SINT JOZEF Geel

Doorstroom - Arbeidsmarkt (D/A)

Horeca

Derde graad

KOGEKA

Horeca

LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	2	2
Frans	AV	3	2
Engels	AV	2	3
Wiskunde	AV	2	2
Natuurwetenschappen	AV	1	1
Aardrijkskunde	AV	1	1
Geschiedenis	AV	1	1
Economische vorming	AV	-	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Toegepaste bedrijfswetenschappen	PV/TV	1	1
TV Horeca	TV	6	4
TV Interne stage	TV	-	2
PV Horeca	PV	8	8
TOTAAL		**32**	**32**

Horeca

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

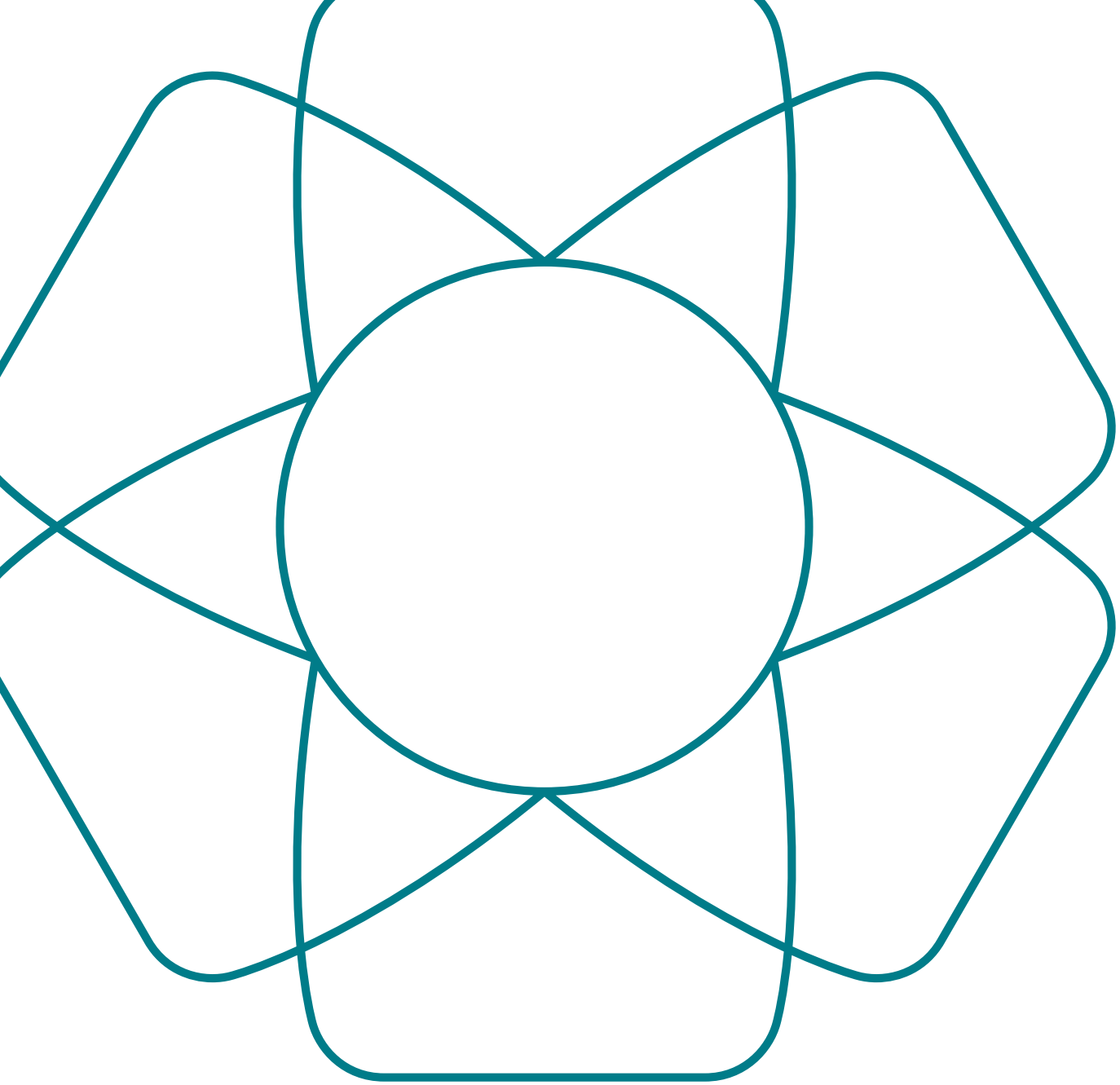
Horeca is een theoretisch-praktische richting in de dubbele finaliteit. Je ontwikkelt de vereiste competenties zowel in de keuken als in de bediening. Daarnaast bekwaam je jezelf in de ontvangst en registratie van gasten in een logieverstrekkend bedrijf. Je verwerft hierbij inzicht in voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen en de organisatie en het beheer van een restaurant en een hotel. Bij het bedienen van gasten ligt de nadruk op gastvrijheid, etiquette en communicatieve vaardigheden in Nederlands, Frans en Engels. Ook de bedrijfseconomische onderwerpen zoals marketing en kostprijsberekening komen aan bod in de context van horeca.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze richting terecht indien je met succes de tweede graad van een richting in de D- en D/A-finaliteit beëindigt met een A-attest, bij voorkeur vanuit de tweede graad horeca. De vaardigheden en kennis van de tweede graad Horeca worden verder uitgediept en verfijnd.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Na een 6de jaar Horeca ben je afgestudeerd als kok en kelner. Een waaier van mogelijkheden ligt voor je open, je kan aan de slag als kok of kelner op de arbeidsmarkt of je gaat verder studeren in het hoger onderwijs. De richting Horeca is van die aard dat de meeste vormen van hoger onderwijs van het korte type binnen de mogelijkheden liggen.

CONTACT

Sint Jozef Geel
Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Mevr. Karen Celis
Tel. 014 57 85 50
karen.celis@kogeka.be