

RESTAURANTHOUDER - OVERZICHT OPLEIDINGEN

Ben je klaar om de culinaire wereld te veroveren? Wil je graag in een horecazaak werken? Of droom je ervan om je eigen restaurant uit te baten? Met de opleiding Restauranthouder til jij jouw know-how en skills naar een hoger niveau, van de keuken tot het gastheerschap.

Baat je eigen horecazaak uit!

De opleiding Restauranthouder stoomt jou volledig klaar tot een ware meester in de gastronomie. Je leert er de finesses van het vak, van uitgebreide product- en warenkennis tot de kunst van perfect serveren en gastheerschap. Bereid heerlijke menu's en bereken moeiteloos de kostprijs van je gerechten. Verrijk je kennis van dranken en dompel jezelf onder in de boeiende wijnwereld. De docenten zijn echte vakspecialisten met jarenlange horeca-ervaring. Met hun professionele hulp zet jij jouw culinaire visie om in een succesvolle horecazaak!

Restauranthouder als dag- of avondopleiding

Je kan de opleiding Restauranthouder zowel overdag als 's avonds volgen. Kies het traject dat bij jou past:

Restauranthouder – Kok – Dagopleiding

De dagopleiding tovert jou in 1 jaar om tot een meesterlijke restauranthouder-kok. Je volgt 1 dag per week les, doorgaans op maandag (af en toe ook eens op dinsdagvoormiddag). Op een praktijkgerichte manier leer je alles over keukentechnieken, warenkennis, dranken, hygiëne en veiligheid. Werk je momenteel als keukenmedewerker, en wil jij je graag opwerken tot gastronomisch kok? Dan is de dagopleiding perfect combineerbaar met je huidige job!

Restauranthouder – Avondopleiding

De avondopleiding Restauranthouder duurt 3 jaar. Je volgt 1 avond per week les. In het 1e jaar word je volledig klaargestoomd tot horecamedewerker, in het 2e jaar tot kok-kelner en in het 3e jaar leer je alles over ondernemen in de horeca. Na de avondopleiding kan je dus niet alleen aan de slag als restauranthouder, maar ook als horecamedewerker, kok, kelner en/of traiteur. Ben je op zoek naar een opleiding die makkelijk combineerbaar is met je werk of gezin? Dan is het avondtraject voor jou!

Restauranthouder-Kok als knelpuntberoep

Na de opleiding Restauranthouder heb je diverse carrièremogelijkheden. Je kunt aan de slag als kok, waarbij je verantwoordelijk bent voor de bereiding van culinaire gerechten. Daarnaast kun je doorgroeien naar een leidinggevende positie als zaakvoerder, waarbij je het algemene management van een restaurant op je neemt. Bovendien kun je aan de slag als kelner, waarbij je gasten bedient en zorgt voor een uitstekende service-ervaring. Deze veelzijdige opleiding biedt tevens kansen voor keukenmedewerkers die willen doorgroeien tot kok en voor diegenen die hun eigen restaurant of cateringbedrijf willen starten. Ongeacht je achtergrond in de horeca, biedt deze opleiding waardevolle kennis en vaardigheden om succesvol te zijn in de bruisende wereld van de horeca.

Kies de opleidingsvorm die bij je past

Restauranthouder - Avondopleiding

 Vanaf 16-09-2025

 Brugge

 3 jaar

 € 937,75 incl. BTW (1ste jaar)

Een carrière in de horeca iets voor jou?

Je droomt ervan je eigen horecazaak te runnen of om in een horecazaak te werken?

Dan is deze praktijkgerichte opleiding echt iets voor jou.

