



Praktisch leren

Horeca Vakschool Rotterdam:

de praktische start voor een carrière in

de Horeca, Bakken of Recreatie



***Ben jij sterk, slim, behulpzaam
en hou je van goed eten?
Ben je een echte teamplayer,
een aanpakker en creatief?***

Bij onze school horen die termen thuis. Daar kies je bewust voor. Je leert iets waar je apetrots op kunt zijn. Je haalt je VMBO-diploma én je vakopleiding: tot kok, gastheer, broodbakker, banketbakker, evenement-organisator of recreatiemedewerker.

We maken ons sterk voor onze leerlingen. Dat doen we door de hoge kwaliteit van ons onderwijs. Door elke leerling te kennen en te coachen. Door de goede sfeer op school. We stimuleren onze leerlingen het beste uit zichzelf te halen. Die rake mix van structuur, heldere regels, samenwerken en enthousiasme werkt: we hebben een slagingspercentage van meer dan 95%!

De praktijk voelen

Leren doe je bij ons met je hoofd én met je handen. Vanaf het 1e jaar ga je lekker aan de slag in onze keuken, bakkerij en ons eigen restaurant. Natuurlijk krijg je ook vakken als Nederlands, Engels en Rekenen, want we vinden het belangrijk dat je na het behalen van je diploma je mannetje kunt staan. Aan het eind van je 3e jaar kies je voor één van de profielrichtingen: Horeca, Bakken of Recreatie. Diploma behaald aan het eind van 4e jaar: dan kun je een aansluitende MBO opleiding versneld doen.



***Volg onze passie en prestaties
op instagram en facebook.***



Profiel Horeca

koken, serveren, traiteur

Hou je ervan om familie of vrienden te laten genieten van je kookkunsten? Om samen te werken?

Om flink aan te pakken, ook 's avonds laat? Dan past de opleiding Koken en Horeca helemaal bij jou!

Je leert hoe je het je gasten naar de zin kunt maken. Je specialiseert je in warenkennis, menuleer, voedingsleer, drankenkennis en serveertechnieken.

En je wordt getraind in zelfstandig werken, initiatief nemen en je sociale en commerciële vaardigheden. Een goed begin voor een mooie carrière in de horeca of foodindustrie



Profiel Bakkerij

patisserie, banket & broodbakkerij

Geniet je van de geur van versgebakken brood, taart en koekjes? Van het kneden van het deeg?

Van creatief en secuur bezig zijn? En van aanpakken, ook 's ochtends heel vroeg? Dan ben jij op je plek

bij de opleiding brood- & banketbakken!

Je leert het perfecte brood, taart of chocolaatje te maken. Je traint je creativiteit en precisie. Je leert over producten, productietechnieken, sierwerk, apparatuur, veiligheid en hygiëne. Na deze opleiding kun je aan de slag in traditionele brood- en banketbakkerijen, in brood-specialzaken, bij patisserieën of traiteurs.



Profiel Recreatie

***evenementen, gastheerschap &
facilitaire dienstverlening***

Hou je ervan om jong of oud te vermaken. Om uitjes te regelen? Ben je een flexibele aanpakker vol goeie ideeën? Vind je het niet erg om te werken tijdens vakanties en in het hoogseizoen? Dan ben je bij de opleiding Recreatie op de juiste bestemming!

Je leert hoe je grote evenementen organiseert, een goede gastheer te zijn, samen te werken en mensen te entertainen. Je krijgt lessen in vakken als sport & spel, muziek en toneel, maar ook zakelijke vakken. Met deze opleiding kun jij aan de slag in de groeiende evenementenbranche.



Nieuw in
samenwerking met
Het Lyceum Rotterdam

Havo
for Food
& Events



Open Dagen & Meeloopdagen

Nieuwsgierig geworden?
Kom sfeer proeven op onze Open Dagen!
Data kun je vinden op www.hvsr.nl

Wil je ons ook nog uitproberen?
Goed idee! Meld je aan voor een **Meeloopdag**
via info@hvsr.nl
(en geef even aan naar welke
Open Dag je bent geweest).

Aanmelden / vragen

Al zin om aan de slag te gaan en je VMBO-diploma
bij ons halen?

Of heb je nog vragen?
Stuur een mail met je contactgegevens naar
info@hvsr.nl en wij nemen snel contact met je op.



**Horeca
Vakschool
Rotterdam**

Horeca Vakschool Rotterdam
VMBO voor Horeca, Bakken & Recreatie
BBL • KBL • TL /mavo

Noordsingel 72
3032 BG Rotterdam

010 - 465 50 55

info@hvsr.nl



**Horeca
Vakschool
Rotterdam**