

Cees Helder Academie

Opleiding
Gastronomisch ondernemer



Cees Helder
Academie

Gastronomisch
opleiden

Beste vakman/vakvrouw in de horeca,

Bent u momenteel werkzaam als zelfstandig werkend kok, zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw of manager?

En, heeft u de ambitie om een succesvolle horecaonderneming te starten in het midden- of hogere segment? Dan enthousiasmeer ik u graag voor de tweejarige, kwalitatief unieke opleiding Gastronomisch ondernemer aan de Cees Helder Academie. Hiermee verhoogt u uw slagingskansen als ondernemer én krijgt u een buitengewone kans om te leren van nationale en internationale vakmensen.

Het ultieme van een vak als gastronomisch ondernemer is immers de totaalcombinatie. U houdt zich niet alleen bezig met het bereiden of serveren van de gerechten en de wijnen, maar stuurt uw eigen bedrijf aan vanuit de keuken. U zoekt de juiste mensen voor de bediening, houdt de budgetten in het oog, onderhoudt contacten met gasten en zorgt bijvoorbeeld ook voor een waardevolle relatie met de pers ... Kortom, u bent niet alleen actief in uw huidige vakgebied, maar ook op managementniveau.

Uiteraard is een gedegen voorbereiding van groot belang, want er zijn talrijke valkuilen waar u in kunt stappen

als u een onderneming start. De opleiding Gastronomisch ondernemer is dan ook geen vaktechnische opleiding, maar een kwalitatief hoogwaardige en vooral exclusieve opleiding gericht op het ondernemersvak. U leert hoe u een eigen horecabedrijf kunt starten, hoe u bedrijfsprocessen bewaakt en aanstuurt en hoe u uw onderneming succesvol kunt uitbouwen.

Om het kwaliteitsniveau van de opleiding hoog te houden, hanteren wij een strenge toelatingsprocedure. Behoort u echter eenmaal tot de gelukkigen die tot de opleiding Gastronomisch ondernemer worden toegelaten, dan bent u verzekerd van alle handvatten om uw bedrijf tot een succes te maken. Ik heb nog wel één belangrijke tip: zorg dat u zich ook altijd naast deze opleiding in uw vak blijft verbreden. Want de kennis van gerechten en wijn is en blijft de basis.

Graag tot ziens op de Cees Helder Academie!

Cees Helder



Wat is een gastronomisch ondernemer?

Als gastronomisch ondernemer bent u een gepassioneerde vakman/vakvrouw, die met trots op een mensvriendelijke en economisch verantwoorde wijze leiding geeft in uw eigen bedrijf. Uw voornaamste doel is gasten aan uw onderneming te binden en gebonden te houden door ze op een warme, gastvrije wijze te begeleiden. Hierbij stemt u de prijs-/kwaliteitverhouding van uw producten af op de financiële mogelijkheden van uw gasten.

Cees Helder in het kort:

Topkok Cees Helder kwam al op jonge leeftijd met zijn vak in aanraking: op elfjarige leeftijd hielp hij al met het bakken van appeltaarten in de keuken van zijn moeder. Tijdens de daaropvolgende jaren werkte hij geregeld in de bediening en keuken van restaurants en werd hij zelfs toegelaten tot de Hogere Hotelschool in Maastricht. Door persoonlijke redenen besloot hij echter te gaan werken. In het begin als leerling-kelner en pannenkoekenbakker, later in functies als chef-kok, bedrijfsleider en zelfs hoteldirecteur bij de Bilderberg Groep. In 1986 startte hij restaurant Parkheuvel dat onder zijn leiding – als eerste restaurant in Nederland – drie Michelinsterren in de wacht sleepte. In 2006 verkocht hij dit restaurant en deed hij het een tijdje rustiger aan. Onlangs werd hij echter benoemd tot nieuwe voorzitter van Les Patron Cuisiniers en is hij betrokken bij de Vereniging Les Amis Gastronomiques (VLG), een vereniging die zich inzet voor het behoud van normen en waarden van het ambachtelijke restaurateurvak. Recentelijk besloot hij zijn naam aan de Cees Helder Academie te verbinden, waarmee hij hoopt dat mensen herkenning van hun ambitie vinden.

Wat houdt de Cees Helder Academie in?

De Cees Helder Academie is een samenwerkingsverband van ROC Mondriaan, ROC Zadkine en Albeda College, waarvan de opleiding Gastronomisch ondernemer de eerste afgeleide is. Zoals u uit de naam van de Cees Helder Academie af kunt leiden, staat de visie van de Rotterdamse driesterrenkok Cees Helder in het onderwijs centraal. Bovendien vindt nauwe samenwerking plaats met andere aansprekende personen, die hun sporen reeds verdienden in de horeca, de financiële wereld en op het gebied van begeleiding. Kwaliteit en exclusiviteit staan dan ook centraal.

Cees Helder:

“De opleiding Gastronomisch ondernemer helpt onze branche in de gehele breedte op een hoger niveau te brengen. Daar zet ik mij graag voor in.”



Voor wie is de opleiding Gastronomisch ondernemer bedoeld?

Deze exclusieve opleiding is uitsluitend voor u geschikt als u momenteel werkzaam bent als zelfstandig werkend kok, zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw of manager en ondernemersambitie heeft. Het moet uw droom zijn een succesvolle horecaonderneming in het midden- of hogere segment te starten.

Wat houdt de opleiding in?

Het doel van de opleiding Gastronomisch ondernemer is u uit te rusten met alle benodigde kennis en vaardigheden om succesvol uw eigen gastronomische onderneming te starten. Het studieprogramma kent vier pijlers: ondernemerschap, managen, gastronomie en ondernemersvaardigheden. De lesstof is modulair en thematisch opgebouwd en voorzien van praktijkprojecten. In het eerste jaar van de opleiding ligt het accent op het nadenken over het concept van uw eigen onderneming, de bedrijfsformule en de verhouding tussen koken en serveren in relatie tot gasten en gastronomie. In het tweede jaar ligt het accent op het managen en het tonen van ondernemerschap in relatie tot gasten en gastronomie. U sluit de opleiding af met een proeve van bekwaamheid. Hiervoor schrijft u onder andere uw eigen ondernemersplan, waarna u in principe uw onderneming kunt starten.

Uiteraard wordt u tijdens de opleiding gecoacht, maar ook daarna kunt u nog twee jaar bij de Cees Helder Academie terecht voor advies.



**Cees Helder
Academie**

Gastronomisch
opleiden

Hoe lang duurt de opleiding?

De opleiding duurt twee jaar. Daarbij bezoekt u gedurende 32 weken per jaar iedere maandag de Cees Helder Academie.

De opleiding in het kort:

- Duur van de opleiding is twee jaar: 32 weken per jaar
- Lesdag: maandag
- Focus op ondernemen én gastronomie
- Gericht op vakkennis en ervaring opdoen
- Aansprekende vakmensen om u heen
- Afsluiting modules met tussentijdse toets
- Begeleiding door personal coaching



Cees Helder Academie

Wat kost de opleiding?

De kosten voor de tweejarige opleiding Gastronomisch ondernemer bedragen € 4.500,- per jaar. Dit is inclusief leermiddelen, boeken, excursies, lunches en coaching/ondersteuning (ook na de opleiding). Er zijn diverse fiscale regelingen beschikbaar. Als u de studiekosten zelf betaalt, kunt u deze kosten (boven € 500,-) in veel gevallen opvoeren als aftrekpost voor de belastingdienst. Meer informatie over belastingaftrek vindt u op www.belastingdienst.nl onder 'Studiekosten'. Er bestaan verschillende subsidie-mogelijkheden zoals bijvoorbeeld bij het OBR in Rotterdam. U kunt daarover informatie inwinnen bij de gemeente waar u woont.

Cees Helder:

*“Wanneer ik de opleiding geslaagd vind?
Als de vraag het aanbod overtreft. En
natuurlijk als de eerste cursisten hun
diploma in ontvangst nemen!”*

Zijn er toelatingseisen?

Ja, de toelating is niet voor iedereen vanzelfsprekend. Zo dient u minimaal 21 jaar oud te zijn en over een mbo-diploma richting horeca (niveau 3/4) te beschikken. Heeft u geen afgeronde mbo-opleiding, dan kijkt de Cees Helder Academie naar eerder verworven competenties om te zien of u geschikt bent. Daarnaast dient u leidinggevende ervaring te hebben. Tot de standaard selectieprocedure behoort een intakegesprek met de opleidingscoördinator en een vertegenwoordiger uit het bedrijfsleven. Hierin wordt onder andere bekeken of u over passie voor het gastronomisch ondernemerschap beschikt evenals over een gemotiveerde houding en doorzettingsvermogen.

Als het resultaat van alle onderdelen voldoende is, draagt de plaatsingscommissie u voor aan het management van de opleiding, dat vervolgens bepaalt of u definitief tot de opleiding wordt toegelaten.

De toelatingseisen in het kort:

- 21 jaar of ouder
- Een vooropleiding op mbo-niveau richting horeca, niveau 3/4
- Praktijkervaring als leidinggevende
- Passie voor het gastronomisch ondernemerschap
- Een gemotiveerde houding en doorzettingsvermogen

Bent u geïnteresseerd?

Kijk dan op www.ceeshelderacademie.nl voor het aanmeldformulier of neem contact op via onderstaande gegevens.

Cees Helder Academie

Koningin Marialaan 9
2595 GA Den Haag

Contactpersoon: de heer R. Mout

T 06 - 51 98 68 84

E info@ceeshelderacademie.nl

www.ceeshelderacademie.nl