

# Kiezen voor de horeca



Horeca staat voor **hotel – restaurant – café**. In de horeca gaat het om de ontvangst van gasten, het bereiden van voedsel en het serveren van maaltijden en dranken. Het gaat om werk bij:

Eet- en drinkgelegenheden zoals:

- restaurants, brasseries, lunchrooms
- fastfoodzaken zoals snackbars
- cafés, koffiezaken en ijssalons

Kantines en cateringbedrijven:

- bij bedrijven, op scholen en in congrescentra
- in zorginstellingen
- op evenementen  
bijvoorbeeld foodtrucks
- van maaltijdbezorgers

Verblijven waar je kunt overnachten:

- hotels
- vakantieparken
- campings
- jeugdherbergen

Veel voorkomende **beroepen** zijn:

- Medewerker bediening
- Gastheer/-vrouw, host
- Medewerker fastfood
- Maaltijdbezorger
- Barista
- Sommelier
- Food and Beverage manager
- Manager restaurant, hotel
- Hotelreceptionist
- Ontbijtmedewerker
- Banqueting medewerker

In de keuken:

- Kok bij een restaurant of instelling
- Keukenassistent
- Afwasser



## Kans op werk

- Zeer goed
- Goed
- Gemiddeld
- Klein
- Zeer klein



Horecaberoepen, 2023  
(bron: UWV)

## Kans op werk

Er zijn goede kansen in de horeca, ook voor zij-instromers. Er is vooral veel werk voor medewerkers in de bediening. Ook is er veel vraag naar restaurantkoks en keukenhulpen.

De meeste banen zijn bij eetgelegenheden. Er zijn steeds minder cafés. Het aantal bedrijfskantines neemt af. Dit komt doordat men vaker thuiswerkt. De horeca heeft veel seizoenswerk: er is meer werk in de zomer en bij evenementen. Er is ook veel werk in de horeca in het buitenland.

Medewerkers werken vaak parttime. Velen hebben een flexibel contract. Regelmatig moet je ook op avonden, in weekenden en op feestdagen werken. In de horeca werken veel studenten en scholieren in een bijbaan. Door de grote vraag naar personeel zijn de lonen wat omhooggegaan. Soms kun je de werktijden bespreken. Kijk ook op [leerwerkloket.nl/kans-op-werk](https://leerwerkloket.nl/kans-op-werk).



## Ontwikkelingen

Er is veel werk in de horeca waarvoor mensen nodig zijn en blijven. Er komt wel meer technologie. Medewerkers bediening gebruiken vaker een tablet voor het opnemen van de bestelling. Of klanten kunnen zelf hun eten en drinken bestellen: via een bestelzuil of via hun mobiele telefoon na het scannen van een QR-code. Ook zie je bezorgrobots. In de keuken zijn er slimme apparaten, zoals geautomatiseerde friteuses die – zodra de friet klaar is – zelf de mandjes uit het vet tillen. Of combisteamers met ingebouwde bereidingsprogramma's.

In de horeca gaat het vaak ook om de beleving. Men wil gasten verrassen of een unieke ervaring geven. Gasten hebben hoge verwachtingen rondom service, beleving, gezonde voeding en kwalitatief goede producten. Ze gaan af op de beoordelingen van andere klanten.



## Talent voor horeca

- Klantgericht
- Gevoel voor gastvrijheid
- Omgaan met kritische gasten
- Flexibel
- Samenwerken
- Stressbestendig
- Kwaliteit leveren
- Verkopen

In de keuken gaat het daarbij ook om

- Werken volgens de regels
- Plannen en organiseren
- Gebruik van keukengerei en -apparaten
- Vernieuwen en vooruitdenken
- Beslissingen nemen

## Opleidingen voor de horeca

Mbo	niveau	Mbo - Middenkader (mbo 4)	Cursussen
→ Assistent horeca, voeding	1	→ Leidinggevende bediening	→ HACCP: voor het veilig bereiden van voedsel.
→ Gastheer/-vrouw	2/3	→ Leidinggevende keuken	→ Sociale Hygiëne -nodig wanneer een zaak alcohol schenkt.
→ Medewerker food & hospitality	2	→ Manager/bedrijfsleider fastservice	
→ Medewerker fastservice	2/3	→ (Meewerkend) horeca-ondernemer	
→ Hospitality medewerker	3	→ Gastronom/sommelier	
→ Kok	2/3/4		
		<b>Hbo</b>	
		→ Hbo Hotelmanagement	

Vaak kan dit via de werkgever.

## Aan de slag in de horeca

- Op [komwerkenindehoreca.nl](http://komwerkenindehoreca.nl) vind je informatie over leren en werken in de horeca.
- Kijk op [Alles over leren en werken in de horeca | Horeca.nl](http://Alles over leren en werken in de horeca | Horeca.nl) voor opleidingen.
- Op [Horeca Stichting Nederland - hsn-horeca.nl](http://Horeca Stichting Nederland - hsn-horeca.nl) vind je cursussen.
- Ga voor informatie over werken in Europa en horeca vacatures naar [EURES](http://EURES).
- Op [Leeroverzicht.nl](http://Leeroverzicht.nl) kun je zoeken naar een cursus of opleiding.
- Kijk op [KiesMBO.nl](http://KiesMBO.nl) voor informatie over opleidingen en beroepen op mbo-niveau.
- Op [Studiekeuze123.nl/opleidingen](http://Studiekeuze123.nl/opleidingen) vind je alle erkende hbo- en wo-opleidingen.
- Kijk op [leerwerkloket.nl](http://leerwerkloket.nl) hoe je online een leerbaan kunt vinden.
- Op [leerbanenmarkt.nl](http://leerbanenmarkt.nl) vind je leerbanen.
- Zoek op [werk.nl/werkzoekenden/vacatures](http://werk.nl/werkzoekenden/vacatures) naar leerbanen.

## Wie betaalt de opleiding?

Kijk op [leerwerkloket.nl](http://leerwerkloket.nl) voor informatie over financiële regelingen.

## Mogelijkheden voor zij-instromers

In de horeca kun je vaak zonder diploma's aan de slag. Sociale vaardigheden zijn wel belangrijk. In een keuken werk je volgens de regels. Vanuit keukenassistent, cateringmedewerker, afwasser of bediening kun je mogelijk doorstromen naar kok.

 Op [leerwerkloket.nl/kiezen-voor-een-beroep](http://leerwerkloket.nl/kiezen-voor-een-beroep) vind je meer info en een handig (klikbaar) overzicht van de in deze flyer genoemde sites.

Scan me!



Wil je persoonlijk advies? Ga naar een Leerwerkloket bij jou in de buurt.  
Kijk op [www.leerwerkloket.nl/leerwerkloketten](http://www.leerwerkloket.nl/leerwerkloketten).

Leerwerkloket

