

Manager Horeca (Leidinggevende hospitality)

BBL • **Opleiding** • **Niveau 4**

Wil jij later je eigen restaurant, brasserie, café of foodtruck runnen? En wil je alles leren over het horecavak? Kies dan voor de opleiding Meewerkend Horeca Ondernemer. Dan leg je dé basis voor je eigen bedrijf. In de horeca ligt jouw toekomst!

Werken en school (BBL)		
Startdatum	**Duur**	**Kosten**
Flexibele instroom 1 augustus 2026 tot 1 januari 2027	3 jaar	€784,-

Werken en school (BBL)

Over deze opleiding

Tijdens de opleiding leer je alles over het opstarten en runnen van een eigen restaurant, brasserie of (grand)café. Leidinggeven, ondernemerschap, personeelsmanagement: het komt allemaal aan bod. Ook leer je alles over wijnen, wijn-spijs combinaties en tafelschikkingen. Natuurlijk ga je ook aan de slag in de horeca om het vak in de praktijk te verkennen en leren.

School en werk

Met de BBL-opleiding ga je per week een dag naar school en werk je vier dagen. Begin je met de opleiding? Dan heb je een baan bij een erkend bedrijf. Lukt dit niet binnen vier maanden na de start van je opleiding? Dan moet je helaas stoppen of een andere opleiding volgen.
Let op: bij deze opleiding gaan we ervanuit dat je de basis beheerst. Daarom adviseren wij om bij aanvang van deze opleiding te beschikken over een diploma **Zelfstandig Werkend Kok** of **Zelfstandig medewerker hospitality** of over drie jaar werkervaring in de horecabranche.

Kosten

- Cursusgeld (vanaf 18 jaar) €784,- per leerjaar 2027 - 2028
- Boeken ongeveer € 470
- Laptop verplicht (zelf aanschaffen)

De overheid betaalt niet mee aan je opleidingskosten. Je werkgever en jij kunnen wel **subsidies en belastingvoordeel krijgen**.

Keuzedelen

Tijdens de opleiding volg je keuzedelen. Een keuzedeel geeft je verdieping of verbreding van jouw kennis. Het opleidingsteam informeert je over de mogelijkheden bij de start van je opleiding.

Meer informatie over deze keuzedelen vind je op **https://studiegidsen.deltion.nl/**

Toelatingseisen

Om goed voorbereid te kunnen starten met deze opleiding, bezit je één van de volgende diploma's:

- vmbo kaderberoepsgerichte, gemengde of theoretische leerweg;
- een overgangsbewijs naar havo-4 of vwo-4;
- een mbo-diploma niveau 2 of niveau 3.

Bij voorkeur voldoe je ook aan één van deze criteria:

- diploma **Zelfstandig Werkend Kok** (niveau 3);
- diploma **Zelfstandig medewerker hospitality** (niveau 3);
- drie jaar werkervaring in de horecabranche met een contract van minimaal 24 uur per week.

Lees meer over **toelatingseisen en doorstroom mbo**.

Kwaliteit en kansen

Bekijk deze opleiding in Studie in Cijfers en zie hoe tevreden studenten zijn over de opleiding. En hoeveel kans je hebt op een diploma en een baan.

- **Studie in Cijfers voor de BBL-opleiding**

Na de opleiding

- Na het behalen van het diploma kun je onder andere doorstromen naar de Hogere Hotelschool.
- Als Meewerkend Horecaondernemer kun je een eigen onderneming starten. Denk hierbij aan een restaurant, brasserie of (grand)café.

Bekijk de meest recente informatie online

Scan de QR code

Of ga direct naar: www.deltion.nl/opleidingen/manager-horeca-leidinggevende-hospitality



Contact Studenten SuccesCentrum

T +31 38 850 30 00
E ssc@deltion.nl

Manager Horeca (Leidinggevende hospitality)
Deltion College / Laatst gewijzigd op 06.11.2026
Let op: aan de informatie in deze folder kunnen geen rechten ontleend worden en de genoemde bedragen zijn onder voorbehoud. Deze opleiding start alleen als er voldoende deelnemers zijn.