

# V&H

1<sup>STE</sup> GRAAD A

## VOEDING & HORECA

STUDIEDOMEIN: VOEDING & HORECA

Wil je graag kok, kelner, slager of bakker worden?

Experimenteer je graag met voedingsmiddelen en wil je ontdekken wat lekker en gezond is?

Droom je ervan om kelner te worden en mensen op een gastvrije manier te ontvangen?

Heb je niet enkel interesse in koken, maar ook in de wetenschap achter voeding?

### PROFIEL

Je bent gebeten door Voeding & Horeca.

Je hebt interesse in voeding en in de wetenschap achter voeding.

### INSTAP

Wil je starten in het leerpad 1A Voeding & Horeca, dan moet je het getuigschrift basisonderwijs behaald hebben.

Wil je starten in de basisoptie 2A Voeding & Horeca, dan is dat mogelijk na het volgen van het leerpad 1A.

Je kan ook instromen wanneer je een ander leerpad 1A gevolgd hebt.

### WAT LEER JE?

#### Keuken & zaal

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

Je maakt gerechten klaar in de keuken en leert 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 je maakt de vergelijking met professioneel materiaal en professionele keukentoeestellen.

#### Wiskunde

Naast de basisleerstof wiskunde word je ook uitgedaagd met extra leerstof en oefeningen; zo word je voorbereid op de wetenschappelijke component binnen de voeding.

#### Wetenschappen

Je ontdekt wat een gezonde levensstijl is vanuit een wetenschappelijke hoek. Je leert wat gezonde voeding concreet betekent en welke invloed voeding heeft op je totale gezondheid.

Je leert de specifieke technieken, gebruiken en werkwijzen in de voedings- en horecasector onderzoekend kennen. Je staat stil bij de voorafgaande handelingen en processen die voeding ondergaat voor het op het bord komt.

#### 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 Biotechnische wetenschappen (D\*), Biotechnieken (D/A\*) of Maatschappij & Welzijn (D/A\*) op onze school, of maken de overstap naar een hotelschool.

Naast deze logische overgang zijn er binnen zowel de finaliteit doorstroom\* als binnen de dubbele finaliteit\* nog tal van andere keuzes haalbaar.

Een overstap naar Restaurant en Keuken (A\*) in de tweede graad, behoort ook tot de mogelijkheden.

\*D: doorstroomrichting (voorbereiding op universiteit en hogeschool) - D/A: dubbele finaliteit (voorbereiding op hogeschool en arbeidsmarkt) – A: arbeidsmarktgerichte opleiding (voorbereiding op tewerkstelling)

## LESSENTABEL

	1 <sup>ste</sup> jaar	2 <sup>de</sup> jaar
<i>Algemene vorming</i>		
Engels	1	2
Frans	3	3
Nederlands	4	4
Wiskunde	4	4
Godsdienst	2	2
Aardrijkskunde	2	1
Natuurwetenschappen	2	1
Geschiedenis	1	2
Mens & samenleving	1	-
Techniek	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Muziek	1	1
Beeld	1	1
ICT	1	1
	<b>27</b>	<b>25</b>
<i>Specifieke vorming</i>		
Kompas	1	1
<b>Voeding &amp; horeca</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
Horizon	2	-
Upgrade/update	-	1
<b>TOTAAL</b>	<b>32</b>	<b>32</b>