

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

BEDRIJFSVOERING EN MANAGEMENT (ONDERDEEL VAN RESTAURANTHOUDER)

HOE MAAK JE JE RESTAURANT TOT EEN SUCCUS?

OMSCHRIJVING

Introductie

Deze module kadert in het traject [restauranthouder](#) en gaat onder meer in op de bestaande richtlijnen m.b.t. btw in de horeca, de verschillende statuten en mogelijkheden m.b.t. het werken met personeel, omgangsvormen met klanten en omgaan met probleemgedrag.

Omschrijving

In deze module krijg je inzicht in de typische ondernemersvaardigheden die noodzakelijk zijn om te komen tot een deskundig beheer van een horecazaak.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Mensen die in een horecaberoep willen stappen of reeds een horecaberoep uitoefenen.

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Je weet nu waarmee rekening te houden bij het managen van een horecazaak.

PROGRAMMA

Bedrijfsvoering en management:

- Algemeen en commercieel beleid
- Personeelsbeheer en administratie
- BTW in de horeca
- Prijszetting en omzetberekening