

Sectoraal Ontwikkelpad Horeca

Versie 1.0 - 24 augustus - 2026

Aan de slag met een
Ontwikkelpad

Aan de slag met het Ontwikkelpad Horeca

Het Ontwikkelpad Horeca laat zien welke functies er zijn in de horeca en hoe je kunt doorgroeien. Je ziet waar je kunt instromen, welke stappen je kunt zetten en welke opleidingen daarbij passen.

Als je op een functie klikt, dan zie je welke erkende opleidingen je kunt volgen. Dat kunnen opleidingen zijn die je kunt volgen aan het mbo, hbo of wo) en worden afgerond met een wettelijk diploma. Maar ook opleidingen die worden afgerond met een branchediploma en die zowel door het mbo als door particuliere opleiders worden aangeboden. Of zelfs praktijkgerichte trainingen waarbij wat je “on te job” leert, door je werkgever/leermeester wordt gewaardeerd met een (branche-erkend) praktijkbewijs. Uitgangspunt is dat je werken en leren kunt combineren, zodat je meteen aan de slag kunt. Via de knop ‘vind opleiders in de buurt’ zie je waar je deze opleidingen kunt volgen.

Het Ontwikkelpad helpt jou en je werkgever om samen te kijken naar jouw ontwikkeling. Wat je precies gaat doen en leren, verschilt per persoon en per bedrijf. Het is altijd maatwerk. Het Regionaal Werkcentrum kan je helpen bij het kiezen van een opleiding of begeleiding die bij je past.

Praktijkleren met de praktijkverklaring

Bij de instapfuncties in het Ontwikkelpad kun je direct aan de slag, je hebt geen vooropleiding nodig. Wel kun je met leren op de werkvloer jezelf verder ontwikkelen. Voor werkprocessen die je leert uitvoeren kun je een ‘praktijkverklaring’ halen. Dit heet ook wel ‘Praktijkleren met de praktijkverklaring’ en is bedoeld voor mensen voor wie het behalen van een volledig mbo-diploma of -certificaat (nog) niet haalbaar is. De kandidaat leert een of meer werkprocessen in de praktijk bij een erkend leerbedrijf, onder begeleiding van een praktijkopleider. Het gaat om maatwerk. Er is geen vaststaande duur en invulling van het opleidingstraject. Maar doorgaans zal zo’n traject 3 tot 6 maanden duren.

De horeca heeft naast wettelijk erkende kwalificaties ook eigen door de branche zelf erkende (branche) kwalificaties. Deze zijn een aanvulling op het formele scholingsaanbod in het mbo. Ze geven inzicht in de mate van vakmanschap, beroepshouding en gastbeleving bij werkenden in de gastvrijheidssector:

- branchekwalificaties staan voor een bepaald niveau van vakmanschap en beroepshouding.
- ze dragen (bijvoorbeeld via praktijkbeoordeling op de werkvloer) bij aan het (h)erkennen en borgen van kwaliteit. Ze geven zo inzicht in wat een medewerker weet en kan en bieden medewerkers de mogelijkheid om zich verder te ontwikkelen binnen hun functie, of breder, binnen hun bedrijf of de sector.
- ze zijn aanvullend op de formele kwalificaties uit het onderwijs

Instromen en doorstromen binnen Horeca

Welkom in de horeca: één van de leukste branches van Nederland met een grote diversiteit aan bedrijven! Denk aan hotels, restaurants, (eet) cafés, vergader- en evenementencentra, fastservicebedrijven. Partycaterers, ijssalons, broodjeszaken, het is allemaal horeca.

Horeca is de plek waar mensen elkaar ontmoeten en waar gastvrijheid, smaak en beleving centraal staan. Als je in de horeca werkt, vind je het leuk om met mensen samen te werken. Je hebt oog voor service en kwaliteit en je doet graag dat beetje extra om het je gasten naar de zin te maken.

Er zijn in de horeca veel kansen om jezelf verder te ontwikkelen, ook on the job. Dit Ontwikkelpad laat zien wat de mogelijkheden zijn.

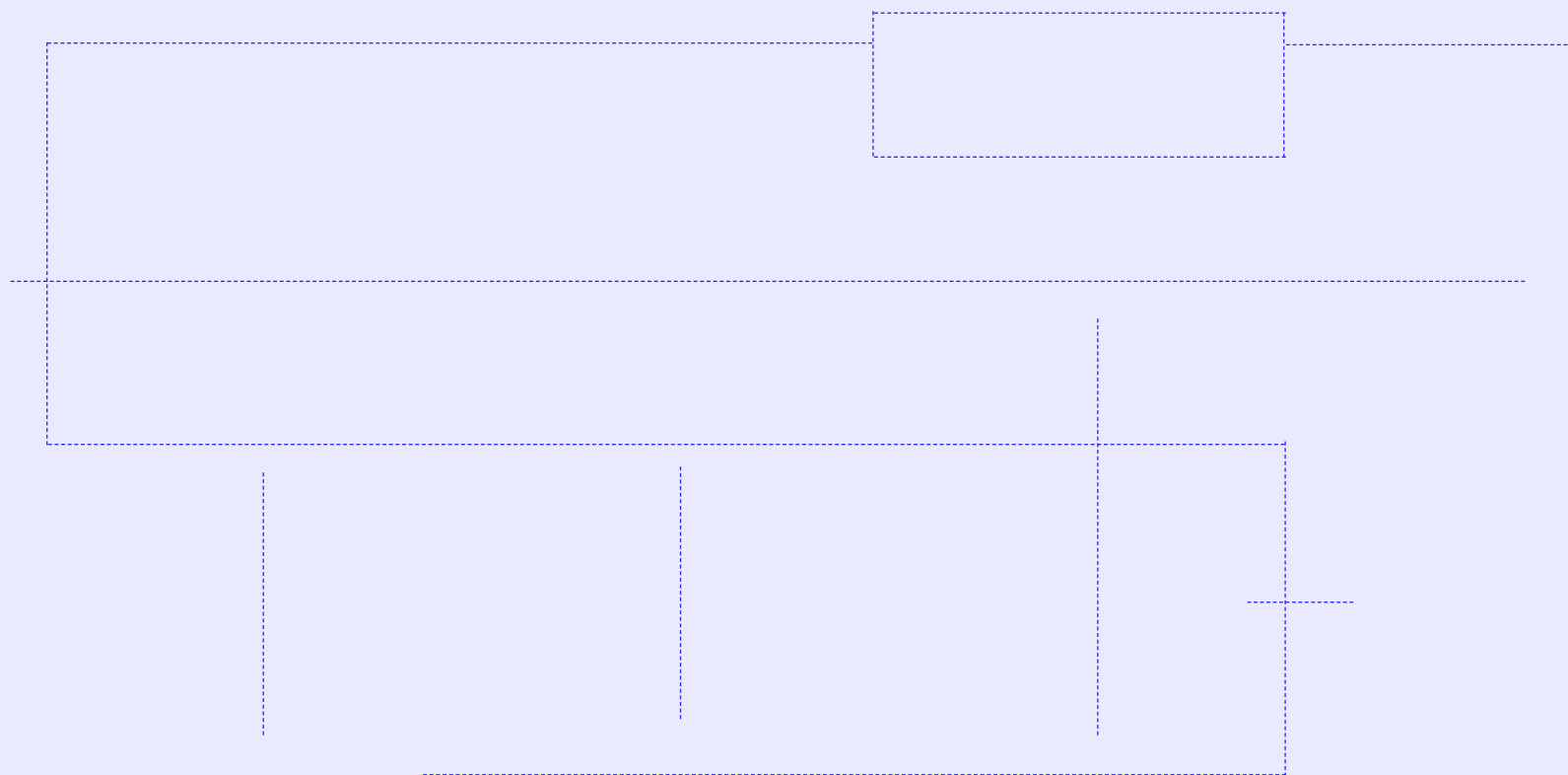
Kies een branche



Ontwikkelpad Horeca

Er zijn veel redenen om in de horeca te werken. Het is leuk, afwisselend en je zorgt elke dag voor blije gasten en goede service. Maar het is ook een branche waarin je kunt doorgroeien en jezelf blijft ontwikkelen. Of je nu in de keuken wilt werken, gasten ontvangt of leiding geeft aan een team: er is altijd een rol die bij je past. Hieronder vind je verschillende beroepen in de horeca. Klik op een functie om te zien wat het werk inhoudt en welke opleidingen je kunt volgen. Zo ontdek je wat er mogelijk is, of je nu net begint of al verder wilt komen.

*De functienamen in het ontwikkelpad zijn overkoepelende functienamen. In de praktijk kunnen functietitels en taken per organisatie verschillen.



Allround medewerker Hospitality Specialisaties

De Allround Medewerker Hospitality is verantwoordelijk voor het creëren van een gastvrije en professionele beleving binnen de horecaomgeving. Je ondersteunt in de dagelijkse werkzaamheden op het gebied van service, gastcontact, kwaliteit en samenwerking. Daarbij werk je volgens de geldende hygiëne-, veiligheids- en gastvrijheidsnormen en draag je bij aan een soepele organisatie en hoge gasttevredenheid.

Binnen de functie van Allround Medewerker Hospitality zijn verschillende specialisaties mogelijk.

Gastronoom/Sommelier

Als sommelier selecteer, serveer en adviseer je gasten over wijn of bier. Je werkt meestal in restaurants op een hoger niveau (fine-dining). Je zorgt voor een goede wijn- en bierservice en helpt gasten bij het maken van keuzes die goed passen bij hun gerecht. Zo draag je bij aan een complete eetervaring. Met je kennis van de keuken en van trends in wijn en bier denk je mee over de samenstelling van de wijn- en bierkaart.

Passende opleidingen

Opleiding met branchewaardering

De bijbehorende opleiding wordt binnenkort toegevoegd.



Manager Hospitality Specialisaties 1/3

De Manager Hospitality is verantwoordelijk voor het aansturen en coördineren van alle hospitality- en serviceprocessen binnen de organisatie. Je bewaakt kwaliteit, gastbeleving en naleving van procedures. Je zorgt voor een efficiënte planning, optimale personeelsinzet en een gastgerichte uitvoering van werkzaamheden. Daarnaast beheer je budgetten, inkoop en resources en signaleer je verbeterkansen om service en rendement te verhogen. Je fungeert als voorbeeld in gastvrijheid. Je coördineert evenementen, speciale projecten en seizoen voorbereidingen. Je analyseert feedback en trends om het hospitality-aanbod continu te verbeteren. Je draagt bij aan een hoogwaardige, consistente en gastgerichte ervaring voor alle bezoekers. In alle vakgebieden staat het creëren van een positieve beleving voor gasten centraal.

Frontoffice manager

Als frontoffice manager stuur je het frontofficeteam aan en zorg je dat alle werkzaamheden goed verlopen. Je maakt plannings, zorgt voor de juiste bezetting en houdt overzicht tijdens het werk. Je bewaakt de kwaliteit van de service en zorgt dat gasten goed geholpen worden. Je bent verantwoordelijk voor reserveringen, check-ins en check-outs en zorgt dat de administratie klopt. Je bent het aanspreekpunt voor gasten en medewerkers en handelt klachten netjes en professioneel af. Je ziet wat beter kan in processen en systemen en voert verbeteringen door.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Toerisme en Recreatie - HBO - 34413

Backoffice manager

Als backoffice manager stuur je het backofficeteam aan en zorg je dat alle administratieve processen goed verlopen. Je maakt plannings en zorgt dat werkzaamheden op tijd en correct worden uitgevoerd. Je bewaakt de kwaliteit van de administratie en rapportages en zorgt dat gegevens kloppen. Je bent verantwoordelijk voor reserveringen, facturatie en de ondersteuning van de dagelijkse operatie. Je ziet wat beter kan in processen en systemen en voert verbeteringen door. Je bent het aanspreekpunt voor collega's en externe partijen bij vragen of problemen.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Hotel Management - HBO - 34411

General manager

Als general manager ben je verantwoordelijk voor de hele organisatie. Je bepaalt de richting van het bedrijf en vertaalt die naar plannen en acties. Je stuurt het managementteam en de verschillende afdelingen aan en houdt overzicht op resultaten, kwaliteit en gasttevredenheid. Je bent verantwoordelijk voor de financiën en zorgt dat het bedrijf gezond en winstgevend blijft. Je onderhoudt contact met eigenaren, partners en andere betrokkenen. Je ziet kansen en risico's in de markt en stuurt bij waar nodig. Zo zorg je voor een goed draaiende en toekomstbestendige organisatie.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Hotel Management - HBO - 34411

Manager Hospitality Specialisaties 2/3

De Manager Hospitality is verantwoordelijk voor het aansturen en coördineren van alle hospitality- en serviceprocessen binnen de organisatie. Je bewaakt kwaliteit, gastbeleving en naleving van procedures. Je zorgt voor een efficiënte planning, optimale personeelsinzet en een gastgerichte uitvoering van werkzaamheden. Daarnaast beheer je budgetten, inkoop en resources en signaleer je verbeterkansen om service en rendement te verhogen. Je fungeert als voorbeeld in gastvrijheid. Je coördineert evenementen, speciale projecten en seizoesvoorbereidingen. Je analyseert feedback en trends om het hospitality-aanbod continu te verbeteren. Je draagt bij aan een hoogwaardige, consistente en gastgerichte ervaring voor alle bezoekers. In alle vakgebieden staat het creëren van een positieve beleving voor gasten centraal.

Facility manager

Als facility manager zorg je dat gebouwen en voorzieningen goed functioneren. Je maakt plannen voor onderhoud, schoonmaak en andere facilitaire zaken. Je stuurt teams en externe partijen aan en zorgt dat het werk veilig, netjes en op tijd gebeurt. Je houdt overzicht op kosten, planningen en werkzaamheden en helpt collega's waar nodig. Je kijkt waar dingen beter of efficiënter kunnen en voert verbeteringen door. Zo zorg je voor een prettige en goed georganiseerde werkomgeving.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Facility Management - HBO - **34500**

Revenue manager

Als revenue manager zorg je dat kamers, arrangementen en diensten zo goed mogelijk worden verkocht. Je kijkt naar cijfers zoals bezetting, prijzen en vraag van gasten en bepaalt op basis daarvan de juiste prijzen en aanbiedingen. Je werkt met reserveringssystemen en houdt trends en ontwikkelingen in de gaten. Ook werk je samen met collega's van verkoop en marketing. Je kijkt waar het beter kan en past prijzen en werkwijze aan. Zo zorg je dat de bezetting goed is en de opbrengst zo hoog mogelijk blijft.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Eventmanager - HBO AD - **80031**

Banquet sales manager

Als banquet sales manager ben je verantwoordelijk voor het organiseren en verkopen van evenementen, zoals feesten, vergaderingen en bijeenkomsten. Je hebt contact met klanten, bespreekt hun wensen en maakt passende voorstellen. Je zorgt dat afspraken goed worden vastgelegd en stemt alles af met het team. Je werkt samen met collega's van de keuken, bediening en planning, zodat elk evenement goed en soepel verloopt. Je kijkt hoe je meer boekingen kunt realiseren en het aanbod kunt verbeteren. Zo zorg je voor goed georganiseerde evenementen en tevreden gasten.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning

 Leisure & Events Management - HBO AD - **80040**

Manager Hospitality Specialisaties 3/3

De Manager Hospitality is verantwoordelijk voor het aansturen en coördineren van alle hospitality- en serviceprocessen binnen de organisatie. Je bewaakt kwaliteit, gastbeleving en naleving van procedures. Je zorgt voor een efficiënte planning, optimale personeelsinzet en een gastgerichte uitvoering van werkzaamheden. Daarnaast beheer je budgetten, inkoop en resources en signaleer je verbeterkansen om service en rendement te verhogen. Je fungeert als voorbeeld in gastvrijheid. Je coördineert evenementen, speciale projecten en seizoesvoorbereidingen. Je analyseert feedback en trends om het hospitality-aanbod continu te verbeteren. Je draagt bij aan een hoogwaardige, consistente en gastgerichte ervaring voor alle bezoekers. In alle vakgebieden staat het creëren van een positieve beleving voor gasten centraal.

Reservations manager

Als reservations manager zorg je dat alle reserveringen goed en soepel verlopen. Je stuurt het reserveringsteam aan en zorgt dat aanvragen via telefoon, e-mail en online systemen goed worden verwerkt. Je houdt overzicht over de bezetting en zorgt dat alles goed op elkaar is afgestemd. Je helpt collega's bij vragen en denkt mee over een duidelijke en snelle werkwijze. Ook kijk je hoe het reserveringsproces beter of efficiënter kan. Zo zorg je dat het boeken eenvoudig verloopt en gasten goed aan hun verblijf beginnen.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning



Tourism Management - HBO - **35524**

Housekeeping manager

Als housekeeping manager zorg je dat kamers en algemene ruimtes schoon, netjes en verzorgd zijn, bijvoorbeeld in een hotel of op een recreatiepark. Je stuurt het schoonmaakteam aan, maakt planningen en verdeelt de werkzaamheden. Je controleert of alles goed en volgens de afspraken wordt schoongemaakt. Je helpt collega's en zorgt dat zij de juiste middelen en instructies hebben. Je bewaakt de kwaliteit en let op hygiëne en veiligheid. Je kijkt waar het werk beter of efficiënter kan en voert verbeteringen door. Zo zorg je voor een schone omgeving en een prettig verblijf voor gasten.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning



Facility Management - HBO - **34500**

F&B manager

Als F&B Manager (Food & Beverage Manager) ben je verantwoordelijk voor alles op het gebied van eten en drinken. Je stuurt het horecateam aan en zorgt dat alles goed verloopt. Je maakt planningen, stelt budgetten op en bewaakt de kwaliteit, service en hygiëne. Je werkt samen met de keuken en bediening, zodat alles goed op elkaar aansluit en gasten een fijne ervaring hebben. Ook kijk je waar het beter kan, bijvoorbeeld in het aanbod of de manier van werken, en voert verbeteringen door. Zo zorg je voor een goed draaiende horeca en tevreden gasten.

Passende opleidingen

Opleiding met overheidserkenning



Leisure & Events Management - HBO AD - **80040**



Assistent Medewerker

Geen (voor)opleiding nodig

Als Assistent Medewerker help je bij verschillende werkzaamheden. Je ondersteunt in de keuken, helpt met het uitgeven van gerechten en zorgt voor een gastvrije service voor gasten. Je werkt onder begeleiding, houdt je werkplek schoon en volgt de hygiëne- en veiligheidsregels. Zo draag je bij aan een fijne sfeer en een goed draaiend team.

Competenties

- Klantgerichtheid
- Samenwerken
- Nauwkeurigheid
- Hygiënebewustzijn
- Flexibiliteit

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

Praktijkleren met de praktijkverklaring

 Assistent verkoop/retail - MBO 1 - 25748

 Assistent dienstverlening - MBO 1 - 25741

 Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie - MBO 1 - 25742

Opleiding met branchewaardering

 SVH Keukenassistent - NLQF 1

 SVH Bedieningsassistent - NLQF 1

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Medewerker Keuken

Als Medewerker Keuken bereid en presenteert je gerechten volgens de kwaliteits- en hygiëneregels. Je snijdt ingrediënten, helpt bij het koken en ondersteunt je collega's in de keuken. Je zorgt voor een schone en veilige werkplek en werkt volgens de regels voor voedselveiligheid. Ook help je met het aanvullen van voorraden en het voorbereiden van werkzaamheden, zodat alles klaarstaat voor de service (mise-en-place). Je werkt nauw samen met collega's en volgt aanwijzingen van de chef of leidinggevende. Om de keuken goed te laten draaien, is het belangrijk dat je flexibel bent, nauwkeurig werkt en van aanpakken weet.

Competenties

- Instructies opvolgen
- Zorgvuldig werken
- Hygienisch werken
- Samenwerken
- Kwaliteitsgericht

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Kok - MBO 2 - 27060

Opleiding met branchewaardering

 SVH Kok - NLQF 2

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Medewerker Fastservice

Als Medewerker Fastservice ben je werkzaam in onder andere fastfoodrestaurants en cafetaria's en bereid en verkoop je eten en drinken. Je helpt je gasten snel en vriendelijk. Je neemt bestellingen op, rekent af en maakt eenvoudige gerechten klaar. Je zorgt dat producten er netjes uitzien en dat de werkplek schoon blijft. Ook vul je voorraden aan en werk je volgens de hygiëne- en veiligheidsregels. Samen met je collega's zorg je dat gasten snel geholpen worden en een goede ervaring hebben. Je werkt volgens de werkwijze van het bedrijf en onder begeleiding van een leidinggevende.

Competenties

- Gastgerichtheid
- Samenwerking
- Werktempo
- Hygienisch werken
- Instructies opvolgen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Medewerker Foodservice - MBO 2 - 27061

Opleiding met branchewaardering

 Medewerker Fastservice - NLQF 2

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Medewerker Hospitality

Als Medewerker Hospitality zorg je dat gasten zich welkom voelen en een fijne ervaring hebben, bijvoorbeeld in een restaurant of hotel. Je helpt op verschillende plekken, zoals in de bediening, bij de receptie, in de schoonmaak of bij evenementen. Dat hangt af van wat er nodig is. Je werkt samen met collega's en zorgt dat alles goed en soepel verloopt. Jij bent het gezicht van het bedrijf en maakt het verschil voor de gast.

Competenties

- Gastgerichtheid
- Flexibiliteit
- Communicatief vaardig
- Oog voor detail
- Samenwerken

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Medewerker hospitality - MBO 2 - 27052

Opleiding met branchewaardering

 SVH Gastheer/-vrouw - NLQF 2

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Medewerker Backoffice

Als Medewerker Backoffice zorg je dat de administratie goed verloopt. Je verwerkt reserveringen, bestellingen en facturen en houdt gegevens netjes bij in de systemen. Je helpt collega's waar nodig en zorgt dat alles achter de schermen goed geregeld is. Je controleert of gegevens kloppen en ziet het snel als er iets beter kan. Je hebt contact met collega's en leveranciers bij vragen of problemen. Je werkt nauwkeurig, schakelt snel en denkt mee. Zo zorg je voor een goed georganiseerde en soepel draaiende organisatie en draag je bij aan een fijne ervaring voor de gast.

Competenties

- Administratief nauwkeurig werken
- Analytisch
- Probleemoplossend vermogen
- Digitaal vaardig
- Plannen en organiseren

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Ondernemer hospitality - MBO 4 - 27059

 Office & Management Support Specialist - MBO 4 - 25728

 Hotel Management - HBO AD - 80041

 Officemanagement - HBO AD - 80007

 Facility Management - HBO AD - 80004

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Medewerker Frontoffice

Als Medewerker Frontoffice ben jij het eerste aanspreekpunt voor gasten. Je ontvangt gasten en helpt hen aan de balie, via de telefoon of per e-mail. Je verwerkt reserveringen en beantwoordt vragen. Je helpt ook met betalingen en administratie en zorgt dat alles achter de schermen goed geregeld is. Je werkt samen met collega's van andere afdelingen, zodat alles voor de gast soepel verloopt. Je blijft rustig bij vragen of klachten en lost situaties netjes en vriendelijk op. Zo zorg je voor een goed georganiseerde frontoffice en een fijne ervaring voor de gast.

Competenties

- Gastgerichtheid
- Communicatieve vaardigheden
- Probleemoplossend vermogen
- Organiseren en plannen
- Representatief

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning



Allround Assistant Business Services - MBO 3 - 25723

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Allround Medewerker Keuken

Als Allround Medewerker Keuken houdt jij je bezig met het voorbereiden en bereiden van gerechten en werk je volgens de kwaliteits- en hygiëneregels. Je zorgt voor een schone en overzichtelijke keuken, helpt met afwassen en houdt werkplekken netjes. Je ontvangt en controleert leveringen, vult voorraden aan en slaat producten op de juiste manier op. Je helpt collega's waar nodig en zorgt dat het werk in de keuken goed en soepel verloopt. Met jouw inzet draag je bij aan een goed georganiseerde keuken en een fijne ervaring voor de gast.

Competenties

- Zelfstandigheid
- Proactieve houding
- Gastgerichtheid
- Nauwkeurigheid
- Hygiënebewust

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning



Zelfstandig werkend kok - MBO 3 - 27062

Opleiding met branchewaardering

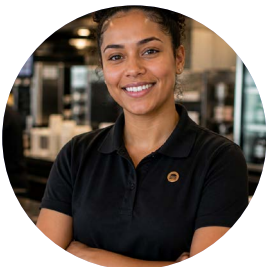


SVH Zelfstandig werkend kok - NLQF 3

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Allround Medewerker Fastservice

Als Allround Medewerker Fastservice werk je op verschillende plekken binnen het bedrijf. Je neemt bestellingen op, bereidt en serveert producten en rekent af. Je zorgt dat de verkoopruimte er netjes uitziet en dat producten van goede kwaliteit zijn. Je vult voorraden aan, werkt volgens de hygiëne- en veiligheidsregels en helpt collega's waar nodig. Tijdens drukte houd je overzicht en stuur je eenvoudige werkzaamheden aan. Je werkt volgens de werkwijze en afspraken van het bedrijf.

Competenties

- Gastgerichtheid
- Zelfstandigheid
- Coördineren
- Hygiëne bewust
- Probleemoplossend vermogen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Allround medewerker foodservice - MBO 3 - 27063

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Allround Medewerker Hospitality

Als Allround Medewerker Hospitality werk je op verschillende plekken en heb je veel contact met gasten. Je helpt bijvoorbeeld in de bediening, bij de bar of in de keuken en ondersteunt bij evenementen en buffetten. Je zorgt voor een schone en veilige werkomgeving en werkt volgens de hygiëne- en kwaliteitsregels. Je helpt met het aanvullen van voorraden en zorgt dat alles goed en soepel verloopt. Je schakelt makkelijk tussen verschillende taken en helpt collega's waar nodig. Zo zorg je voor goede service en een fijne ervaring voor de gast.

Competenties

- Gastgerichtheid
- Flexibiliteit
- Communicatief vaardig
- Kwaliteitsgericht
- Samenwerken

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning



Zelfstandig medewerker hospitality - MBO 3 - 27053

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Allround Medewerker Frontoffice

Als Allround Medewerker Frontoffice ontvang je gasten en help je hen aan de balie, telefonisch en via e-mail. Je verwerkt reserveringen, check-ins en check-outs en regelt betalingen en administratie in de systemen. Je helpt collega's bij de dagelijkse werkzaamheden en zorgt dat alles bij de frontoffice goed en georganiseerd verloopt. Je beantwoordt vragen en lost klachten of bijzondere situaties netjes en gastgericht op. Je werkt nauwkeurig, schakelt snel en denkt mee. Zo zorg je voor een soepel verloop bij de frontoffice en een fijne ervaring voor de gast.

Competenties

- Informatiegericht werken
- Gastgerichtheid
- Communicatief vaardig
- Initiatief tonen
- Situatiewaardig handelen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Allround Assistant Business Services - MBO 3 - 25723

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Assistent Bedrijfsleider Fastservice

Als Assistent Bedrijfsleider Fastservice help je de bedrijfsleider bij het aansturen van het team en de dagelijkse werkzaamheden. Je verdeelt taken, bewaakt de kwaliteit van producten en service en zorgt dat iedereen volgens de hygiëne- en veiligheidsregels werkt. Je helpt bij de personeelsplanning, houdt de voorraad bij en ondersteunt bij administratie en rapportages. Je bent aanspreekpunt voor collega's, handelt klachten van gasten af en neemt beslissingen als de bedrijfsleider er niet is. Zo zorg je samen voor een goed draaiend bedrijf en een fijne ervaring voor de gast.

- Leidinggeven
- Operationeel plannen en organiseren
- Resultaatgericht werken
- Kwaliteit bewaken
- Procedures bewaken

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Manager foodservice - MBO 4 - 27066

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Bedrijfsleider Fastservice

Als Bedrijfsleider Fastservice ben je verantwoordelijk voor het resultaat van de vestiging. Je stuurt het team aan, waaronder assistent-bedrijfsleiders en medewerkers, en zorgt dat alles goed verloopt. Je bewaakt de kwaliteit van producten en service en zorgt dat gasten tevreden zijn. Je organiseert het werk, neemt beslissingen bij personeels- en operationele vragen en stuurt bij waar nodig. Je houdt overzicht op kosten, budgetten en voorraden en werkt volgens hygiëne- en veiligheidsregels. Je ziet en pakt kansen om het bedrijf te verbeteren. Zo zorg je voor een goed draaiende vestiging, een sterk team en een goede gastervaring.

Competenties

- Resultaatgericht
- Commercieel handelen
- Ondernemerschap
- Organiserend en besluitvaardig vermogen
- Strategisch inzicht

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning



Ondernemerschap & Retail Management - HBO AD - 80010



Ondernemerschap & Retail Management - HBO - 35523

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Meewerkend Leidinggevende Keuken

Als Meewerkend Leidinggevende in de Keuken stuur je het keukenteam aan en werk je zelf actief mee met het bereiden van gerechten. Je bewaakt de kwaliteit en zorgt dat iedereen volgens de hygiëne- en voedselveiligheidsregels werkt. Je helpt bij het maken van de planning en roosters en bent het aanspreekpunt voor het team. Je houdt overzicht tijdens het werk en zorgt dat alles goed en soepel verloopt. Je ziet wat beter kan in de keuken en denkt mee over verbeteringen. Zo zorg je samen met je team voor een goed georganiseerde en professionele keuken.

Competenties

- Coachen
- Kwaliteit bewaken
- Besluitvaardig
- Hygiënebewustzijn
- Probleemoplossend vermogen

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Leidinggevende keuken - MBO 4 - 27065

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Gespecialiseerd medewerker Keuken

Als Gespecialiseerd medewerker Keuken bereid en presenteert je bijzondere en creatieve gerechten op hoog niveau. Je zorgt dat de kwaliteit, smaak en presentatie goed zijn. Je bereidt het werk voor (mise-en-place), werkt volgens vaste recepten en houdt je aan de hygiëne- en veiligheidsregels. Je zorgt dat gerechten op tijd klaar zijn en dat het werk in de keuken goed doorloopt. Je helpt collega's en stemt het werk af met het team, zodat alles tegelijk en op de juiste manier wordt uitgeserveerd.

Competenties

- Nauwkeurigheid
- Hygiënebewustzijn
- Zelfstandig
- Kwaliteitsbewustzijn
- Productkennis

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Gespecialiseerd Kok - MBO 4 - 27064

Opleiding met branchewaardering

 SVH Gespecialiseerd Kok - NLOF 4

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Meewerkend Leidinggevende Hospitality

Als Meewerkend Leidinggevende Hospitality stuur je het team aan en werk je zelf actief mee, bijvoorbeeld in de bediening, bij de bar of in het contact met gasten. Je bewaakt de kwaliteit van service en zorgt dat iedereen volgens hygiëne- en werkwijze van het bedrijf werkt. Je helpt bij planning en roosters en bent het aanspreekpunt voor collega's. Tijdens het werk houd je overzicht en zorg je dat alles goed en soepel verloopt. Je ziet wat beter kan en denkt mee over verbeteringen. Zo zorg je samen met je team voor goede samenwerking, gemotiveerde collega's en een fijne ervaring voor de gast.

Competenties

- Servicegericht
- Leidinggeven
- Gastgerichtheid
- Communicatieve vaardigheden
- Plannen en coördineren

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Ondernemer hospitality - MBO 4 - 27059

 Leidinggevende hospitality - MBO 4 - 27056

 Hotel Management - HBO AD - 80041

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Meewerkend Leidinggevende Frontoffice

Als Meewerkend Leidinggevende Frontoffice stuur je het team aan en werk je zelf mee in de dagelijkse werkzaamheden. Je ontvangt gasten, verwerkt reserveringen, checkt gasten in/uit en beantwoordt vragen aan de balie, telefonisch of via e-mail. Je bewaakt de kwaliteit van de service en zorgt dat iedereen volgens de juiste werkwijze werkt. Je helpt bij planning en roosters en bent aanspreekpunt voor collega's. Je houdt overzicht en zorgt dat alles soepel verloopt. Je ziet wat beter kan en denkt mee over verbeteringen. Zo zorg je samen met je team voor een goed georganiseerde frontoffice en een fijne ervaring voor gasten.

Competenties

- Leidinggeven
- Kwaliteitsbewaking
- Probleemoplossend vermogen
- Gastgerichtheid
- Samenwerken

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning



Leidinggevende hospitality - MBO 4 - 27056



Office & Management Support Specialist - MBO 4 - 25728



Hotel Management - HBO AD - 80041



Officemanagement - HBO AD - 80007

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Manager Keuken

Als Manager Keuken ben je verantwoordelijk voor de hele keuken. Je stuurt het team aan en zorgt dat de kwaliteit van gerechten en de manier van werken op orde zijn. Je ziet erop toe dat iedereen volgens de hygiëne- en veiligheidsregels werkt. Je maakt planningen en roosters en zorgt dat genoeg mensen zijn ingepland. Je houdt je bezig met budgetten, inkoop, voorraad en kosten en stuurt bij waar nodig. Je werkt samen met andere afdelingen, zoals bediening en management, zodat alles goed op elkaar aansluit. Je ziet wat beter kan en voert verbeteringen door. Zo zorg je voor een goed draaiende keuken, een sterk team

Competenties

- Kwaliteits- en voedselveiligheidsmanagement
- Teamontwikkeling
- Strategisch inzicht
- Bedrijfsmatig inzicht
- Besluitvaardig

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

Er zijn op dit moment geen deeltijdopleidingen beschikbaar.

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca



Manager Hospitality

Als Manager Hospitality stuur je het team aan en zorg je dat gasten een goede ervaring hebben. Je bepaalt hoe wordt gewerkt op het gebied van service, kwaliteit en hygiëne en ziet erop toe dat dit goed gebeurt. Je maakt roosters, zorgt voor juiste inzet van medewerkers en houdt het team gemotiveerd. Je beheert budgetten, inkoop en middelen en stuurt bij waar nodig. Je organiseert evenementen en projecten en werkt samen met andere afdelingen, zoals horeca, recreatie en marketing. Je ziet wat beter kan en voert verbeteringen door. Zo zorg je voor een goed georganiseerde organisatie, een sterk team en een hoge kwaliteit van service.

Competenties

- Leidinggeven
- Gastgerichtheid
- Servicegericht
- Communicatieve vaardigheden
- Plannen en organiseren

Opleidingen voor deze functie

Welke (onderdelen van de) opleiding jij nodig hebt, is afhankelijk van jouw (werk)ervaring en opleidingsachtergrond.

Opleiding met overheidserkenning

 Hotel Management - HBO - 34411

Ontwikkel jezelf binnen en buiten Horeca

Binnen de functie Manager Hospitality

Andere functies binnen Horeca

Ontwikkel jezelf buiten Horeca