

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

RESTAURANTHOUDER - VOLTijdSE DAGOPLEIDING - DUAAL LEREN PRIJS ONBEKEND

EEN EIGEN HORECAZAAK UITBATEN

OMSCHRIJVING

Wat kent men 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.

Introductie

Je droomt ervan je eigen horecazaak uit te baten? Je wilt 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 kun je proeven van het horecaberoep. Na het slagen in deze opleiding kun 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.

PROGRAMMA

Deze opleiding duurt 1 jaar en bestaat uit de volgende modules:

Introductie in de horeca (5 sessies)

- Kennismaking en uitleg over het traject en de eindproef
- Wie doet wat in de horeca?
- Basis HACCP
- Bedrijfsbezoeken
- Reflectieverslag - peer evaluatie

Basis hygiëne en veiligheid (6 sessies)

- HACCP
- Onderhoud en reiniging
- Bacterie- en temperatuurbeheersing
- EHBO
- Brandveiligheid
- Praktijk EHBO
- Praktijk brandveiligheid
- Begeleiding verwerken inhoud e-learning
- Moduleproef

Basis keukentechnologie (5 sessies)

- Basis keukentechnologie
- Moduleproef

Warenkennis en keukenpraktijk (13 sessies)

- Warenkennis en keukenpraktijk: basisbereidingen
- Moduleproef

Basis zaal (5 sessies)

- Zaaltechnieken
- Online - zaalterminologie
- Begeleiding verwerken inhoud e-leren
- Module proef

Evaluatie praktijk horecamedewerker (2 sessies)

Gevorderde keukenpraktijk (12 sessies)

- warenkennis en praktijk (aan de hand van recepturen)

Gevorderde warenkennis en praktijk: gastronomische keuken (12 sessies)

- warenkennis en praktijk gevorderd (eigen creaties)

Serviceverlening (5 sessies)

- Etiquette
- Gastenontvangst
- Protocol
- WOW-service
- Omgaan met klachten en conflicten
- Examen

Gevorderde zaaltechnieken (5 sessies)

- Keuken-zaalcoördinatie
- Zaaltechnieken

Wijn leren proeven (6 sessies)

- Degustatietechnieken
- De druif als basis
- Witte wijn als basis voor degustatie
- Rode wijn als basis voor degustatie
- Schuimwijn als basis voor degustatie
- Combinatie wijn en gerechten
- Examen Wijn leren proeven

Drankenkennis (9 sessies)

- Bier
- Frisdranken en waters
- Distillaten, aperitieven, cocktails en mocktails
- Warme dranken
- Examen

Bier leren proeven (6 sessies)

- Degustatietechnieken
- Basissmaak bitter
- Basissmaak zuur
- Basissmaak zoet
- Basissmaak zout/Umami
- Examen Bier leren proeven

Ondernemen in de horeca (10 sessies)

- Algemeen en commercieel beleid
- Personeelsbeheer en administratie
- BTW in de horeca
- Prijszetting en omzetberekening

Traject succesvol ondernemen

- Intake
- Basis marketing (6 sessies)
- Basis financiën (8 sessies)
- Bootcamp
- Regelgeving en opstart (5 sessies)
- Zelfinzicht (8 sessies)
- Eindproef succesvol ondernemen

Werkpleklerin (400 uur)

Eindproef kok

Eindproef kelner

Je gaat 2 dagen/ week naar de les waarbij je de vrije dagen aanvult met werkpleklerin.

PRAKTISCH

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Lesdata voor Brugge vanaf donderdag 15/09/2022

Datum **Startuur** **Einduur**

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@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 hoofddekse 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.

De syllabi – indien van toepassing - worden enkel digitaal ter beschikking gesteld op het digitaal platform. Heb je graag nog een print bij de hand? Dan bieden we je de mogelijkheid om deze te bestellen tegen een minimale [printkost via de printshop](#) van Syntra . Na upload via de shop, ontvang je 6 werkdagen later al je syllabus op het door jou gekozen adres.

DOCENT

Professionelen uit de horecasector