**Katholiek Onderwijs Vlaanderen**

**Dienst Curriculum & vorming**

Team secundair onderwijs

2025-10-01

Inspiratiedocument stage-activiteitenlijst 7de jaar Hotelreceptionist

# Inleiding

De activiteitenlijst is een verplicht onderdeel van de stageovereenkomst en dient in de eerste plaats om afspraken te maken tussen school, leerling en stagegever. Inhoud, vormgeving en taalgebruik moeten ervoor zorgen dat de activiteitenlijst effectief wordt gebruikt door de drie partijen.

Om tot een stage-activiteitenlijst te komen zien we drie stappen:

De pedagogische begeleiding heeft dit inspiratiedocument opgemaakt waarin een uitgebreide lijst van doelgerichte activiteiten is opgenomen. Bij de opmaak van het inspiratiedocument is nagegaan welke activiteiten bij een stagegever een meerwaarde hebben voor het leerproces van de leerling en kunnen worden uitgevoerd door de stagiair. Het inspiratiedocument dient enkel als voorbeeld en ter ondersteuning van scholen. Het is in elk geval niet opgezet als een afvinklijst.

De vakgroep maakt een schooleigen activiteitenlijst op. Daarbij wordt in de context van de school (bv. beginsituatie van de leerlingengroep, uitgestippelde leerlijn, aanwezige infrastructuur) en stagebedrijven nagegaan welke activiteiten relevant kunnen zijn, welke activiteiten zeker aan bod moeten komen tijdens de stage … Het inspiratiedocument wordt in deze fase gereduceerd of aangevuld tot die stage-activiteiten waarop de school concreet wil inzetten. De schooleigen activiteitenlijst kan worden ingezet als een instrument om stagegevers te recruteren en selecteren.

De stagebegeleider of de vakleraar maakt een individuele activiteitenlijst op waarbij een selectie wordt gemaakt van activiteiten die effectief zullen worden uitgevoerd door een specifieke stagiair (vanuit de beginsituatie van de leerling) bij een specifieke stagegever (in functie van de mogelijkheden van de stagegever). Het is die individuele activiteitenlijst die onderdeel uitmaakt van de stageovereenkomst.

In de [leidraad stage-activiteitenlijsten](https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/download/content/28d44617-b519-4622-9e26-9f2e9ca6ee91/attachments/leidraad_activiteitenlijsten.pdf) vind je reflectievragen om tot een stage-activiteitenlijst te komen en bijkomende achtergrondinformatie.

# Context

Contexten waarin de stage kan plaatsvinden:

* Receptie (front-office) van diverse types logiesverstrekking
* Administratie (back-office) van diverse types logiesverstrekking
* Ontbijtdienst (voor beperkt aantal doelen)

# Activiteitenlijst

|  |  |
| --- | --- |
| **Activiteit** | **Leerplandoel(en)** |
| **Overkoepelende vaardigheden** |  |
| De leerling leeft de afspraken op de werkplek na zoals   * kledij; * stiptheid; * communicatie met collega’s; * teamwork; * persoonlijke hygiëne. | LPD 4, 5 |
| **Vaktechnisch handelen** |  |
| De leerling registreert reservaties en volgt de bezetting op door gebruik te maken van het reserveringssysteem van de werkplek. | LPD 6 |
| De leerling checkt gasten in en vervult de nodige administratie. | LPD 7 |
| De leerling checkt gasten uit en vervult de nodige administratie. | LPD 7 |
| De leerling voert andere administratieve taken uit zoals het opmaken van lijst van arrivals, check-ins, check-outs, planning housekeeping, aanmaken van key cards, beheer van voorraad kantoormateriaal, verwerken en verdelen van (digitale) post. | LPD 8 |
| De leerling voert kassaverrichtingen uit en controleert de kassa. | LPD 9 |
| De leerling ondersteunt de dienst van het ontbijt zoals het klaarzetten, helpen bij het bedienen en afruimen. | LPD 10 |
| **Gastvrij handelen** |  |
| De leerling informeert gasten over de diensten van het bedrijf. | LPD 11 |
| De leerling handelt gastvriendelijk en integer en houdt rekening met interculturele gebruiken en etiquette. | LPD 12 |
| **Economisch en duurzaam handelen** |  |
| De leerling werkt kostenbewust zoals   * zuinig omspringen met grondstoffen; * efficiënt gebruik van materiaal en toestellen. | LPD 13 |
| **Voedsel- en arbeidsveilig handelen** |  |
| De leerling handelt volgens principes van voedselveiligheid bij   * het naleven van HACCP-regels; * het informeren van gasten over allergenen. | LPD 14 |
| De leerling assisteert bij de veiligheid van gasten en gebouwen. | LPD 15 |