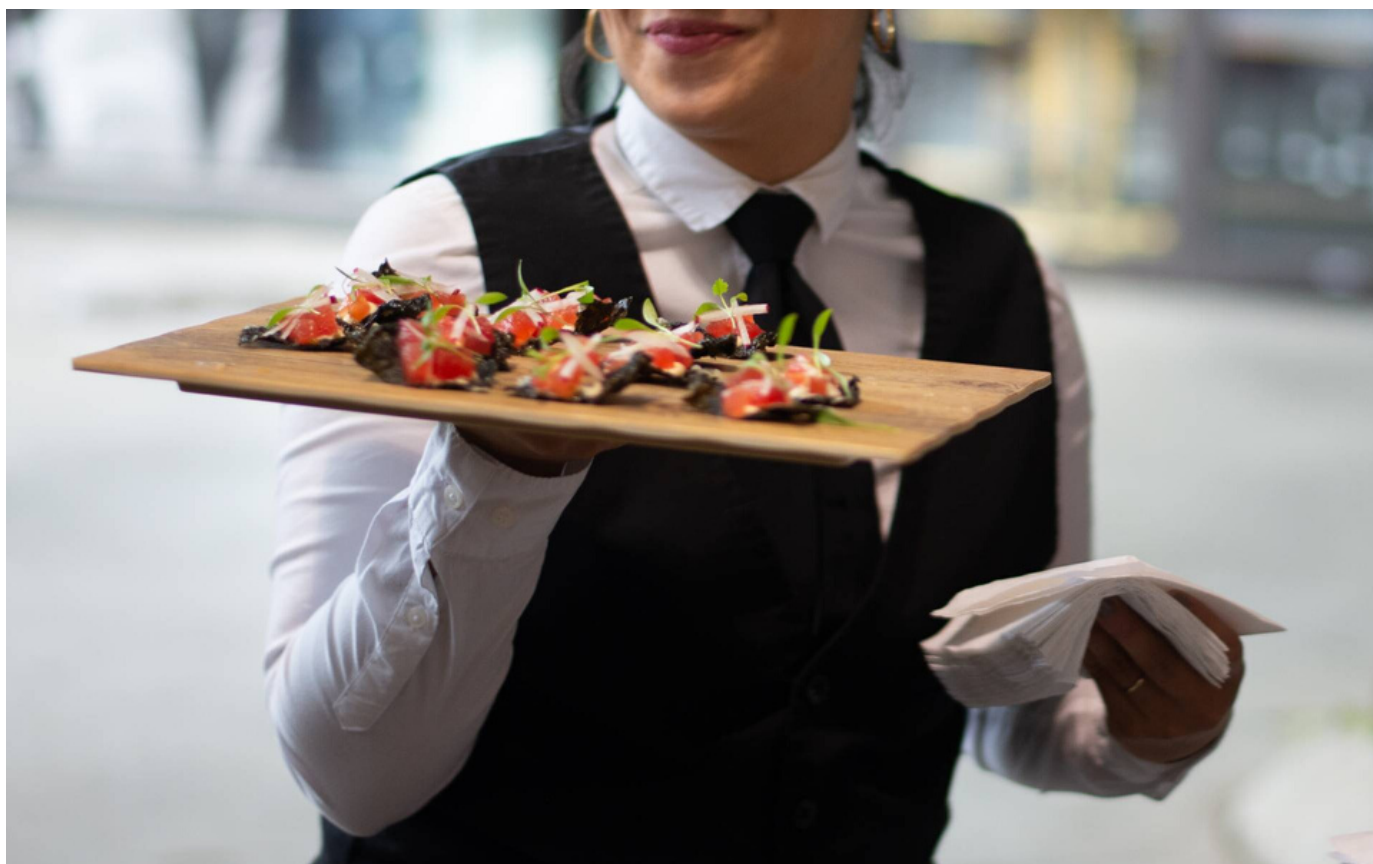


HORECA VAKCOLLEGE

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

SVH BEDIENINGSASSISTENT (BAS)

JE DIPLOMA
IN 12 LESDAGEN!



STUDIEADVIES NODIG?

BEL DAN 085- 130 46 94

OPLEIDING SVH BEDIENINGSASSISTENT



VOOR WIE?

Voor iedereen met liefde en passie voor het horecavak, die zich verder wil ontwikkelen.

Er is geen vooropleiding nodig om aan deze opleiding deel te kunnen nemen.

DE OPLEIDING

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De bediening is een van de belangrijkste vakken in de horeca. In de bediening ben je namelijk het eerste aanspreekpunt voor de gasten.

Je luistert naar hun wensen, neemt hun bestellingen op, maakt deze klaar en serveert ze met een glimlach uit.

Via dit opleidingsprogramma stomen wij onze studenten in **12 lesdagen** klaar voor het examen tot SVH Bedieningsassistent.



1 dag
in de week les



12 lessen



Oostzaan (NH) of
Oosterwolde (FR)



Kleine klassen

STUDEREN BIJ HET HORECA VAKCOLLEGE

PRAKTIJK

Alle lessen bij het Horeca Vakcollege zijn praktisch, je leert de theorie in de praktijk.

Actieve manier van lesgeven

Jij (als deelnemer) bent actief betrokken bij het leerproces. Naast de begeleiding van je mentor en verschillende horecaprofessionals, leer je het vak door vooral zelf te doen en te ervaren.

Fouten maken mag (is zelfs een pré), want dan ben je actief aan het leren.

STUDIEMATERIAAL

Voor het theoretische gedeelte maken wij gebruik van een **boekenpakket**. Je krijgt daarnaast toegang tot onze **online leeromgeving** waar je alle lesblokken en thema's terug kunt vinden met extra informatie, toetsen, instructievideo's en huiswerkopdrachten.

WELKE THEMA'S KOMEN ER IN DE LESSEN AAN BOD?

BEGELEIDING

DOCENTEN

De lessen worden gegeven door verschillende professionals, die allemaal hun eigen specialisme hebben. Dit zorgt ervoor dat de lessen afwisselend zijn en zo kan je van elke docent weer wat anders leren!

MENTOR

Daarnaast is er een mentor, waarbij je altijd terecht kunt als je vragen hebt of als er bepaalde zaken niet duidelijk zijn.

Zowel de docenten als de mentor zullen er alles aan doen om jou zo goed mogelijk te begeleiden, zodat jij binnen 12 lesdagen het diploma SVH Bedieningsassistent in ontvangst kunt nemen!

Bediening is het visitekaartje van het bedrijf

Serveren

Gastvrijheid

Oog voor detail

Indekken

Bereiden

Bedienen

Drankkennis

WAT LEER JE?

Je leert wat het werken in de horeca inhoudt. Welke werkzaamheden je tegenkomt en welke taken daarbij horen. Je leert hoe je op een vriendelijke manier met gasten om kunt gaan, dat is natuurlijk het allerbelangrijkste.

Daarnaast leer je de basis over dranken, welke soorten er zijn. Maar ook de bereidingswijze, hoe je de perfecte cappuccino maakt en een mooi biertje tapt.

Naast het bereiden en serveren van de dranken, leer je hoe je gerechten uitserveert en hoe je met de gast omgaat. Je ontwikkelt een professionele beroepshouding.



ON TOUR - LESSEN

Naast de lessen op onze school gaan we "on tour", we nemen een kijkje bij verschillende horecabedrijven, zodat jij een beeld kan vormen in welk type bedrijf jij zou willen werken en wat het beste bij jou past.



DIPLOMA

SVH BEDIENINGSASSISTENT

Met het branche-erkende diploma SVH Bedieningsassistent ben je direct waardevol voor de arbeidsmarkt. Je bent namelijk geschoold en klaar voor een instapfunctie en dat is precies waar de branche naar op zoek is.

Met het diploma SVH Bedieningsassistent maak jij jezelf een Baas!

HET EXAMEN

Het examen bestaat uit een theoriegedeelte en een praktijkgedeelte.

KOSTEN

OPLEIDINGSKOSTEN

De kosten voor de opleiding SVH Bedieningsassistent zijn
€ 2200,- excl. BTW

Dit is inclusief het boekenpakket, toegang tot de online leeromgeving en het examen.

BETALINGSREGELING

Neem contact op voor een eventuele betalingsregeling.

INTERESSE IN MEER OPLEIDINGEN, CURSUSSEN OF MASTERCLASSES?

DOORSTROOMMOGELIJKHEDEN

Met het SVH Diploma Bedieningsassistent kun je doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH Gastheer/-vrouw en SVH Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw en vervolgens SVH Leidinggevende bediening.



OPLEIDINGSOVERZICHT



STUDIEAANBOD

Voor het volledige aanbod van onze Opleidingen, Coursussen en MasterClasses kan je kijken op:

www.horecavakcollege.nl

PRAKTISCHE INFO

LESDAGEN

De opleiding SVH Bedieningsassistent bestaat uit totaal 12 lesdagen.

LESTIJDEN

De lessen beginnen om 8.30 uur en eindigen om 17.00 uur.

LOCATIES

Oostzaan (Noord-Holland) of
Oosterwolde (Friesland)

MELD JE NU AAN VOOR DE OPLEIDING SVH BEDIENINGSASSISTENT!

MEER INFORMATIE

Wil je graag meer informatie of advies bij het kiezen van de juiste opleiding en/of cursus neem dan contact met ons op!

Of kom langs voor een rondleiding en een kop koffie!

Maak dan een afspraak via onderstaande contact gegevens.



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl



ADRESSEN



LOCATIE NOORD-HOLLAND:

Horeca Vakcollege 'De Ambacht'
Ambacht 14
1511 JZ Oostzaan

LOCATIE FRIESLAND:

Horeca Vakcollege 'Waardeel'
Waardeel 12
8431 ND Oosterwolde

WERKEN IN DE HORECA

Groot tekort aan geschoolde horecamedewerkers

Het aantal horecazaken groeit harder dan het aantal geschoolde medewerkers. Volgens berekeningen van Koninklijke Horeca Nederland komen er tot het jaar 2025 zo'n 100.000 banen in de horeca bij. Dus in deze branche is de komende jaren voldoende werk te vinden. Reden te meer om te beginnen aan deze opleiding!



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

De vraag naar geschoolde horecamedewerkers blijft de komende jaren alleen maar groeien!

Dus voldoende mogelijkheden om na deze opleiding aan de slag te gaan bij een professionele horecaonderneming.

Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!



085-130 46 94



info@horecavakcollege.nl

DEZE BEDRIJVEN GINGEN JE VOOR:



CHECK VOOR MEER INFO WWW.HORECAVAKCOLLEGE.NL