



Naar het eerste jaar op SAG!

Hotel & Voeding

Voeding & Horeca

1A



Kenmerken

Hotel & voeding

- kenmerken:
 - plannen, organiseren, en uitvoeren van activiteiten
 - materialen, hulpmiddelen en grondstoffen in voeding en horeca
 - gezonde en veilige voeding en levensstijl
 - sociale en technische vaardigheden
- **3 uren vaste keuze (Fixed-klas) – 2 uren keuze (Explore-klas):**
 - 3 of 2 uren **Hotel & voeding** in 1 blok
 - inhoudelijk:
 - combinatie van theorie en praktijk (met nadruk op praktische vaardigheden, actualiteit, onderzoek)
 - aandacht voor hotel, restaurant en keuken, slagerij, bakkerij, veilige voeding, hygiëne...
 - opsplitsing in kleinere (praktijk)groepen
- **6-8 weken verkennende keuze – 2 uren/week = 12 uren:**
 - 2 uren **Hotel & voeding** in 1 blok
 - inhoudelijk:
 - nadruk op praktische vaardigheden
 - werken met kleine bereidingen, kennis van voedingsgrondstoffen, etiquette...

Kenmerken

Hotel & voeding

- **tweede jaar A-stroom:**

- basisoptie Voeding & horeca
 - 2 Hotel & voeding
 - De leerstof is gebaseerd op onderzoeksopdrachten en hedendaagse gerechten die hieraan gelinkt zijn. Verwerken van allerlei grondstoffen, vleesbereidingen, deegbereidingen als restauranttechnieken komen aan bod. We besteden veel aandacht aan samenwerking, orde, hygiëne... Ook de actualiteit verliezen we niet uit het oog!

vanuit elke keuzemodule kan elke basisoptie in het tweede jaar gekozen worden!

- **derde jaar:**

- 3 Horeca (dubbele finaliteit)
- 3 Bakkerijtechnieken (dubbele finaliteit)

Kenmerken

Hotel & voeding



1B



Kenmerken

Voeding & horeca

- kenmerken:
 - uitvoeren van activiteiten in verband met voeding
 - materialen, hulpmiddelen en grondstoffen in voeding en horeca
 - gezonde en veilige voeding en levensstijl
 - sociale en technische vaardigheden
- **4 uren Techniek in de basisvorming:**
 - **Zachte** sector: voeding/ maatschappij en organisatie
 - **Harde** sector: nijverheid/plant en dier
 - nadruk ligt op de praktische toepassingen
 - projectmatig werken
 - kleine klasgroep
- **3 uren Voeding en Horeca in het keuzegedeelte:**
 - 3 uren **Voeding en Horeca** in 1 blok
 - inhoudelijk:
 - praktische lessen i.v.m. **voeding**: aandacht voor, restaurant en keuken, slagerij, bakkerij, veilige voeding, hygiëne...
 - aanleren van praktische en sociale vaardigheden
 - projectmatig werken
 - kleine klasgroep

Kenmerken

Voeding & horeca

- **tweede jaar B-stroom:**

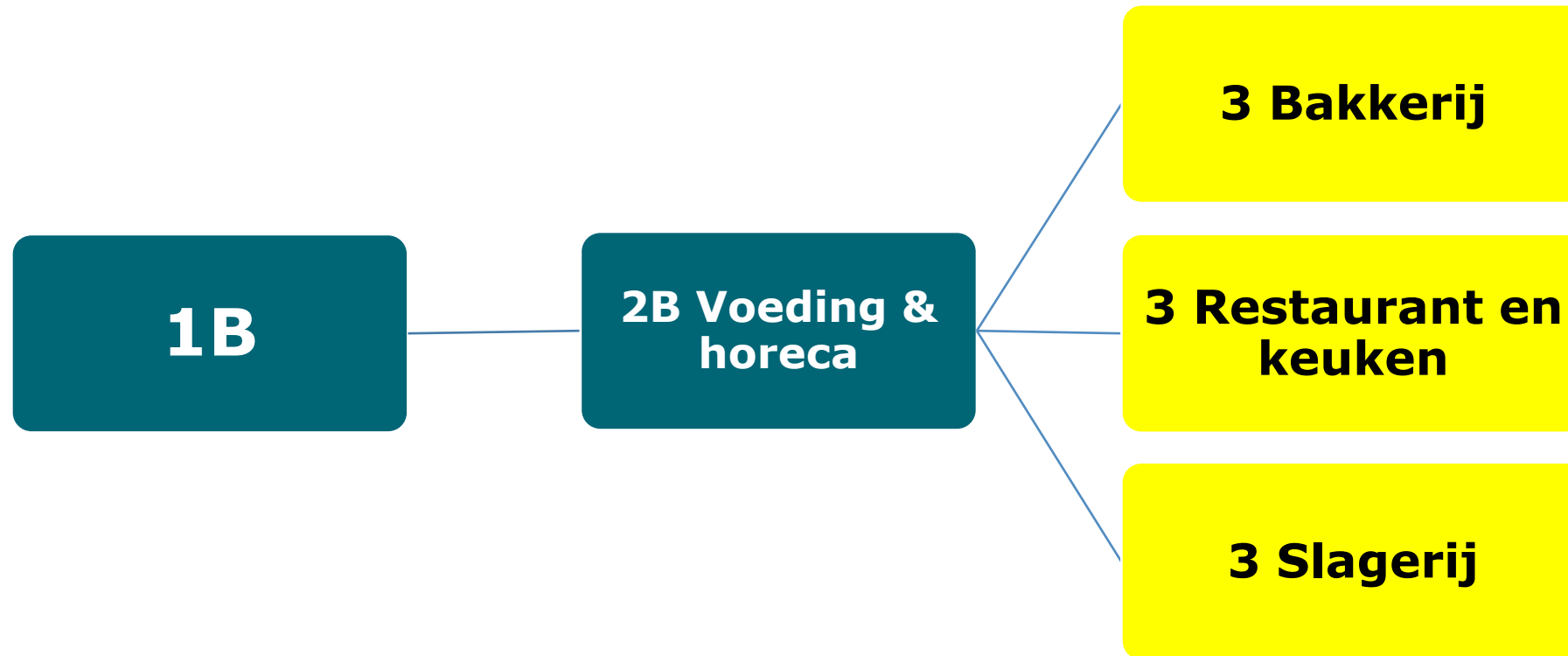
- basisoptie Voeding en horeca
 - pakket Bakkerij en slagerij
 - pakket Restaurant en keuken:
 - ➔ 2B Voeding & horeca
 - ➔ Bereiden en serveren van hedendaagse gerechten en producten. Verwerken van allerlei grondstoffen, vleesbereidingen, deegbereidingen als restauranttechnieken komen aan bod. Aan samenwerking, orde, hygiëne besteden we veel aandacht.

- **derde jaar:** vanuit elke keuzemodule kan elke basisoptie in het tweede jaar gekozen worden!

- 3 Bakkerij
- 3 Restaurant en keuken
- 3 Slagerij

Kenmerken

Voeding & horeca



Tot slot: **Elke** mens moet **dagelijks** eten, en als het eventjes kan, **graag gezond!**

