



2^{de} graad



HORECA (D/A)

Horeca is een veelzijdige richting in de **dubbele finaliteit**, die zich niet alleen beperkt tot het werken in de horeca. Je leert niet alleen over activiteiten in de keuken, het restaurant en de logiesverstrekking, maar ook over uitbatingsvormen, grondstoffen en materieel. Je verwerft basiskennis en -vaardigheden in de keuken, het restaurant en het onthaal van gasten. Daarbij heb je aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen, en plannen en organiseren.

De leerstof wordt geïntegreerd aangeleerd via projectwerk. Het leren vindt ook plaats buiten de school. Zo krijg je via werkplekleren, uitstappen en bedrijfsbezoeken een sterke voeling met het werkveld.

In de studierichting Horeca bouw je voort op de basis die je in de 1ste graad hebt opgedaan. Naast de algemene vakken die ook in andere studierichtingen uit de dubbele finaliteit aan bod komen, krijg je specifieke inhoud in de basismodule horeca.

De basismodule horeca biedt een aantrekkelijk lespakket van 10 lessen in het 3de jaar en 11 lessen in het 4de jaar en is opgesplitst in de vakken hoteltechnieken, restauranttechnieken en gastronomische technieken.

Je leert hierbij de volgende competenties:

- gasten gastvrij bedienen en vlot met hen communiceren in het Nederlands, Engels en Frans;
- basisbereidingen klaarmaken met oog voor kwaliteit en creativiteit;
- inzicht in de voedings- en menuleer;
- de wetgeving betreffende arbeids- en voedselveiligheid;
- plannen en organiseren in een horecacontext;
- zorgen voor een veilige, milieubewuste, duurzame en voedselveilige omgeving.

Kortom, met de studierichting Horeca ben je verzekerd van een brede basis en diverse vaardigheden waarmee je in de horeca aan de slag kan, maar ook in tal van andere sectoren kan doorgroeien.

TWEEDE GRAAD	DUBBELE FINALITEIT
	HORECA
Godsdienst	2
LO	2
Nederlands	4
Engels	2
Frans	2
Wiskunde	3
Natuurwetenschappen	2/1
Aardrijkskunde	1
Geschiedenis	1
Artistieke vorming	1/0
Mens en samenleving	0/1
Kompas	1
Horeca	10/11
- Hoteltechnieken	
- Restauranttechnieken	
- Gastronomische technieken	
Labo Horeca	1
	32

- DERDE GRAAD
- Na het 4de jaar kan je binnen KSOM instromen in Horeca (D/A) in de 3de graad.
- Daarnaast zijn overgangen naar KSOM-studierichtingen uit de arbeidsmarktfinaliteit ook mogelijk.
- Hierover gaan we graag met jou in gesprek.