

# V&H

1<sup>STE</sup> GRAAD B

## VOEDING & HORECA

STUDIEDOMEIN: VOEDING & HORECA

### PROFIEL

Je bent gebeten door Voeding & Horeca. Je steekt **graag de handen uit de mouwen**.

In **kleine klasgroepen** voel jij je het best. Zo proberen wij jou ook maximaal te ondersteunen.

Bij problemen kan je rekenen op veel hulp en we proberen eventuele leerachterstand weg te werken.

De leerkrachten helpen je bij het aanleren van een werk- en studiehouding.

### INSTAP

Wil je starten in het leerpad 1B Voeding & Horeca, dan kan dat na het 6<sup>e</sup> leerjaar of als je 12 jaar wordt voor 31 december.

Wil je starten in de basisoptie 2B Voeding & Horeca, dan is dat mogelijk na het volgen van het leerpad 1B of 1A. Je kan ook instromen als je 14 wordt voor 31 december.

Ben je geboeid door alles wat er gebeurt in de keuken, de bakkerij of de slagerij?

Hou je van het verwerken van voedingsmiddelen tot lekkere, gezonde bereidingen?

Wil je graag op een gastvrije en creatieve manier mensen ontvangen in een restaurant?

### WAT LEER JE?

#### Keuken & zaal

Je gaat actief aan de slag en ervaart het **verschil tussen de huishoudelijke keuken en horecakeuken** en wat het verschil is tussen thuis eten en op restaurant eten.

Je leert gerechten klaarmaken in de keuken en de kneepjes van het vak voor een **vlotte bediening en organisatie van de zaal**. Je leert alles over verantwoordelijkheid, taakverdeling en samenwerking in de keuken.

Je werkt met basismateriaal en –toestellen nodig voor het maken van eenvoudige bereidingen en producten in de keuken en maakt de vergelijking met professioneel materiaal en professionele keukentoeestellen. **Je gaat op ontdekking in de echte leefwereld van een keuken en restaurant.**

#### Algemene vakken

Basisvorming blijft belangrijk, vooral in 1B. Voor Frans, Nederlands en Wiskunde krijg je les in niveaugroepen, zodat we steeds kunnen aansluiten bij je leermogelijkheden.

#### Verkenning

Naast de keuken- & zaaltechnieken maak je ook kennis met verzorging, stimuleren we je creativiteit, leer je werken met de pc en proef je van lifestyle.

In het tweede jaar verken je 3 aspecten binnen Voeding & Horeca: Slagerij, Bakkerij, Restaurant & Keuken.

#### Kompasuur

In het kompasuur werk je samen met de klasleerkracht aan sociale vaardigheden, studiekeuze, het klasgebeuren en studiemethode. Er is aandacht voor leren leven, leren leren en leren kiezen.

## WAT HIERNA?

De meeste leerlingen kiezen na de basisoptie Voeding & Horeca in de tweede graad voor Restaurant & Keuken (A), omdat ze hier in het bijzonder op voorbereid worden.

In de derde graad kan je op onze school Grootkeuken & Catering volgen. Grootkeuken & Catering is een opleiding die je voorbereidt op de arbeidsmarkt.

*A: arbeidsmarktgerichte opleiding (voorbereiding op tewerkstelling)*

## LESSENTABEL

	1 <sup>ste</sup> jaar	2 <sup>de</sup> jaar
Engels	1	1
Frans	2	2
Nederlands	4	3
Wiskunde	4	3
Godsdienst	2	2
Maatschappelijke vorming	3	2
Natuur & Ruimte	3	1
Techniek	4	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Muziek	1	1
Beeld	1	1
	<b>27</b>	<b>20</b>
Kompas	1	1
<b>Voeding &amp; Horeca</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
Verkenning	2	0
Upgrade/Update	/	1
<b>TOTAAL</b>	<b>32</b>	<b>32</b>