



**SINT  
ALOYSIUS**  
Geel

Eerste graad

# **2A Hotel & voeding - SAG**

Eerste graad



KOGEKA

# 2A Hotel & voeding - SAG

## LESSENTABEL

| Vak                    | Type | 2e Jaar   |
|------------------------|------|-----------|
| Katholieke godsdienst  | AV   | 2         |
| Aardrijkskunde         | AV   | 1         |
| Beeld                  | AV   | 1         |
| Engels                 | AV   | 2         |
| Frans                  | AV   | 3         |
| Geschiedenis           | AV   | 2         |
| ICT                    | AV   | 0.5       |
| Lichamelijke opvoeding | AV   | 2         |
| Muziek                 | AV   | 1         |
| Natuurwetenschappen    | AV   | 1         |
| Nederlands             | AV   | 4         |
| Techniek               | TV   | 2         |
| Voeding en horeca      | TV   | 6         |
| VVV                    |      | 0.5       |
| Wiskunde               | AV   | 4         |
| <b>TOTAAL</b>          |      | <b>32</b> |

# 2A Hotel & voeding - SAG

## WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In het tweede leerjaar wordt de algemene basisvorming verdergezet met 25 wekelijkse lestijden die aangevuld worden met een specifieke basisoptie van 5 lestijden en 2 uren differentiatie.

In Hotel & voeding worden deze ingevuld als volgt:

- 5 uren Voeding & horeca
- 1 uur STEM-initiatieven ter ondersteuning van de basisoptie
- 1 uur "versterken, verbreden en verdiepen" / ICT

In deze basisoptie verken je de verschillende interessegebieden waarin voeding een belangrijke rol speelt. Eerlijke, evenwichtige en duurzame voeding, hulpmiddelen en grondstoffen, activiteiten in voeding en horeca, sociale en communicatieve vaardigheden nemen hierbij een grote plaats in.

## VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

- je hebt het eerste leerjaar A met succes doorlopen;
- je studeert vlot en behaalt over het algemeen goede resultaten;
- de wereld van voeding, hotel en restaurant boeit je;
- dan zal deze richting je de uitdagingen bieden die je zoekt.

## WAT NA DEZE OPLEIDING?

- Leerlingen van 2A Hotel & voeding kiezen in de tweede en derde graad meestal voor een studierichting met dubbele finaliteit die zich situeert in het studiedomein Voeding en horeca, zoals Horeca. Deze richting bereidt voor op een professionele bachelor in de voedingssector.
- Vanuit 2A Hotel & voeding is een arbeidsmarktgerichte opleiding zoals Bakkerij, Slagerij of Restaurant & keuken ook een optie. In deze studierichtingen word je heel praktisch opgeleid zodat je na het secundair onderwijs aan de slag kan op de arbeidsmarkt.

## CONTACT

### Sint Aloysius Geel

Schuttershof 2B  
2440 Geel  
sag@kogeka.be

