



3^{de} graad



HORECA (D/A)

Horeca is een studierichting in de **dubbele finaliteit** in het **domein voeding en horeca**. Je bouwt verder op de basis die je opdeed in de 2^{de} graad en dit zowel binnen algemeen vormende vakken als in een boeiende en uitdagend aanbod aan theoretisch, toepassingsgericht en praktisch richtings specifieke vorming. Complementair met de brede basisvorming verwerf je flink wat economische inzichten en vaardigheden. Ook je actieve taalvaardigheid in het Engels en Frans scherp je aan. Daarnaast word je vaardig in breed pakket aan vaardigheden uit het horecadomein en ontwikkel je, toegepast op de horecasector, competenties als flexibiliteit, stressbestendigheid, samenwerken, communicatie, en gastvriendelijkheid. Het geheel van deze vakken, vormt een waardevolle voorbereiding en vertrekbasis voor een uitdagende en boeiende carrière in de horeca.

Horeca

In dit vak ontwikkel je de vaardigheden die nodig zijn voor de beroepen kelner en kok. Als kelner leer je gasten ontvangen, gerechten en dranken aanbevelen, bestellingen opnemen en serveren, rekeningen opmaken ... Je verwerkt, als kok, diverse ingrediënten tot warme en koude keukens bereidingen, stelt gerechten samen, volgt keukens processen op en staat in voor het voorraadbeheer.

Naast deze technische vaardigheden zetten we actief in op werkhouding en samenwerking. Werken in een hiërarchisch team, in diverse horecagelegenheden, aan de hand van bedrijfsprocedures, binnen veiligheids- en hygiënevoorschriften en steeds klantgericht bieden immers flink wat uitdagingen.

Toegepaste bedrijfswetenschappen

Ondernemerschap en ondernemerszin vormen een flinke troef. In het vak toegepaste bedrijfswetenschappen verwerf je inzicht in bedrijfseconomische processen die spelen binnen de horecasector. Onder meer marketing, bedrijfsbeheer en management komen aan bod. Ook is er aandacht voor de invloed van en het omgaan met externe factoren zoals wetgeving en concurrentiepositie.

Engels en Frans (Horeca)

Zowel in contact met klanten als binnen een horeca-team is een vlotte en duidelijke communicatie essentieel. Binnen de vakken Engels en Frans hebben we extra aandacht voor het aanscherpen van actieve taalvaardigheid. Dit in de eerste plaats toegepast op de horecasector.

KSOM-Masterclasses

Theoretisch, toegepast of technisch. Steeds boordevol uitdaging. Doorheen de derde graad maken onze leerlingen uit de dubbele finaliteit hun keuze uit verscheidene KSOM-masterclasses. Sommige bieden extra basis in functie van het hoger onderwijs. Andere trekken volop de kaart van het ontwikkelen en versterken van vaardigheden.

Met alle KSOM-campussen slaan we hiervoor de handen in elkaar. Zo bieden we onze leerlingen de mogelijkheid om optimaal gebruik te maken van de expertise van vakspecialisten van alle KSOM-campussen. Tijdens de KSOM-masterclasses ontmoeten leerlingen van de verschillende KSOM-campussen elkaar in de kwaliteitsvolle infrastructuur van de Ontmoetingscampus of in de specifieke vakgerichte leslokalen van de andere campussen.



| DERDE GRAAD | DUBBELE FINALITEIT |
|----------------------------------|--------------------|
| | HORECA |
| Godsdienst | 2 |
| LO | 2 |
| Nederlands | 3 |
| Engels | 2 |
| Frans | 2 |
| Wiskunde | 2 |
| Natuurwetenschappen | 1 |
| Aardrijkskunde | 1 |
| Geschiedenis | 1 |
| Horeca (incl. stage) | 12/14 |
| Toegepaste bedrijfswetenschappen | 2/0 |
| KSOM-masterclasses | 2 |
| | 32 |

Na het zesde jaar Horeca ben je klaar om een vervolgopleiding aansluitend bij je studierichting te starten in het hoger onderwijs.

Verder bouwend op de richtings specifieke vorming, situeren de meest logische professionele bachelorstudies zich binnen onderstaande studiegebieden en opleidingen.

- Handelswetenschappen en bedrijfskunde (Hotelmanagement, Wellbeing- en vitaliteitsmanagement);
- Onderwijs.

Ook graduaatsopleidingen in dezelfde studiegebieden bieden flink wat mogelijkheden.

In Horeca bereik je ook de beroepskwalificaties kok en kelner. Na het zesde jaar ben je helemaal klaar om je eerste stappen op de arbeidsmarkt te zetten. In een Se-n-Se-opleiding kan je inzetten op het behalen van een bijkomende beroepskwalificatie.