

## Horeca 3de graad

### De studierichting Horeca 3de graad

#### 1. De studierichting in de matrix

Graad	3de graad
Finaliteit	D/A-finaliteit
Domein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + SMD + BK Kelner, BK Kok

#### 2. Korte beschrijving van de studierichting

Horeca is een theoretisch-praktische richting in de dubbele finaliteit. Leerlingen ontwikkelen de vereiste competenties zowel in keuken als in de bediening. Daarnaast bekwamen ze zich in de ontvangst en registratie van gasten in een logiesverstrekking bedrijf. Ze verwerven hierbij inzicht in voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen en organisatie en beheer van een restaurant. Bij het bedienen van gasten ligt de nadruk op gastvrijheid, etiquette en communicatieve vaardigheden in Nederlands, Frans en Engels. Ook bedrijfseconomische onderwerpen zoals marketing en kostprijsberekening komen aan bod in de context van horeca.

#### 3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Horeca zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met voeding. Ze verdiepen en overstijgen de praktische zijde van de studierichting door meer theoretische inzichten en concepten te verwerven. Zij zijn in staat om effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Fijn-motorische vaardigheden helpen leerlingen om tot realisaties in de praktijk te komen.

Zij zijn creatief en flexibel en verwerven inzicht in technieken, processen en bedrijfsorganisatie in de brede context van horeca. Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het onthalen en bedienen van gasten in restaurant en logiesverstrekking. Zij leren samenwerken in team en werken economisch en duurzaam.

#### 4. Specifiek voor de studierichting

- Toegepaste bedrijfswetenschappen: marketing en bedrijfsbeheer binnen de context van horeca
- Uitbreiding van Engels en Frans: communicatieve vaardigheden
- Warme en koude keukensbereidingen, gerechten creëren, samenstelling van de kaart, kostprijsberekening en voorraadbeheer

- Gasten ontvangen en bedienen, gerechten en dranken voorstellen en serveren
- Onthaal van gasten en administratieve taken in een logiesverstrekkend bedrijf

## 5. De modellessentabel

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Engels B+S	2	2
Aardrijkskunde	1	1	Frans B+S	2	2
Geschiedenis	1	1	Horeca (incl. werkplekieren)	11	11
Lichamelijke opvoeding	2	2	Toegepaste bedrijfswetenschappen	1	1
Natuurwetenschappen	1	1			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
<b>Onderliggend aan algemene en specifieke vorming</b>				<b>III,1</b>	<b>III,2</b>
Realisatie leerplandoelen GFL en LP Financieel-economische vorming				1*	1*

\* De leerplandoelen van het GFL en van het leerplan Financieel-economische vorming kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL en het LP FEV in de modellessentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van die leerplannen onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

<b>Suggesties complementair gedeelte<sup>o</sup></b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Artistieke vorming Mens & samenleving Schooleigen keuzes: - Een vak van de algemene vorming van de studierichting: Nederlands (1u/leerjaar) ... - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum ...		

<sup>o</sup> Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lesuren van het complementair gedeelte, dan maken die lesuren samen met de relevante lesuren van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsleerpraktijk m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

<b>Totaal algemene en specifieke vorming</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.		

## 6. Infrastructuur

- Goed uitgeruste koude en warme keuken, een didactisch restaurant, een afwasruimte, voorbereidingslokalen, een onthaalbalie uitgerust voor het bijhouden van reservaties en het maken van de rekeningen, een bar, een officieruimte en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)

- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

## Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 3de graad

Onderscheid Horeca (D/A-finaliteit) en Restaurant en keuken (A-finaliteit):

- Horeca: in deze studierichting komt ook het deelgebied hotel aan bod. Daarnaast komen organisatorische aspecten en leiding geven in de keuken aan bod.
- Restaurant en keuken: deze studierichting is gebaseerd op de beroepskwalificatie Hulpkok waardoor deze zich meer richt naar uitvoerende taken. Hotelactiviteiten komen niet aan bod.

## Samenstelling studierichting 3de graad

Horeca: BK Kelner, BK Kok + SMD

Horeca
Algemene doorstroomcompetenties
Generieke doorstroomcompetenties
Moderne talen
Frans en Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden
Economie
Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

## Doorstroomprofiel na de 3de graad

Horeca
<i>Sociale wetenschappen</i> / Handelswetenschappen en Bedrijfskunde (Hotelmanagement, Wellbeing- en vitaliteitsmanagement), Onderwijs

Het doorstroomprofiel maakt een koppeling met de meest logische vervolgopleidingen per studierichting en ondersteunt zo de selectie van bepaalde wetenschapsdomeinen waarvoor specifieke minimumdoelen werden ontwikkeld. Het is in de eerste plaats een werkdocument voor het ontwikkelproces van de specifieke minimumdoelen. Het doorstroomprofiel heeft geen impact op de eigenlijke studiekeuze die leerlingen uiteindelijk zullen maken.

Bij het vastleggen van de doorstroomprofielen zijn in de eerste plaats hele studiegebieden geselecteerd. Wanneer binnen een bepaald studiegebied enkel een selectie van opleidingen relevant is, dan staat die selectie tussen haakjes na het studiegebied opgesomd.

De studiegebieden zijn gebundeld op basis van inhoudelijke samenhang. Een schuine streep binnen een cluster (/) verduidelijkt of het gaat om academische of professionele bacheloropleidingen: links van de schuine streep staan de academische bacheloropleidingen en rechts ervan de professionele bacheloropleidingen.