

Beschrijving van de studierichting

Visie op de studierichting

In de opleiding 'horeca' ligt de focus op het aanleren van basistechnieken die nodig zijn om eenvoudige en culinaire gerechten te bereiden, evenals op bedienen, gepast communiceren in meerdere moderne talen, correcte sociale omgangsvormen en etiquette.

In de component 'keuken' ligt de nadruk op basistechnieken rond het plannen van eigen opdrachten, het reinigen, voorbereiden en bereiden van grondstoffen tot culinaire gerechten met aandacht voor voedselveiligheid en creativiteit. Leerlingen onderzoeken tevens de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven. In de component 'restaurant' ligt de nadruk op het bereiden en bedienen van eenvoudige koude en warme dranken en gerechten. Leerlingen leren ook eenvoudige zaalbereiding.

Leerlingenprofiel

Deze opleiding is uitermate geschikt voor leerlingen die niet alleen plezier beleven aan het bereiden en proeven van culinaire gerechten, maar ook graag dieper ingaan op processen achter bereidingen en technieken. Het is essentieel dat ze een sociale en dienstverlenende ingesteldheid hebben en belangstelling voor meerdere moderne talen. Affiniteit met het plannen en organiseren van eigen taken en interesse in economische aspecten zoals kostprijsberekening zijn pluspunten om deze opleiding aan te vatten.

Plaats in de matrix

Tweede graad dubbele finaliteit – domein Voeding en horeca

Componenten van de studierichting

| |
|---|
| 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 |

Minimale materiële vereisten

Een degelijk uitgeruste, professionele keuken met bijhorende productie- en opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Vergelijking met de 'oude studierichtingen'

Concordantie

| TSO | Dubbele finaliteit |
|-------|--------------------|
| Hotel | Horeca |

Accentverschuivingen binnen de opleiding

De meest opvallende accentverschuiving ten opzicht van de vorige opleiding is dat de benaming 'Hotel' bewust vervangen werd en dus minder prominent aanwezig is. Daarnaast besteden leerlingen meer aandacht aan processen achter verschillende bereidings-, verwerkings- en bewaartechnieken. Verder leren ze de uitdagingen kennen waarmee de huidige horecasector geconfronteerd wordt zoals het belang van kostprijsberekeningen in functie van 'food- and food wastage cost', aandacht voor gezonde en duurzame voeding en openstaan voor diverse culturele invloeden in onze maatschappij.

Het functioneel gebruik van meerdere moderne talen blijft belangrijk.

Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen in de tweede graad

Niet van toepassing

Overgang naar de derde graad

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

- Horeca

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze 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 |

Vervolgopleidingen na de derde graad

Horeca

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