

Graduaat Hotel- en

Cateringmanagement

HB05 [Associate Degree]

2-JARIGE  
OPLEIDING



2017



erasmus  
HOOGESCHOOL BRUSSEL



COOVI

partners in HB05 Erasmus



# FAN VAN HORECA!

**Je verwent graag je klanten.** Je wil mensen in hun vrije tijd graag ontspanning aanbieden en hen een onvergetelijke ervaring bezorgen!

**Je bent commercieel ingesteld.** Je komt tegemoet aan je veeleisende klanten zonder het belang van het bedrijf te vergeten. Je bent praktisch ingesteld en hebt oog voor detail.

**Je bent een teamplayer.** Je houdt ervan om in team te werken en je stuurt je teamleden aan in hun dagelijkse werking. Dit doe je zelfstandig en met aandacht voor de mensen om je heen.

**Je bent een actieve doener.** Je houdt ervan om te organiseren, bent flexibel en je wil je resultaat bereiken. Je wil productkennis opdoen en praktijkgericht leren.

Deze **tweejarige opleiding** bereidt je voor op een job binnen de hotel- en restaurantsector in een **(middel)managementfunctie** als maître d'hôtel, food and beverages manager, front office manager ... Je kan als zelfstandige ook aan de slag in de cateringsector, restaurantsector, uitbating van kleinschalige logies, enz.



## EEN CARRIÈRE UITBOUWEN

### RUIME KEUZE OP DE ARBEIDSMARKT EN UITZICHT OP EEN BOEIENDE CARRIÈRE

Met een grauaatdiploma Hotel- en Cateringmanagement op zak hoef je je niet af te vragen waar je een job kan vinden. De vraag is eerder in welke omgeving je graag je talenten volledig benut. Zowel in binnen- als buitenland kan je aan de slag bij hotelketens, recreatieparken, evenementhallen, restaurants, cateringbedrijven, woonzorgcentra, sportcentra, enz. Je kan ook als zelfstandige je eigen zaak opstarten.

## VERDER STUDEREN?

Wil je na je opleiding je kennis verder verdiepen in de hotelsector? Dan kan je terecht bij de Erasmushogeschool Brussel voor de professionele bachelor Hotelmanagement. Je volgt een aanvullingstraject van 90 studiepunten.

Je kan ook kiezen voor een andere bacheloropleiding in het studiegebied Handelswetenschappen en Bedrijfskunde, zoals:

- Toerisme- & Recreatiemanagement
- Office Management
- Communicatiemanagement
- Idea & Innovation Management

Je krijgt dan vrijstellingen op basis van je grauaatdiploma (EVK).

# HOE ZIT DE OPLEIDING IN ELKAAR?

Je combineert studeren met werkervaring. De tweejarige opleiding is volledig op de beroepspraktijk afgestemd. Je volgt ongeveer 3,5 dagen les per week. In het tweede en vierde semester van de opleiding zijn stages vervat. Deze stages geven je de kans om wat je leert in de lessen meteen om te zetten in de praktijk.

**Je opleidingsprogramma bestaat uit drie leerlijnen:**

## Basismodules hotel en catering

In de basismodules Hotel en Catering leg je de noodzakelijke **operationele basis** door technische kennis op te bouwen: je leert hotels vanbinnen en vanbuiten kennen. Elke module behandelt een specifiek departement, zoals receptie, restaurant enz. Andere modules geven je de nodige algemene kennis over communicatie, financiën ...

## Management en organisatie

In deze modules bouw je verder op de basis van de verschillende departementen van een hotel en bekijken we hoe je deze departementen kan **managen**. Daarnaast zijn er ook overkoepelende managementmodules zoals 'Hotelmanagement en managementtechnieken'.

## Werkplekieren & Integratie

In het tweede semester van je eerste jaar loop je **stage** in een hotel of restaurant naar jouw keuze. In het vierde semester (tweede jaar) doe je een **managementstage** in een hotel.

SEMESTER 1	360 CU
Inleiding in de hotel- en cateringindustrie	40
Taalvaardigheid	40
Receptie en Hotelhuishouding	120
Personeel & Organisatie	120
Horecareglementering en voedingsmiddelenhygiëne	40

SEMESTER 2	360 CU
Management Receptie en Hotelhuishouding	120
Voeding & Drank	80
Boekhouden en ICT-vaardigheden	40
Operationele stage	120

SEMESTER 3	360 CU
Bedrijfs- en Interculturele Communicatie	120
Strategisch en Commercieel Management	120
Management Voeding & Drank	120

SEMESTER 4	360 CU
Financieel Management en E-business	120
Hotelmanagement en Managementtechnieken	120
Managementstage	120

CU = aantal contacturen

## Wat is een graduaatopleiding?

**Hoger onderwijs.** Een graduaat is een tweejarige opleiding in het hoger onderwijs. Het diploma is internationaal erkend (Associate Degree) en vervolledigt – naast bachelor, master en doctor – het aanbod hoger onderwijs. Hogescholen bieden vervolgotrajecten aan om, als je dat wenst, van gegradueerde door te stromen naar bachelor.

### Sterk praktijk- en beroepsgericht.

Graduaatopleidingen bereiden je voor op een beroep. Daarom vertrekken ze vanuit de beroepspraktijk om je kennis en vaardigheden bij te brengen. Op die manier verhogen je kansen op de arbeidsmarkt aanzienlijk. Door het werkplekleren doe je bovendien al heel wat ervaring op tijdens je studie én leg je misschien al contact met je toekomstige werkgever.

## DE PRAKTISCHE ASPECTEN



**Toelatingsvoorwaarden.** Je moet minstens 18 jaar zijn. Heb je geen diploma secundair onderwijs, dan kan je na het slagen in een toelatingsproef toch starten.

Ben je werkzoekend en heb je nog geen diploma hoger onderwijs, dan kan je de opleiding Hotel- en Cateringmanagement volgen en je uitkering behouden (onder bepaalde voorwaarden). Je dient de opleiding dan wel te volgen in een traject naar werk.

**Lesplaats.** De lessen hebben plaats op campus Bloemenhof van de Erasmushogeschool Brussel (Zespenningenstraat 70), in het centrum van Brussel. Deze campus is heel makkelijk bereikbaar met het openbaar vervoer.

**Info en inschrijving.** Voor meer info of inschrijving kan je terecht bij opleidingscoördinator An Winnepenninckx (an.winnepenninckx@coovi.be).

### CVO COOVI

Emile Grysonlaan 1  
1070 Anderlecht  
tel.: 02/526 51 00  
cvo@coovi.be  
coovi.be/cvo

### EhB campus Bloemenhof

Zespenningenstraat 70  
1000 Brussel  
tel.: 02/213 61 10  
info@ehb.be  
ehb.be/hbo5

## INFODAGEN

### Infodag op CVO COOVI

- zaterdag 10 juni '17 van 13-18u
- zaterdag 2 september '17 van 9-12u

Op twee infodagen van EhB kan je ook info over de opleiding verkrijgen (Zespenningenstraat 70, 1000 Brussel)

- Zaterdag 24 juni '17 van 9-13 u
- Zaterdag 2 september '17 van 9-13 u

HBO5 Erasmus biedt naast Hotel- en Cateringmanagement nog tal van opleidingen aan: Bibliotheekwezen | Boekhouden | Informatica | Marketing | Openbare besturen | Rechtspraktijk | Syndicaal werk | Verpleegkunde | Winkelmanagement

Meer info: [ehb.be/hbo5](http://ehb.be/hbo5)

v.u.:  
Luc Van de Velde en  
Katrien Dedobbeleer,  
Nijverheidskaai 170,  
1070 Brussel.  
Mei 2017.  
Foto's en illustraties:  
Valéry De Smet  
en Freepik.