

## 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 D/A-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 inzicht in voedingswaarde en gezondheid, voedsel- en arbeidsveiligheid economisch en duurzaam handelen. 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

- Warme en koude keukenbereidingen, 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 logiesverstrekking bedrijf
- Voedsel- en arbeidsveiligheid

- Toegepaste bedrijfswetenschappen: marketing en bedrijfsbeheer binnen de context van horeca
- Uitbreiding van Engels en Frans: communicatieve vaardigheden

#### 4.1 Engels en Frans

	basisleerplan	B+S'
Communicatie: receptie, productie en interactie	Tekstkenmerken en minimumvereisten (ERK richtsnoer A2+)	Tekstkenmerken en minimumvereisten (ERK richtsnoer B1) Receptie: langere teksten, hogere informatiedichtheid, complexere zinsbouw en tekststructuur, uitgebreidere woordenschat Productie en interactie: complexere zinsbouw en tekststructuur, langere teksten, uitgebreidere woordenschat en hogere eisen qua vormcorrectheid
Taalsysteem	Taalsysteem (ERK richtsnoer A2+)	Taalsysteem (ERK richtsnoer A2+)

## 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. werkplekleren)	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 °</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		
...		

° 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 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. Het leerplan Horeca

### 6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden.
- Vaktechnisch handelen in keuken.
- Vaktechnisch handelen in restaurant.
- Onthaal en administratie in een logiesverstrekkend bedrijf.
- Economisch en duurzaam handelen.
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

### 6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden
  - Nieuwe concepten
  - Procedures en organisatiecultuur
  - Communicatie en samenwerken
  - Gerechten en dranken ontleden, menu's en gerechten samenstellen
  - Nieuw of aangepast product ontwikkelen
- Vaktechnisch handelen in keuken
  - Plannen en organiseren
  - Grondstoffen en materiaal
  - Bereidingstechnieken
  - Basisbereidingen en gerechten
  - Eigentijdse gastronomie en plant-based gerechten
  - Presenteren van gerechten en maaltjiddistributie
- Vaktechnisch handelen in restaurant
  - Plannen, organiseren en coördineren
  - Dranken beschrijven, degusteren, pairing
  - Dranken en gerechten bereiden, afwerken en bedienen
  - Restaurantmateriaal
  - Gastvriendelijk handelen, communicatie en klachten behandelen
  - Bestelling opnemen, verkooptechnieken, betaling en afrekenen
- Onthaal en administratie in een logiesverstrekkend bedrijf
  - Werking van departementen en functies
  - Gasten onthalen en informeren
  - Procedure toelichten bij reserveren, inchecken en uitchecken
  - Bedrijfsruimtes klaarzetten
- Economisch en duurzaam handelen
  - Duurzaam omgaan met productiemiddelen
  - Kostprijs berekenen, inzicht verkoopprijs
  - Goederen ontvangen, controleren en beheren
  - Bestelbon opmaken
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

- HACCP-procedures uitschrijven en toepassen
- Onderhoud
- Arbeidsveiligheid en ergonomie

## 7. Het leerplan Toegepaste bedrijfswetenschappen

### 7.1 Krachtlijnen

- Reflecteren over een duurzame ondernemingsvisie.
- Financieel inzicht ontwikkelen.
- Marketingstrategieën- en instrumenten verkennen.

### 7.2 Opbouw

- Duurzaam ondernemen in de horeca
- Financieel beleid
- Marketingstrategie en -instrumenten
- Onderzoekscompetentie

## 8. 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 Grootkeuken en catering (A-finaliteit), Restaurant en keuken (A-finaliteit) en Horeca (D/A-finaliteit):

- Grootkeuken en catering, Restaurant en keuken: algemene vorming A-finaliteit;  
Horeca: algemene vorming D/A-finaliteit;
- Grootkeuken en catering richt zich naar uitvoerende activiteiten in functie van de bereiding van maaltijden op grote schaal. Dat vergt een aantal specifieke technieken, aangepast materieel en een doordachte organisatie. De focus ligt vooral op keukenactiviteiten maar ook basisaspecten van de bediening komen aan bod. Een belangrijk aandachtspunt is de aanpassing van maaltijden aan specifieke doelgroepen;  
Restaurant en keuken is gebaseerd op de beroepskwalificaties Kelner en Hulpkok en verenigt competenties binnen de deelgebieden keuken en restaurant. De context en de doelgroep zijn sterk verschillend in vergelijking met die in Grootkeuken en catering. Hotelactiviteiten komen niet aan bod;
- Horeca bevat ook het deelgebied hotel. Daarnaast komen organisatorische aspecten en leidinggeven in de keuken aan bod. In een bijkomende specifieke vorming worden aspecten van toegepaste bedrijfswetenschappen behandeld.

## Samenstelling studierichting 3de graad

Horeca: BK Kelner, BK Kok + SMD (zie onder)

<b>Horeca</b>
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

<b>Horeca</b>
<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.