



# Open Huis

Horeca, Bakkerij & Recreatie

15 februari 2022

# Welkom

Ik neem jullie mee:

- ✓ De docenten van HBR
- ✓ Waar staat HBR voor
- ✓ Theorie en praktijk



# Docenten, mentoren/assistenten



**Docent**  
Dimitri Hoogendijk

**Docent**  
Melvin Dijst

**Docent**  
Frank van de Vijver

# Waar staat HBR voor?

Horeca: Hotel, restaurant, café

- Keuken
- Gastheerschap

Bakkerij:

- Brood
- Banket

Recreatie:

- Toerisme
- Evenementen

Gastheerschap

Keuken

Bakkerij

Recreatie

# Traject van brugklas naar keuze

## Leerjaar 1

LOB (loopbaan oriëntatie)

90 minuten in de week les

Praktijk -en theorielessen

Oriënteren op  
HBR

## Leerjaar 2

Werken naar  
keuze

## Leerjaar 3

Profiel HBR

23 leseenheden van 30min. in de  
week les

Praktijk -en theorielessen

Stageperiode

## Leerjaar 4

Keuzedelen HBR

Examen HBR

# Opleidingsniveaus

## Basis



- Gastheer/gastvrouw, keuken, bakkerij en recreatie
- Toetsing op eigen niveau

## Kader



- Gastheer/gastvrouw, keuken, bakkerij en recreatie
- Toetsing op eigen niveau

## Gemengde leerweg (mavo)



- Keuzedelen gastheer/gastvrouw en keuken
- 8 uur in de week les

# Theorielessen van de afdeling



Module: Gastheerschap



Naam: .....

Edu:all  
Beroepsopleiding



Module: Bakkerij



Naam: .....

Edu:all  
Beroepsopleiding



Module: Keuken



Naam: .....

Edu:all  
Beroepsopleiding



Module: Recreatie



Naam: .....

Edu:all  
Beroepsopleiding

Theorie hoort er zeker bij!! Theorie doe je doormiddel van lesbrieven. Je toetst deze per twee modules af.

<https://youtu.be/kUfQlbozvT0>

# Praktijklessen van de afdeling





# Gastlessen en Excursies



# Eigen school-restaurant

Interesse gekregen??  
Kijk snel op onze facebook pagina  
en zie wat we zoal allemaal doen!!

Komen eten? Dat kan!!  
Reserveren bij receptie

@Foodfactsp pz



# Nieuwsgierig naar de nieuwe ruimte??

