



ONDERNEMER HOSPITALITY

LEERMIDDELEN EN EXAMENS



LEERMIDDELEN

De hospitalitysector ontwikkelt zich razendsnel. Gastvrijheid, beleving en ondernemerschap raken steeds sterker met elkaar verweven. Studenten die worden opgeleid tot Ondernemer hospitality moeten niet alleen begrijpen hoe een bedrijf werkt, maar ook hoe je een unieke gastbeleving creëert, inspeelt op trends en een toekomstbestendige onderneming runt.

Om moderne en praktijkgerichte leermiddelen te bieden die aansluiten op deze ontwikkelingen, hebben wij een compleet pakket ontwikkeld speciaal voor de mbo-opleiding Ondernemer hospitality. De leermiddelen sluiten volledig aan op het (nieuwe) kwalificatiedossier en bevatten herkenbare praktijkcases, heldere theorie en opdrachten die direct toepasbaar zijn in de les.

De onderwijsmaterialen zijn flexibel inzetbaar en vormen een sterke basis voor jouw ideale leermiddelenmix. Of je nu werkt met klassikale lessen, blended learning of een digitale leeromgeving: onze boeken en online modules sluiten naadloos op elkaar aan en ondersteunen elke onderwijsvorm.

Met onze leermiddelen en examens bereiden we studenten optimaal voor op een succesvolle toekomst in de hospitalitysector — als ondernemende, gastgerichte en professionele vakmensen.

THEORIEBOEKEN

De SVH managementboeken bieden praktische inzichten in de vier pijlers van ondernemerschap. De boeken *Managen en leidinggeven* en *Marketing en sales* zijn nu beschikbaar, de oplevering van het boek *Financieel management* staat gepland voor 2027.

Daarnaast biedt de reeks ook handvatten voor het schrijven van een Ondernemingsplan in de hospitality (Dit boek volgt later).

ONLINE LEERMIDDELEN

De online licentie SVH Hospitality biedt praktische ondersteuning bij alle belangrijke taken van een (meewerkend) manager of ondernemer in de hospitality. Binnen deze licentie zijn naast het basisdeel, (zelfstandig) medewerker hospitality en leidinggevende hospitality de modules Marketing en sales, Managen en leidinggeven, Financieel management en het Ondernemingsplan beschikbaar. Zo heb je alle kernpijlers van ondernemerschap direct bij de hand.

Van alle profielen van beide kwalificatiedossiers tot losse managementmodules; kies de smaak die past bij jullie onderwijs.

All-in licentie Hospitality, tourism, leisure, keuken en foodservice

Online profiellicentie Hospitality

Module Marketing en sales

Module Managen en leidinggeven

Module Financieel management

Module Ondernemingsplan

**BEKIJK ONS
VOLLEDIGE AANBOD!**



SVH MANAGEMENTBOEKEN

BOEKEN

NIEUW

EXTRA THEORIEOPDRACHTEN,
TOETSEN EN POWERPOINTS ALS
ONDERSTEUNEND LESMATERIAAL.

IN DE SPOTLIGHT – MARKETING EN SALES IN DE HOSPITALITY



Marketing en sales is de praktische gids voor (startende) hospitality-ondernemers die hun bedrijf sterk willen positioneren. In acht overzichtelijke hoofdstukken leer je hoe je jouw purpose, visie en missie vertaalt naar een concreet marketingplan, een effectieve marketingmix ontwikkelt en met sterke content, slimme prijsstrategieën en gerichte campagnes je doelgroep bereikt. Dankzij praktijkverhalen van ondernemers en inspirerende columns van trendwatcher Wouter Verkerk biedt het boek een waardevolle mix van theorie en realistische inzichten. Met kennischecks, voorbeelden en opdrachten kun je alles direct toepassen in je eigen hospitalityonderneming.

DE TOUWTJES IN HANDEN – MANAGEN EN LEIDINGGEVEN IN DE HOSPITALITY



Managen en leidinggeven is een praktisch en toegankelijk boek voor (beginnende) leidinggevend en hospitalityondernemers.

Het neemt je stap voor stap mee door de volledige medewerkersreis: van werving en onboarding tot samenwerken, leiderschapsstijlen en het opbouwen van een prettige werkcultuur. Ook het ontwikkelen van een toekomstgericht HR-plan komt helder aan bod. Dankzij inzichten van experts zoals Ron Blaauw, Marco Wins en Gabriella Esselbrugge worden theorie en praktijk voortdurend aan elkaar gekoppeld. Met kennischecks, voorbeelden en projecten biedt dit boek alle handvatten voor een sterke en professionele leidinggevende basis in de hospitalitysector.

WORDT VERWACHT – FINANCIËEL MANAGEMENT IN DE HOSPITALITY (2027)



NIEUW
MET EXTRA VEEL
REKENOPDRACHTEN

VERWACHT
2027

BLENDED LEREN

Steeds meer hospitality-opleidingen kiezen voor blended learning: de ideale combinatie van online leren en klassikale begeleiding. Onze leermiddelen sluiten hier perfect op aan. De digitale modules bieden interactieve uitleg, video's en toetsen, terwijl de boeken en praktijkopdrachten zorgen voor verdieping en toepassing in de les. Zo ontstaat een flexibele en effectieve leerroute die past bij elke student en waarmee je moeiteloos jouw ideale leermiddelenmix samenstelt voor de opleiding Ondernemer hospitality.

Overzicht blended learning (online licentie + boek)

Module Marketing en sales + In de spotlight

Module Managen en leidinggeven + De touwtjes in handen

All-in licentie Hospitality, tourism, leisure, keuken & foodservice + basisboek

Profiellicentie Hospitality + basisboek

ONLINE LICENTIE

SVH Horecatalent is hét online leerplatform voor het hospitalityonderwijs, met fris, modern en actueel lesmateriaal. De overzichtelijke omgeving ondersteunt zowel docenten als studenten en maakt het mogelijk om lesprogramma's op maat te creëren.

LESPROGRAMMA'S OP MAAT

Met interactieve werkvormen, video's, opdrachten, kennischecks en praktijkgerichte scenario's leren studenten op een eigentijdse en afwisselende manier die perfect aansluit bij de hospitalitypraktijk. Het platform is daarnaast overzichtelijk en gebruiksvriendelijk voor docenten: je stelt eenvoudig een lesprogramma op maat samen en volgt in één oogopslag de voortgang en resultaten van je studenten, zodat je snel ziet waar extra ondersteuning nodig is.



DE IDEALE LEERMIDDELENMIX, SLIM SAMENGESTELD

Met SVH kies je de licentie die het beste past bij jouw onderwijs. De all-in licentie geeft toegang tot alle content binnen de kwalificatiedossiers Hospitality, tourism, leisure en keuken & foodservice. Ideaal voor scholen die maximale flexibiliteit willen en altijd met het meest actuele lesmateriaal willen werken.

Werk je specifiek met de opleiding Ondernemer hospitality? Dan biedt de profiellicentie alle relevante content voor de hospitality kwalificaties overzichtelijk in één pakket.

Niet alles tegelijkertijd nodig? Kies dan voor losse modules, zoals Financieel management, Ondernemingsplan, Marketing en sales of Managen en leidinggeven. Zo stel je eenvoudig de leermiddelenmix samen die het beste aansluit bij jouw lessen én jouw studenten.



EXAMENS – MODULAIR OF INTEGRAAL

EXAMENTRAJECT OP MAAT

Vanuit het onderwijs en het bedrijfsleven is er behoefte aan meer flexibilisering van onderwijsprogramma's. Denk aan flexibele instroom van cursisten gedurende het hele jaar of het combineren van dagopleiding (BOL) en werken/leren (BBL).

We bieden daarom de mogelijkheid om onze examens zowel integraal (één examenmoment) als modulair (meerdere examenmomenten) te kunnen examineren. Afhankelijk van de wensen, visie en eisen van de onderwijsinstelling.

INTEGRAAL	MODULAIR
Kerntaakexamens worden aan het eind van de opleidingsperiode op één examenmoment afgenomen.	Examenopdrachten worden los van elkaar of deels gecombineerd geëxamineerd, op elk mogelijk moment in de opleiding.

MODULAIR EXAMINEREN: TOEGESPIJT OP JOUW ONDERWIJSVISIE

De examenproducten van SVH kunnen volledig naar wens worden ingezet, toegespitst op de onderwijsvisie van de onderwijsinstelling. Met onze modulaire examens is het dus mogelijk om het examentraject volledig af te stemmen op de wensen, visie en eisen van onderwijsinstelling.

WERKWIJZE MODULAIR EXAMINEREN

Bij modulair examineren worden alle examenopdrachten los van elkaar of deels gecombineerd geëxamineerd. Met modulair examineren van SVH kan je als onderwijsinstelling sturend optreden door zelf aan te geven in welke periode welke (delen van) kerntaken en werkprocessen worden geëxamineerd. Dit biedt de mogelijkheid om meer vrijheid te geven aan de student, door hem aan te laten geven wanneer hij voor een bepaalde examenopdracht geëxamineerd wil worden.

SAMENWERKING EXAMENWERK

SVH en Examenwerk hebben in juni 2025 een samenwerkingsovereenkomst getekend. De examens van SVH zijn door deze samenwerking ook te gebruiken via het examensysteem van Examenwerk: Praktijkbeoordelen Flex. Op deze manier kan een school zelf een keuze maken tussen het gebruik van de examens van Examenwerk en/of die van SVH.



**VUL HET FORMULIER IN VOOR
MEER INFORMATIE & INZAGE**



EXAMENTRAJECT

Dit is een voorbeeld van hoe een modulair examentraject kan worden ingedeeld. In de opleidingsperiode deel je zelf de examenmomenten in en maak je een keuze uit de beschikbare modulaire examens.

Het aantal modules/periodes staat niet vast en is vrij om in te vullen op basis van de visie en onderwijsinstelling. De modulaire examens kunnen zowel op school als in de beroepspraktijk worden afgenomen.

MEER INFORMATIE? MAAK EEN AFSpraak!

Wil je meer informatie over de verschillende soorten examenopdrachten? Je vindt ze in SVH Horecatalent. Scan de QR-code op de vorige pagina en plan een afspraak met SVH om je stap voor stap door de examenopdrachten te laten begeleiden.

JAAR 1	
SOORT EXAMEN	NAAM EXAMENOPDRACHT
Proeve van bekwaamheid	Werken in de hospitality
Portfolio met verificatiegesprek	Veilig werken
Portfolio met verificatiegesprek	Reservering aannemen
Portfolio met verificatiegesprek	Service op maat
Portfolio met verificatiegesprek	Handelen bij incidenten
Portfolio met verificatiegesprek	Inkopen
Portfolio met verificatiegesprek	Gasttevredenheid en klachten

JAAR 2	
SOORT EXAMEN	NAAM EXAMENOPDRACHT
Proeve van bekwaamheid	Coachen en begeleiden
Portfolio met verificatiegesprek	Netwerken
Kennisexamen	Sociale hygiëne

JAAR 3	
SOORT EXAMEN	NAAM EXAMENOPDRACHT
Portfolio met presentatie	Business plan maken
Portfolio met presentatie	Business plan maken: Marketing en sales
Portfolio met presentatie	Business plan maken: Managen en leidinggeven
Portfolio met presentatie	Business plan maken: Financieel management
Portfolio met presentatie	Business plan maken: Kwaliteitsbeleid
Portfolio met presentatie	Business plan maken: Bedrijfsvoering

CONTACT

HEB JE VRAGEN OF WIL JE MEER WETEN?

Kijk op svh.nl/Ondernemen voor meer informatie of neem contact op met een van onze collega's, zij staan klaar om al je vragen te beantwoorden! Heb je algemene tips of ideeën? Ook dan kan je contact met ons opnemen. Samen maken we het lesmateriaal nog waardevoller!

Bas Alderlieste

Onderwijskundige Leermiddelen
Bas.alderlieste@svh.nl
088 050 1500



Hanneke Westland

Directeur bedrijfsvoering – Examens
hanneke.westland@svh.nl
088 050 1517



NIEUWSBRIEF

Wil je op de hoogte blijven van ons nieuws rondom Ondernemen hospitality. Schrijf je dan in voor de nieuwsbrief. Je leest hierin alles over (nieuwe) functionaliteiten binnen SVH Horecatalent en blijft op de hoogte van de doorontwikkeling van onze leermiddelen en examens.



SVH KLANKBORDGROEP: MELD JE AAN!

Ben jij docent of opleider in de beroepspraktijk en wil je meedenken over onze leermiddelen en examens? Meld je dan aan voor de SVH Klankbordgroep. We organiseren hiervoor een paar bijeenkomsten per jaar, waarbij we gebruik maken van jouw expertise.





Staat achter de
Nederlandse hospitality