

Facilitair, horeca en hospitality

curio

Schitteren in
de wereld
van
gastvrijheid



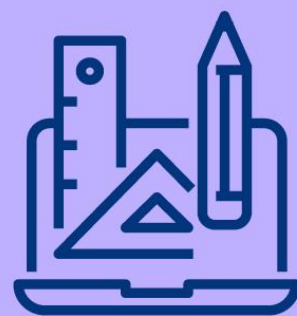
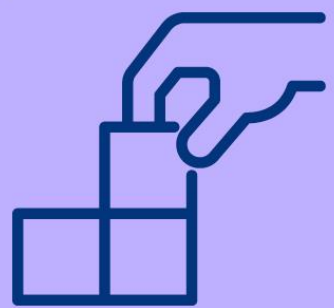


- 1. Even voorstellen**
- 2. Over Curio**
- 3. Over het mbo**
- 4. Facilitair, horeca en hospitality**
- 5. Studiekeuze stap voor stap**
- 6. Heb je nog vragen?**

Over Curio



Wat is het mbo?



**Middelbaar
beroepsonderwijs**



**Veel
praktijkopdrachten**



Veel stages



Je leert een vak



**Werken of
doorstuderen**

Vooropleiding en niveaus

Je bent in het bezit van een:	Entree	Niveau 2	Niveau3	Niveau 4
➤ Diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg		✓		
➤ Diploma vmbo kaderberoepsgerichte leerweg		✓	✓	✓
➤ Diploma vmbo theoretische/gemengde leerweg of mavo		✓	✓	✓
➤ Diploma havo of vwo		✓	✓	✓
➤ Overgangsbewijs havo/vwo klas 3 naar 4		✓	✓	✓
➤ Diploma entree-opleiding (mbo niveau)		✓		
➤ Diploma mbo-niveau 2		✓	✓	✓
➤ Diploma mbo-niveau 3		✓	✓	✓
➤ Diploma mbo-niveau 4		✓	✓	✓
➤ Ik heb geen vmbo-diploma of gelijkwaardig	✓			

Leerwegen: bol of bbl

Bol - beroepsopleidende leerweg

- Leren op school
- 3 à 4 dagen in de week les op school
- Veel contact met studiegenoten; je volgt veel lessen
- Je regelt samen met school een stageplek
- Stageperiodes, met soms een stagevergoeding
- Studiefinanciering en studentenproduct (OV)

Bbl - beroepsbegeleidende leerweg

- Werken en leren
- 1 dag of 2 avonden in de week les op school
- Minder contact met studiegenoten en meer met collega's omdat je voornamelijk aan het werk bent
- Je regelt zelf een baan bij een erkend leerwerkbedrijf
- Geen stage, wel een baan en salaris
- Geen studiefinanciering en studentenproduct

Wat kies jij?

Hospitality



Facilitair



Facilitair, horeca en hospitality

Horeca



Facilitair, horeca en hospitality

curio

Horeca



A professional kitchen scene. In the foreground, a metal tray holds fresh vegetables: several whole carrots with green tops and a pile of ripe, red cherry tomatoes. To the right, a clear plastic bag contains more vegetables, and a bottle of wine is partially visible. The background is a busy kitchen with two chefs in white uniforms and black aprons working at a stainless steel counter. A sink with a chrome faucet is visible. The word "Horeca" is overlaid in white text in the center of the image.

Horeca

Over de opleiding

➤ Waar kun je gaan werken?

- Hotel
- Restaurant
- Eetcafé
- Cateringbedrijf
- Vergadercentrum / congrescentrum

➤ Wat voor een type ben je?

- Veelzijdig
- Stressbestendig
- Nauwkeurig
- Organisatietalent
- Dienstverlenend

Horeca

Over de opleiding

➤ Gastheer / -vrouw

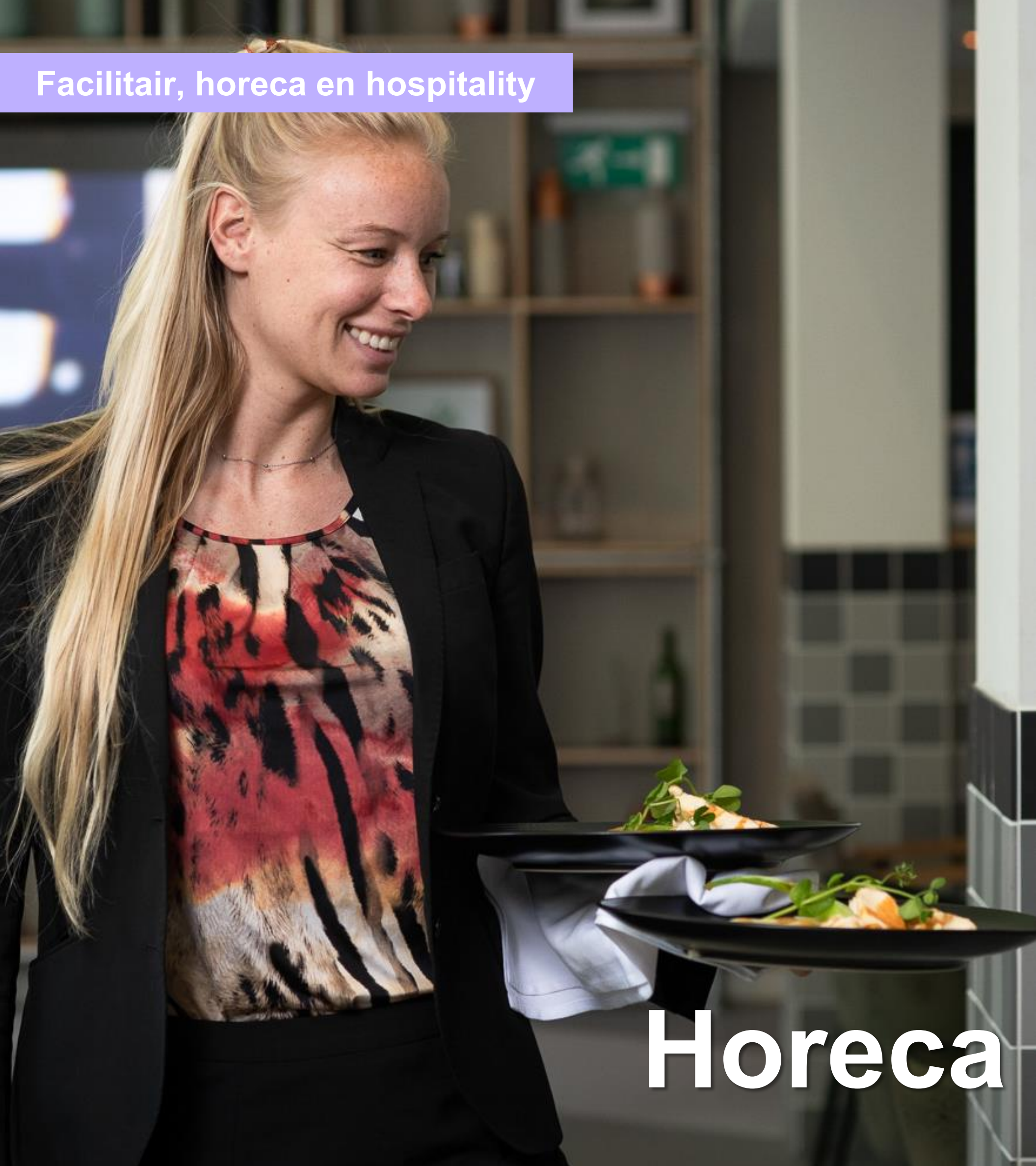
- Bergen op Zoom (bol / bbl) / Breda (bol)
- Niveau 2
- Duur: 2 jaar

➤ Zelfstandig werkend gastheer / -vrouw

- Bergen op Zoom (bol / bbl)
- Niveau 3
- Duur: 3 jaar

➤ Leidinggevende bediening

- Bergen op Zoom (bbl)
- Niveau 4
- Duur: 3 jaar



Horeca

Over de opleiding

➤ Meewerkend horeca ondernemer

- Bergen op Zoom (bol)
- Niveau 4
- Duur: 3 jaar

➤ Manager / ondernemer horeca

- Bergen op Zoom (bol)
- Niveau 4
- Duur: 4 jaar



Horeca

Facilitair, horeca en hospitality

curio

Hospitality





Over de opleiding

➤ Waar kun je gaan werken?

- Vakantiepark
- Dagrecreatie
- Hotel
- Evenementen

➤ Wat voor een type ben je?

- Dienstverlenend
- Gastvrij
- Organisatietalent
- Veelzijdig
- Sociaal
- Enthousiast

Hospitality

Facilitair, horeca en hospitality

Vanaf leerjaar 2

Hospitality
niveau 3

Hospitality
niveau 4

Leerjaar 1

Gastvrijheid op het gebied van toerisme,
recreatie en horeca
Praktijk, theorie, bedrijfsbezoeken, stage en
werkplekleren

curio



Over de opleiding

➤ Hospitality niveau 3

- Bergen op Zoom / Breda
- Bol
- Duur: 3 jaar

➤ Hospitality niveau 4

- Bergen op Zoom / Breda
- Bol
- Duur: 3 jaar



Facilitair, horeca en hospitality

curio

Facilitair



A woman with blonde hair in a ponytail, wearing a grey sweater and black pants, is walking on a modern staircase. She is looking down at a smartphone in her hands. The staircase has a metal railing and is illuminated by several large, glowing cylindrical pendant lights. In the background, there are large windows with abstract stained glass designs in shades of blue, white, and black. The floor is made of light-colored tiles.

Facilitair



Facilitair

Over de opleiding

➤ Waar kun je gaan werken?

- Zorg- of onderwijsinstelling
- Woningbouwcorporatie
- Facilitaire aanbieder
- Zakelijke dienstverlener
- Sport- en recreatieaccommodatie
- Productieomgeving

➤ Wat voor een type ben je?

- Veelzijdig
- Stressbestendig
- Nauwkeurig
- Organisatietalent
- Dienstverlenend

Over de opleiding

➤ Medewerker facilitaire dienstverlening

(Onderdeel van dienstverlening)

- Breda (bol / bll)
- Niveau 2
- Duur: 1,5 - 2 jaar (bol) / 1 jaar (bbl)

➤ Allround medewerker facilitaire dienstverlening

- Breda (bol)
- Niveau 3
- Duur: 2 - 3 jaar

➤ Facilitair leidinggevende

- Breda (bol)
- Niveau 4
- Duur: 2 - 3 jaar



Facilitair

Open dagen

20 november 2025

22 januari 2026

26 maart 2026



Curio facilitair, horeca en hospitality



**Markendaalseweg 35
Breda**



**Meeussenstraat 13
Bergen op Zoom**

Bedankt

Infopunt

Op werkdagen bereikbaar van
8.00-17.00 uur

infopunt@curio.nl

088 – 209 8000

06 220 89 133

➤ Open dagen:

20 november 2025

22 januari 2026

26 maart 2026

➤ Wil jij deze presentatie ontvangen?

Scan dan de QR-code

