



**SINT
JOZEF**
Geel

D/A

Horeca

Tweede graad



KOGEKA

LESSENTABEL

Vak	Type	3e Jaar	4e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	4	4
Frans	AV	2	2
Engels	AV	2	2
Wiskunde	AV	3	3
Natuurwetenschappen	AV	2	1
Aardrijkskunde	AV	1	1
Geschiedenis	AV	1	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Informatica	AV	-	1
TV Horeca	TV	5	6
PV Horeca	PV	7	7
TOTAAL		32	32

Horeca

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In deze opleiding ligt de nadruk zowel op het praktische als op het theoretische gedeelte binnen de horeca. De drie componenten van Horeca (keuken, zaal en hotel) komen hier uitgebreid aan bod. Je leert niet alleen alle kneepjes van het vak in de zaal en in de keuken, maar ook de activiteiten in een logiesverstrekkend bedrijf ga je verkennen. Er is niet alleen aandacht voor de praktische kant van het vak, maar ook de nodige kennis rond duurzaam, economisch, voedselveilig en arbeidsveilig handelen kan niet ontbreken binnen de horeca.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Werk je graag in een keuken? Vind je het fijn om gasten in de watten te leggen? Zie je jezelf al staan achter een balie in een hotel? Dan is deze veelzijdige richting zeker iets voor jou.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

De logische vervolgopleiding is de derde graad Horeca. Na het 6de jaar Horeca heb je een waaier van mogelijkheden in het hoger onderwijs of kan je meteen aan de slag op de arbeidsmarkt.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

