



Horeca, Bakkerij & Recreatie

gastvrij, smakelijk & creatief



Het vmbo bereidt basis en kader leerlingen voor op hun latere beroepsopleiding. Door een brede voorbereiding kan de uiteindelijke keuze voor een beroepsopleiding langer worden uitgesteld. Met het beroepsgerichte profiel Horeca, Bakkerij & Recreatie kun je veel kanten op. Je maakt kennis met de profieldelen gastheerschap, de bakkerij, de keuken en de recreatiebranche. Alle delen uit dit profiel hebben iets met elkaar gemeen: het past bij leerlingen die het leuk vinden om gasten of klanten een leuke tijd te bezorgen. Bijvoorbeeld door te helpen bij het regelen van een vakantie, door gasten zo goed mogelijk te verzorgen of door iets lekkers te bereiden.

Hoe ziet de opleiding eruit?

Het onderwijs binnen de afdeling Horeca, Bakkerij & Recreatie is vooral praktisch ingericht. De praktijklessen lopen zoveel mogelijk gelijk met de bijbehorende theorie, waardoor je het geleerde direct in de praktijk kunt brengen. Je leert bij ons door te zien, te ervaren en te doen!

Wat ga je doen bij Horeca?

Binnen onze afdeling ga je regelmatig aan het werk in de keuken en de bediening. Je bereidt samen met de andere leerlingen diverse menu's, waarbij de belangrijkste kook- en bereidingstechnieken en het hygiënisch werken aan bod komen. Nadien ga je deze maaltijden serveren aan de gasten die in ons restaurant komen eten.

Wat ga je doen in de Bakkerij?

Je bent vast wel eens bij een brood- en banketbakkerij geweest. We gaan broodjes, koekjes, gebak, taart en allerlei andere lekkernijen maken. Net als bij de keuken en de bediening staan de bereidingstechnieken en het hygiënisch werken centraal, zodat je op het mbo verder kunt gaan met de fijne kneepjes van het bakkersvak!

Wat ga je doen bij Recreatie?

Recreatie is meer dan een vakantie boeken! Bij ons leer je plannen en organiseren, zodat je kunt assisteren bij het organiseren van een dagactiviteit, een groot evenement of een vakantie! Gastheerschap is hierbij ook een belangrijk onderdeel. Het omgaan met gasten en ervoor zorgen dat alles tot in de puntjes geregeld is, is de basis voor de vele mogelijkheden voor de vervolgoopleidingen op het mbo.

Wat kun je worden?

Met een vmbo-diploma heb je een kwalificatie om door te kunnen stromen naar het mbo. Hier kun je na je oriënterende en brede vooropleiding gericht kiezen voor een vak. Het instromen kan op diverse niveaus, afhankelijk van je vooropleiding. Enkele voorbeelden voor de beroepen waarvoor je op een hoger niveau kunt instromen als je een HBR vooropleiding hebt:

- brood- en/of banketbakker
- patissier
- militair/beveiliging
- chef-kok
- fastfood medewerker
- ondernemer
- instellingskok
- traiteur/slager
- gastheer/-vrouw
- facilitair medewerker
- steward/stewardess luchtvaart
- recreatiemedewerker
- receptiemedewerker/front office
- reisbureau medewerker

Binnen het mbo zijn er twee verschillende leerwegen:

- **bbl-opleiding (beroepsbegeleidende leerweg): deeltijdopleiding, 4 dagen werken en 1 dag school**
- **bol-opleiding (beroepsopleidende leerweg): fulltime opleiding met stages**

Wil je meer informatie?
Bel dan met de school via 0543 551515.
De vakdocenten Horeca, Bakkerij & Recreatie
vertellen je graag meer over de mogelijkheden.