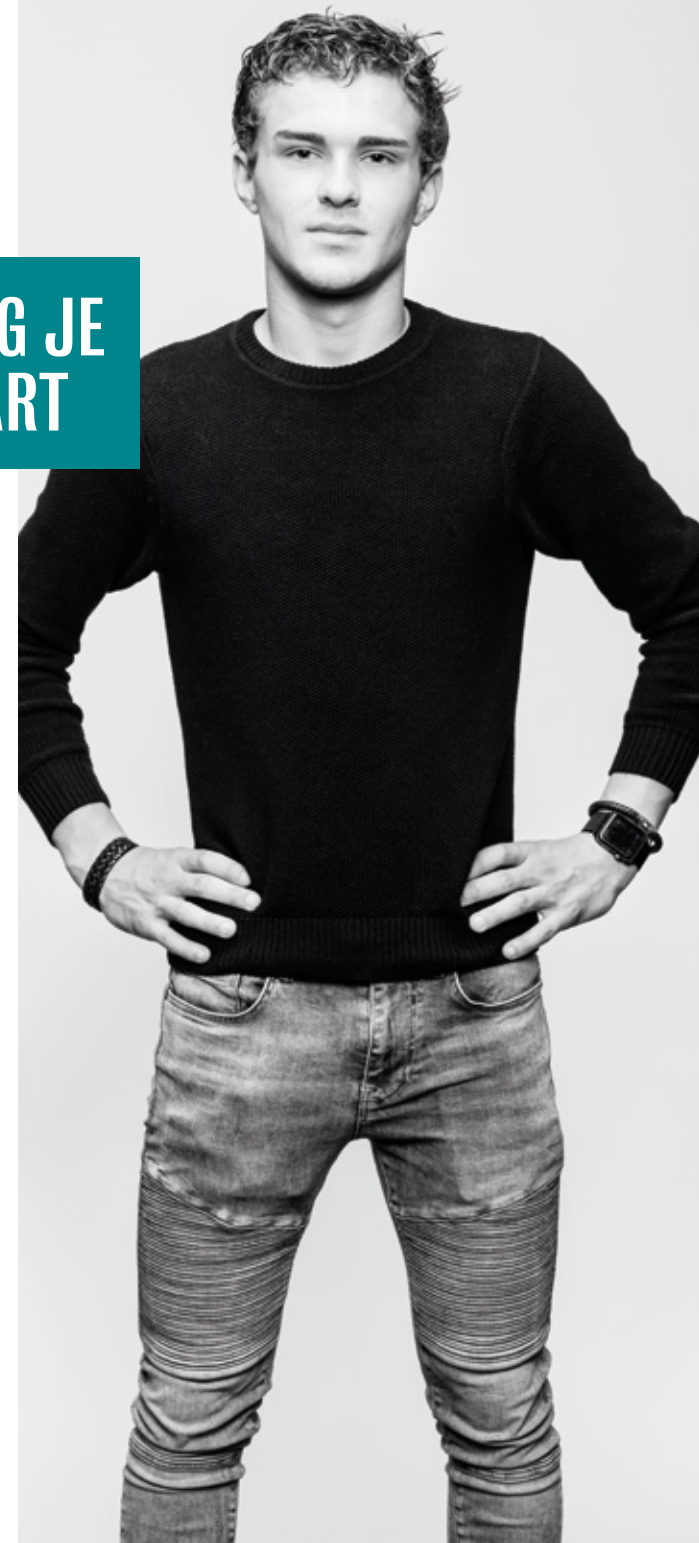
Intake

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

Maandag t/m donderdag	22 - 25 november 2021	18.00 - 21.00
Maandag t/m donderdag	14 - 17 februari 2022	18.00 - 21.00

Plan je bezoek

Wegens corona geldt een maximum aantal bezoekers.

Je moet daarom vooraf je bezoek plannen via 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 op novacollege.nl



Nova College