

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## RESTAURANTHOUDER - VOLTijdSE DAGOPLEIDING

€ 2348,61 incl. BTW

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Je droomt ervan je eigen horecazaak uit te baten? Je wil in een horecazaak werken? Dan is deze praktijkgerichte opleiding iets voor jou!

Op **één jaar** tijd leer je alle kneepjes van het vak, zoals uitgebreide product- en warenkennis, de professionele kunst van het serveren en het gastheerschap, het bereiden van een gastronomisch menu en het berekenen van de kostprijs van je gerechten. Daarnaast doe je een ruime drankenkennis op en zet je de eerste stappen in de boeiende wijnwereld. De docenten zijn echte vakspecialisten met jarenlange horeca-ervaring. Via het werkplekleren kan je proeven van het horecaberoep. Na het slagen in deze opleiding kan je een eigen horecazaak starten of overnemen.

#### Omschrijving

Deze **voltijdse dagopleiding** is een duaal ondernemerschapstraject. Dit betekent dat je opleiding bestaat uit 2 delen: **werkplekleren en campusleren**.

#### Werkplekleren

Drie dagen per week doe je ervaring op in een erkend leerbedrijf. Meer dan de helft van alles wat je voor het beroep moet kennen en kunnen, ga je dus leren van een praktijkopleider in een bedrijf. Natuurlijk begeleiden we je hierbij intensief. En we doen dit al van bij de start. Eerst bespreken we wat de verwachtingen zijn. Daarna bekijken we samen welk type bedrijf het best bij jou past. Je uren op de werkplek hou je bij in een digitale tool: Moodle.

#### Campusleren

De overige twee dagen per week breng je door op de Syntra-campus. Ervaren docenten geven je er theorie- en praktijklessen. Die lessen vormen een aanvulling op en ondersteuning bij wat je leert op de werkvloer. Door middel van tussentijdse proeven begeleidt het team docenten je om later een topper te worden in het horecavak. Je groei in competenties wordt bijgehouden en geëvalueerd in een digitale tool: Comet.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze dagopleiding richt zich op mensen die zich in 1 jaar tijd willen specialiseren tot restauranthouder. Jongere cursisten krijgen het statuut van student, waardoor het recht op groeipakket (kinderbijslag) blijft behouden.

#### Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

#### Toelatingsvoorwaarden

Je bent minimum 18 jaar.

#### Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Deze dagopleiding bereidt de cursisten voor op het algemeen technisch, commercieel, financieel en administratief uitvoeren van het beroep van restauranthouder. Dit houdt in dat de nodige competenties voor een kok, kelner en zaakvoerder worden behaald.

# TRAJECT

## RESTAURANTHOUDER

7 modules, diverse reeksen

MODULE 1: BASIS RESTAURANTHOUDER € 492,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge	do 19/9/2019	18u30-22u00
Brugge	wo 23/10/2019	18u30-22u00
Kortrijk	ma 16/9/2019	18u30-22u00
Kortrijk	di 1/10/2019	18u30-22u00
MODULE 2: KELNER € 827,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge reeks A	di 10/9/2019	18u30-22u00
Brugge reeks B	di 10/9/2019	18u30-22u00
Kortrijk reeks A	di 10/9/2019	18u30-22u00
Kortrijk reeks B	di 10/9/2019	18u30-22u00
MODULE 3: WIJN LEREN PROEVEN € 200,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge	wo 18/9/2019	18u30-22u00
Brugge	ma 13/1/2019	18u30-22u00
Kortrijk	ma 16/9/2019	18u30-22u00
Kortrijk	wo 15/1/2020	18u30-22u00
Kortrijk	ma 27/4/2020	18u30-22u00
Ieper	za 7/3/2020	9u30-13u00
Roeselare	do 3/10/2019	18u30-22u00
Roeselare	do 21/11/2019	18u30-22u00
MODULE 4: HYGIËNE EN VEILIGHEID € 55,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge	wo 16/11/2019	18u30-22u00
Kortrijk	ma 4/11/2019	18u30-22u00
MODULE 5: DRANKENKENNIS € 165,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge	wo 8/1/2020	18u30-22u00
Kortrijk	ma 6/1/2020	18u30-22u00
MODULE 6: BEDRIJFSVOERING EN MANAGEMENT € 105,00 (excl. BTW)		
Campus	Startdatum	Tijdstip
Brugge	wo 18/3/2020	18u30-22u00
Kortrijk	ma 16/3/2020	18u30-22u00

## PROGRAMMA

In dit lineaire traject komen de volgende vakken uitvoerig aan bod:

- **inrichting, infrastructuur en vakterminologie**
- **keukenpraktijk en keukentechnologie:**

warenkennis, voedingsleer, snij-, kook- en bereidingstechnieken, beroepshouding en functionele vaardigheden, food costberekening

- **warenkennis in detail:**

keukenbasis, fruit, gedroogde vruchten en noten, zuivel, eieren, kaas, groenten, kruiden en specerijen, deegwaren, rijst, vis en zeevruchten, vlees, gevogelte en wild, nagerechten en banketbakkerij

- **gevorderde keukenpraktijk:**

wereldkeuken en vegetarische keuken, streekgastronomie, nieuwe trends in kooktechnieken en kooktoestellen (pacojet, thermomix, roner, gastrovac, ...), food pairing, vacuümgaaren

- **gastronomische keukenpraktijk:**

zaal- en keukencoördinatie, zaalversnijdingen en -bereidingen, menu en kostprijsberekening, werkorganisatie en planning.

- **zaalpraktijk en gastheerschap:**

zaalvoorbereiding en bediening van gasten, omgang met gasten, zaalbereidingen en -versnijdingen, probleemoplossende vaardigheden, keuken-zaalcoördinatie

- **drankenkennis:**

wijn, bieren, cocktails, koffie en thee, frisdranken, aperitieven en sterke dranken

- **voedselveiligheid (HACCP) en EHBO**

- **persoonlijke attitudevorming en begeleiding:**

eindwerkbegeleiding en toelichting eindwerk, persoonlijkheids- en attitudevorming, POP-begeleiding, loopbaanoriëntering, tussentijdse toetsen en remediëringmomenten.

### Overzicht

- **beroepskennis:** 320 uren
- **ondernemersskills:** 132 uren
- **werkplekleren:** 616 uren

## PRAKTISCH

### Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
-------	----------	---------

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

### Locatie

Syntra West Brugge  
Spoorwegstraat 14  
8200 Brugge

### Contact

T: 078/353 653  
F: 050/403061  
info@syntrawest.be

### Getuigschrift

Na het volgen van deze opleiding en het slagen in de examens ontvang je het diploma van restauranthouder. Dit diploma is erkend door de Vlaamse Overheid.

### Cursusmateriaal

De cursisten krijgen een vest, schort en hoofddeksel van Syntra West. Ze zorgen zelf nog voor klein materiaal (messenset) en een aangepaste broek en schoenen. Alle uitleg over het aan te schaffen materiaal wordt in de 1e les gegeven.

## DOCENT

Professionelen uit de horecasector