



**SINT  
ALOYSIUS**  
Geel

Eerste graad

# **2B Voeding & horeca - SAG**

Eerste graad



KOGEKA

# 2B Voeding & horeca - SAG

## LESSENTABEL

Vak	Type	2e Jaar
Bakkerij	PV/TV	4
Artistieke vorming	AV	1
Engels	AV	1
Frans	AV	1
Groeiuur	AV	1
ICT	AV	1
Katholieke godsdienst	AV	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2
Maatschappelijke vorming	AV	2
Natuurwetenschappen	AV	1
Nederlands	AV	3
Restaurant en keuken	PV/TV	4
Slagerij	PV/TV	3
Techniek	TV	2
Wiskunde	AV	4
<b>TOTAAL</b>		<b>32</b>

# 2B Voeding & horeca - SAG

## WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In het tweede leerjaar B wordt de algemene basisvorming verdergezet met 21 wekelijkse lestijden, die aangevuld worden met 11 lestijden van één of twee specifieke basisopties.

In Voeding & horeca worden deze ingevuld als volgt:

- 4 uren bakkerij
- 4 uren restaurant en keuken
- 3 uren slagerij

In deze basisoptie verken je de eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen en grondstoffen in voeding en horeca. Je past basistechnieken toe in keuken en restaurant. Je krijgt inzicht in evenwichtige, eerlijke en duurzame voeding. Je leert ook sociale en communicatieve vaardigheden toepassen in verschillende situaties binnen de context van voeding en horeca.

## VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

- Je hebt het eerste leerjaar B met succes doorlopen;
- of je hebt het eerste leerjaar A doorlopen en je stelt vast dat je een minder theoretische opleiding wil volgen;
- de wereld van voeding en horeca boeit je;
- dan zal deze richting je de uitdagingen bieden die je zoekt.

## WAT NA DEZE OPLEIDING?

Leerlingen van 2B Voeding & horeca kiezen in de tweede graad voor een arbeidsmarktgerichte opleiding zoals Bakkerij, Slagerij of Restaurant - keuken. In deze studierichtingen word je heel praktisch opgeleid zodat je na het secundair onderwijs, eventueel aangevuld met een Se-N-Se of HBO5-opleiding, aan de slag kan op de arbeidsmarkt binnen de sector van voeding & horeca.

## CONTACT

### Sint Aloysius Geel · SAG

Schuttershof 2B  
2440 Geel  
sag@kogeka.be

