

WELKOM

Informatie-/voorlichtingsavond
Klas KB2



LODEWIJK COLLEGE

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie



Begin examentraject

HBR3 kader basis : 14 uur praktijk volledige profiel

- * Vaktheorie HBR
- * Praktijk:
 - Koken / Serveren
 - Brood- / Banketbakken
 - Recreatie



Kerndeel HBR

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie



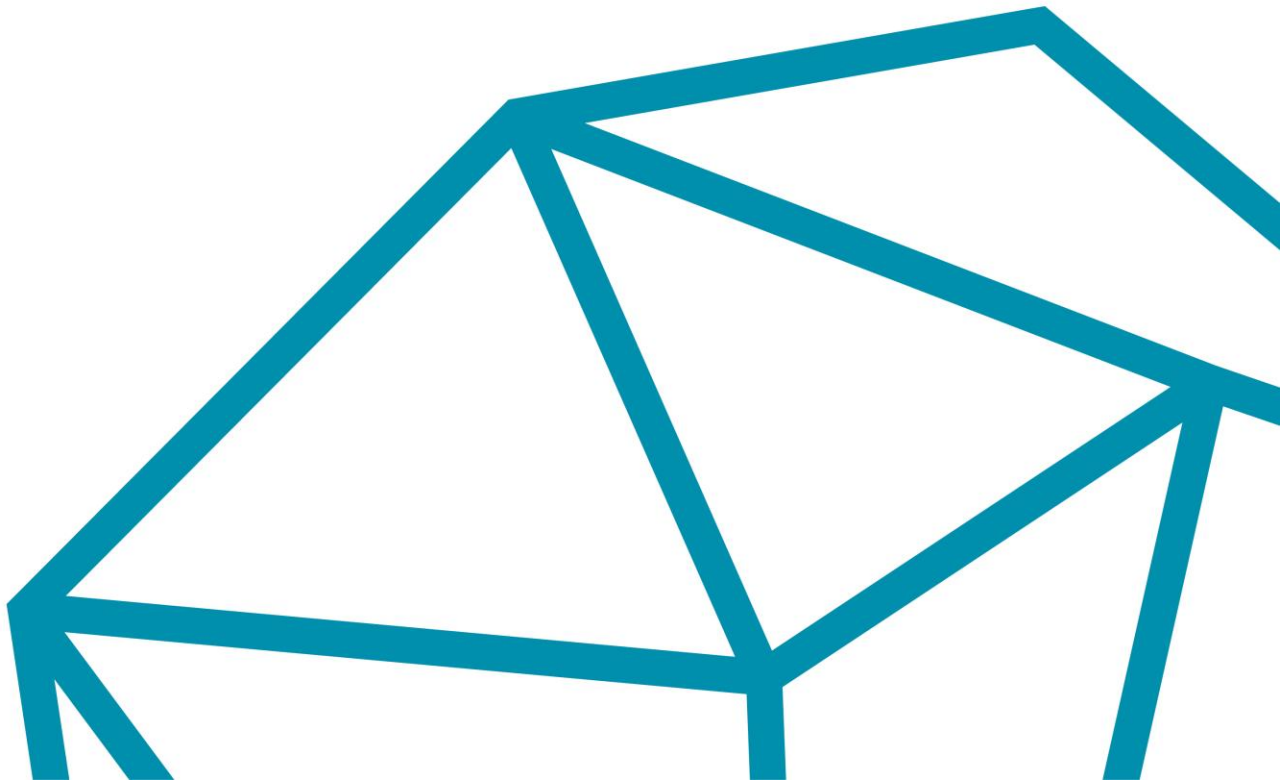
Onderbouw wordt bovenbouw.
Gerichte keuze naar interesse.

- Leerling werkt aan:

Algemene kennis en -vaardigheden.

Professionele kennis en -vaardigheden.

Loopbaanoriëntatie en ontwikkeling.



Wat verwachten we van jou?

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie



- Ga je graag met mensen om, wil je het mensen naar de zin maken? (Sociale vaardigheden)
- Ben je representatief? (dienstverlenend beroep)
- Vind je het geen bezwaar om te werken als anderen vrij zijn? (bv. Les in de avond)
- Ben je bereid al het eten te proeven?
- Vind je hygiëne belangrijk?
- Ben je stressbestendig?
- Kun je in teamverband werken?



Vakkleding HBR

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie



- Koks-/bakkersbuis
- Pantalon
- Halterschort
- Muts
- Schoenen
- Messenset



Via de school te bestellen
Pasdag **donderdag 6 juli**



Leuk aan deze opleiding

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie



- Vakgerichte workshops/excursies
- Bijzondere evenementen
- Lessen vanuit Foodlab
- Assisteren met Open Dag
- leren in realistische situaties
- Deelname aan de Skills Talents



Beroepsmogelijkheden

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie



- Kok – kokkin - instelling kok
- Gastheer – gastvrouw
- Receptionist(e)
- Fastfoodspecialist(e)
- Bartender
- Medewerker recreatie
- Medewerker reizen en toeristische informatie
- Broodbakker
- Banketbakker
- Voedingsassistente
- Chocolatier
- Traiteur



Vragen???

Afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie

