

De MBO niveau 2 opleiding Gastheer/-vrouw

crebonr: 25168

Wat doet een gastheer/-vrouw?

Als gastheer/-vrouw bepaal je de sfeer waarin de gast zich prettig voelt. Daarbij spelen sociale vaardigheden een grote rol, maar ook representatie in houding en gedrag. Je kunt snel inspelen op onverwachte situaties en ervoor zorgen dat alles op rolletjes loopt.

Waar kun je gaan werken?

Je kunt in verschillende horeca bedrijven aan de slag, van lunchroom tot sterrenzaak. Meestal zal je werken onder leiding van een ervaren collega. Je neemt bestellingen op, serveert dranken en gerechten en adviseert gasten bij hun keuze hierin. Een sfeervolle ontvangst en een prettige en professionele omgang met de gast is in ieder horecabedrijf belangrijk. Jij zorgt ervoor dat de gast graag nog eens terugkomt.

Wat ga jij ervoor doen?

Je volgt theorie- en praktijklessen via school. Zo ontwikkel je een aantal praktische vaardigheden in een van de restaurants. Van tafel indekken tot het proeven van wijnen; het hoort er allemaal bij. Er is aandacht voor de talen, Nederlands en Engels, maar ook rekenen, LB (Loopbaan en Burgerschap) en een keuzedeel. Daarnaast ga je een portfolio samenstellen waaruit blijkt welke vaardigheden en kennis jij je tijdens de opleiding eigen hebt gemaakt.

Beroepspraktijkvorming.

Bij de BBL- opleiding ga je minimaal 24 uur per week werken/stage lopen bij een erkend leerbedrijf. Daarnaast ga je een dag per week naar school, om je theorielessen te volgen.

In de opleiding dien je per jaar minimaal 650 praktijkuren per jaar te maken en ga je 200 uur naar school voor je theorielessen

Doorstroommogelijkheden

Met het diploma Gastheer/Gastvrouw kun je doorstromen naar:

- Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw niveau 3
- Horecaondernemer/- manager niveau 4.

Duur van de opleiding

De duur van de opleiding is 1 jaar, mits je kunt voldoen aan de instroomeisen. Dit betekent dat je een afgeronde opleiding op VMBO niveau hebt en aantoonbare werkervaring in een functie op gelijkwaardig MBO niveau. Dit hoeft niet perse horeca ervaring te zijn, al is dit wel een pre.

Aan het werk

Van een gastheer/gastvrouw wordt verwacht dat jij je de volgende kerntaken en werkprocessen eigen maakt:

Basisdeel

Kerntaak 1: Werkt in de bediening.

- 1.1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit
- 1.2 Neemt reserveringen aan
- 1.3 Ontvangt gasten
- 1.4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op
- 1.5 Maakt dranken serveergeraad
- 1.6 Serveert de bestelling en ruimt af
- 1.7 Creëert en onderhoudt de sfeer
- 1.8 Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid
- 1.9 Voert afrondende werkzaamheden uit
- 1.10 Werkt met de kassa

Kerntaak 2: Bewaakt de voorraad.

- 2.1 Controleert de voorraad
- 2.2 Ontvangt en controleert de bestelling
- 2.3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op

Keuzedeel:

- 2 keuze delen zijn samen met het stage/werkbedrijf nader in te vullen uit het erkende aanbod en geven je specifieke vakkennis voor het bedrijf waar je werkt.

Daarnaast is de gastheer/gastvrouw:

- Fit en heeft een goede fysieke gesteldheid.
- Gestructureerd en precies in de uitvoering van de werkzaamheden
- Goed in het spreken van Nederlands en bij voorkeur Engels
- Goed met rekenvaardigheden.
- Klantvriendelijk en sociaal
- Collegiaal en een teamwerker

Voor meer informatie neem je contact op met:

Orgb b.v.

Grotestraat 24

6067BR Linne

T: 0475-600077

E: info@orgb.nl

