

# Jouw programma

## Je eerste jaar

Operationele vaardigheden	SP*	SEM*
Inleiding tot de horecasector	3	1
Lodging business	3	1
Restaurantbusiness	3	2
Cateringbusiness	3	2
<b>Management-vaardigheden</b>		
Marktanalyse	3	2
<b>ICT, administratie en bedrijfsmanagement</b>		
Gezondheid, veiligheid en hygiëne	3	1
ICT skills	4	1
Boekhouden	3	2
People management	3	2
Operationeel management: basics	3	2
<b>Communicatie</b>		
Professionele communicatie FR	4	1+2
Professionele communicatie EN	4	1+2
Professionele communicatie NL	3	1+2
Etiquette & Omgangsvormen	3	2
<b>Professionele ontwikkeling</b>		
Persoonlijke ontwikkeling	3	1+2
<b>Integratie</b>		
Leerwerk: Themaweek	3	1
Operationele stage	9	2

## Je tweede jaar

Operationele vaardigheden	SP*	SEM*
<b>Optie Logies</b>		
Front office	4	4
<b>Optie Restaurant</b>		
Productkennis en restaurantservice	5	3+4
Menu-engineering	3	4
<b>Optie Catering</b>		
Productkennis, koken en presenteren	5	3+4
Menu-engineering	3	4
<b>Management-vaardigheden</b>		
<b>Optie Logies</b>		
F&B cost control	4	3
Event management	4	3
Hotelorganisatie	4	4
Hotelprijzetting	4	3+4
<b>Optie Restaurant</b>		
F&B cost control	4	3
Event management	4	3
Restaurantbeheer	4	3+4
<b>Optie Catering</b>		
F&B cost control	4	3
Event management	4	3
Cateringbeheer	4	3+4

ICT, administratie en bedrijfsmanagement	SP*	SEM*
Financieel beheer	4	3
Personeelsbeheer	4	3
Aankoopbeheer	3	3+4
<b>Communicatie</b>		
Keuzevak:		
Interculturaliteit	3	3
Spaans	3	3
Duits	3	3
Marketing	4	3
Persoonlijke ontwikkeling	3	3
Talentontwikkeling	3	3+4
<b>Integratie</b>		
Eindstage: ik binnen de sector (L / R / C)	12	4
Geïntegreerd project (L / R / C)	4	4

\*studiepunten en semesters