

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

HORECA

D/A FINALITEIT



ONZE SCHOOL

BRUISEND
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE
LEERKRACHTEN



OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &
DUURZAAM

ZORG VOOR
LEERINGEN



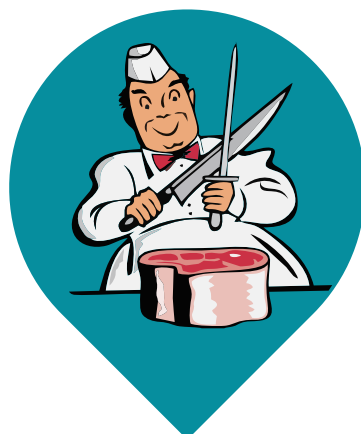
STUDIERICHTINGEN



BAKKERIJ
A-FINALITEIT



BAKKERIJTECHNIEKEN
D/A FINALITEIT



SLAGERIJ
A-FINALITEIT



RESTAURANT-KEUKEN
GROOTKEUKEN
A-FINALITEIT



HORECA
D/A-FINALITEIT



**SINT
JOZEF**
Geel

AGRO- EN BIOTECHNOLOGIE

VOEDING EN HORECA

WETENSCHAPPEN EN TECHNIEK

DEELTIJDS ONDERWIJS

Horeca



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.

Om je buitenlandse gasten te kunnen ontvangen en bedienen hebben de talen een belangrijke plaats in deze richting.

In de praktijk



In de 2^e graad maak je kennis met de verschillende aspecten in de keuken en de zaal.

In de 3^e graad kies je ervoor om je eigen creativiteit te presenteren in de gerechten die je klaarmaakt of om op een deskundige manier gasten te ontvangen in een hotel en te bedienen in een sfeervol kader.

Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

[Horeca 3^e jaar](#)

TOEKOMST

Je toekomst kan in de keuken of zaal van een restaurant of hotel zijn. Ook heb jij een opleiding genoten als receptionist in een hotel, waar jij de gasten kan ontvangen en hen helpen bij het in- en uitchecken.

Verder studeren zoals hotelmanagement, voedings- en dieetleer, eventmanagement en projectmanagement zijn professionele bachelors die aansluiten bij deze studierichting.



ADRES

KOGEKA - Sint Jozef Geel
Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
014 57 85 50



E-MAIL

karen.celis@kogeka.be
www.sjgeel.be



FACEBOOK

[Check onze facebookpagina voor het laatste nieuws.](#)



SINT
JOZEF
Geel