

Beschrijving van de studierichting

Plaats in de matrix

Derde graad dubbele finaliteit – domein Voeding en horeca

Visie op de studierichting

- De studierichting Horeca is een studierichting in de dubbele finaliteit, gericht op een specifieke waaier aan opleidingen in het hoger onderwijs waar management en communicatie centraal staan evenals een mogelijke toegang tot de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren daarom leerinhouden uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht en communicatievaardigheden in het Engels en Frans om te integreren in competenties die belangrijk bij het organiseren van horeca-activiteiten en omgaan met internationale klantenrelaties.
- Naast het verdiepen in complexere toepassingen, zowel in de keuken als in het restaurant, is er extra aandacht voor voorraadbeheer, het ontwikkelen van eigen gerechten en samenstellen van menu's (met de bijhorende organisatie van de werkzaamheden, kostprijsberekening en het opmaken van de bestelbonnen).
- In het restaurant wordt de bediening uitgebreid met het noteren van reservaties en werkzaamheden rond het innen van consumptie (voorbereiding van de kassa). Ook het functioneel communiceren in het Engels en Frans met klanten en teamleden blijft erg belangrijk.
- Horeca wordt als domeingebonden studierichting aangeboden in de derde graad. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen de dubbele finaliteit.

Leerlingenprofiel

Een leerling uit de studierichting Horeca:

- is uitermate geïnteresseerd in het bereiden van maaltijden op een hoogstaand culinair niveau;
- hecht veel belang aan hygiënisch werken en het eigen persoonlijk voorkomen;
- is sterk in het organiseren van de eigen werkzaamheden;
- is creatief in het afwerken van bereidingen;
- is sociaal aangelegd en klantvriendelijk ingesteld;
- heeft een grote affiniteit voor etiquette bij het bedienen van gasten.
- is communicatief vaardig in meerdere moderne talen.

Componenten van de studierichting

Horeca (df)
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kok (4) BK Kelner (4)
WD_01 Generieke competenties
01 Generieke doorstroomcompetenties
WD_02 Moderne talen
12 Frans en Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden
WD_16 Economie
05 Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

Minimale materiële vereisten

Voor deze studierichting is een degelijk uitgeruste, professionele keuken nodig met bijhorende productie- en opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Verder is een goed geëquipeerd restaurant met voldoende materiaal voor het realiseren van de verschillende serveertechnieken en zaalbereidingen en -versnijdingen een must.

Vergelijking met 'oude studierichtingen'

Concordantie

TSO	Dubbele finaliteit
Hotel	Horeca

Accenten binnen de opleiding

- De meest opvallende accentverschuiving ten opzicht van de 'oude' studierichting is dat de benaming 'Hotel' bewust vervangen werd en dus minder prominent aanwezig is.
- Er is extra aandacht voor het functioneel gebruik van moderne vreemde talen binnen het specifiek gedeelte.
- Verder leren leerlingen de uitdagingen kennen waarmee de huidige horecasector geconfronteerd wordt zoals het belang van kostprijsberekeningen in functie van 'food cost and food wastage cost', aandacht voor gezonde en duurzame voeding en openstaan voor diverse culturele invloeden in onze maatschappij.

Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

Horeca in de derde graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen uit de tweede graad:

- Horeca

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen:'

Horeca
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kok (4) BK Kelner (4)
WD_02 Moderne talen
12_Frans en Engels: communicatieve vaardigheden
WD_16 Economie
05_Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen

Niet van toepassing

Vervolg na de derde graad

De leerlingen hebben na de derde graad één of meerdere beroepskwalificaties behaald. Op basis van deze beroepskwalificatie(s) is een intrede op de arbeidsmarkt mogelijk.

De leerlingen kunnen ook kiezen voor een beroepsgerichte Se-n-Se-opleiding waarbij ze één of meerdere extra beroepskwalificaties kunnen behalen die hen extra kansen bieden op de arbeidsmarkt. Ze kunnen ook kiezen voor een graduaatsopleiding.

Mogelijke vervolgopleidingen (bacheloropleiding):

Geesteswetenschap	Natuurwetenschap	Sociale wetenschap
		/ Handelswetenschappen en Bedrijfskunde (Hotelmanagement, Wellbeing- en vitaliteitsmanagement), Onderwijs