

7de leerjaar Sommelier

De studierichting 7de leerjaar Sommelier

1. De studierichting in de matrix

Graad	7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Duurtijd	2 semesters o.v.
Samenstelling	BK Sommelier

2. Korte beschrijving van de studierichting

Het 7de leerjaar Sommelier is een studierichting gericht op instroom op de arbeidsmarkt. De leerlingen degusteren en serveren wijnen en bieren, onthalen gasten, informeren en adviseren over het productieproces en over de combinatie van dranken met gerechten, nemen bestellingen op en serveren dranken. De leerlingen richten office en bar in, maken de tapinstallatie klaar, organiseren en beheren de voorraad en adviseren bij het samenstellen van de drankenkaart.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Sommelier leren graag in concrete contexten eigen aan het studiedomein Voeding en horeca. Via concrete contexten verwerven ze theoretische-praktische inzichten. Zij leren binnen een reële arbeidssituatie autonoom functioneren en zijn in staat om de basishandelingen als sommelier uit te voeren. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met dranken. Ze zijn nieuwsgierig en leergierig en volgen de trends en ontwikkelingen op. Ze zijn motorisch vaardig en kunnen smaken en geuren herkennen en benoemen. Ze zijn sociaal en communicatief vaardig in functie van het bedienen van gasten. Ze zijn gastvrij, handelen integer, werken georganiseerd, zijn flexibel en kunnen samenwerken in team.

4. Specifiek voor de studierichting

- Dranken omschrijven, proeven, beoordelen en schenken
- Gasten adviseren m.b.t. combinatie van dranken en gerechten, foodpairing
- Diëten en voedingsvoorkeuren
- Samenstelling van de kaart, kostprijsberekening en voorraadbeheer
- Gerechten en dranken verkopen en opdienen
- Voedsel- en arbeidsveiligheid
- Zaalorganisatie, instructie en functionele communicatievaardigheden in het Frans en Engels
- Nieuwe trends en technologieën

5. De minimummodellesentabel

Het richtingsspecifieke leerplan richt zich op 22 lessen met inbegrip van uren moderne vreemde talen: Engels of Frans (2) afhankelijk van de gevolgde taal in de derde graad.

6. Infrastructuur

- Een goed uitgerust didactisch restaurant met bar, tapinstallatie een afwasruimte, voorbereidingslokalen een gekoelde opbergruimte en wijnkelder
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting: eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

7. Regelgeving specifiek voor de studierichting

-