Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw (niveau 3)

Als zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw heb je straks veel verschillende taken. Je moet alles kunnen voorbereiden Om de gasten op de juiste wijze te ontvangen, zorg je voor een goede voorbereiding, zoals het opdekken van tafels, het bijhouden van het magazijn en het bijvullen van de bar. Je leert te adviseren als het gaat om de wijn- en spijscombinaties en je raakt bedreven in het serveren van gerechten en dranken. Je kunt in uiteenlopende horecabedrijven aan de slag. Je adviseert gasten over gerechten en welke wijn zij daar het beste bij kunnen drinken. Je bent verantwoordelijk voor de organisatie en planning in het restaurant. Omdat je later leiding zult geven aan personeel, stagiairs en leerlingen krijg je ook les in het aansturen van je medewerkers. Vaak ben je verantwoordelijk voor een wijk of een aantal tafels in het restaurant en beheer je de kassa. Kortom: Je ontwikkelt praktische vaardigheden in onze restaurants.

Duur van de opleiding: 2 jaar

De **toelatingseisen** en **kosten** voor deze opleiding staan op onze website: 💻 www.rocmondriaan.nl