

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

RESTAURANTHOUDER

EEN EIGEN HORECAZAAK UITBATEN

€ 629,20 incl. BTW

OMSCHRIJVING

Introductie

Je wil in een horecazaak werken? Je droomt ervan je eigen horecazaak te runnen? Dan is deze praktijkgerichte opleiding echt iets voor jou.

Omschrijving

In de opleiding **Restauranthouder** maken we je vakbekwaam om bewust te kiezen voor jouw zaak, je droom te realiseren en je klanten te laten genieten van je culinaire verwezenlijkingen. Je leert alle kneepjes van het vak: ingrediëntenkennis, professionele serveertechnieken, bereiden van gastronomische menu's en kostprijsberekeningen van je menu's. Je docenten zijn vakspecialisten die al jarenlang een eigen horecazaak runnen. Na het slagen voor deze opleiding bezit je de nodige vaardigheden om een eigen horecazaak te starten.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich op iedereen die als restauranthouder of traiteur aan de slag wil.

Ook medewerkers uit de horeca kunnen hieraan deelnemen.

Toelatingsvoorwaarden

De minimumleeftijd voor deelname is 18 jaar. Er is geen specifieke voorkennis vereist.

Methodologie

De lessen binnen dit traject zijn zowel theoretisch als praktijkgericht.

PROGRAMMA

Deze opleiding duurt 3 jaar waarbij je 1 x/week naar de les gaat.

Het volledige traject bestaat uit de volgende modules:

1e jaar: Horecamedewerker

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)

2e jaar: kok - kelner

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

3e jaar

Ondernemen in de horeca (10 sessies)

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

Eindproef Kok - Eindproef Kelner

Optioneel:

Traject succesvol ondernemen

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

PRAKTISCH

3 jaar vanaf maandag 12/09/2022 - Brugge

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 12/09/2022

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

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Getuigschrift

Na het volgen van de opleiding en het slagen in de examens ontvang je een getuigschrift **Restauranthouder**.

Cursusmateriaal

Voor deze opleiding krijg je een basispakket beroepskleding aangeboden. De werkmateriaal die van toepassing zijn tijdens de lessen moeten aangekocht worden door de cursist zelf. Gedetailleerde informatie wordt hierover gegeven in de 1e les.

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.

Prijsinfo

Syllabi, grondstoffen en een basispakket beroepskledij zijn inbegrepen in de prijs.

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Lesdata voor Brugge vanaf donderdag 08/09/2022

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

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Getuigschrift

Na het volgen van de opleiding en het slagen in de examens ontvang je een getuigenschrift **Restauranthouder**.

Cursusmateriaal

Voor deze opleiding krijg je een basispakket beroepskleding aangeboden. De werkmateriaal die van toepassing zijn tijdens de lessen moeten aangekocht worden door de cursist zelf. Gedetailleerde informatie wordt hierover gegeven in de 1e les.

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.

Prijsinfo

Syllabi, grondstoffen en een basispakket beroepskledij zijn inbegrepen in de prijs.