

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

RESTAURANTHOUDER

EEN EIGEN HORECAZAAK UITBATEN

PRIJS ONBEKEND

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.

Bijkomende info

Methodologie

De lessen binnen dit traject zijn zowel theoretisch als praktijkgericht.

PROGRAMMA

Deze opleiding duurt 3 jaar en 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 en 3e jaar:

Het traject wordt momenteel onderworpen aan een herwerking.

De vernieuwde modules zullen zich voornamelijk verder toespitsen op kok-kelner specialisatie.

PRAKTISCH

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Lesdata voor Brugge vanaf dinsdag 25/01/2022

Datum	Startuur	Einduur
dinsdag 25/01/2022	18:30	22:00
dinsdag 01/02/2022	18:30	22:00
dinsdag 08/02/2022	18:30	22:00
dinsdag 15/02/2022	18:30	22:00
dinsdag 22/02/2022	18:30	22:00
dinsdag 08/03/2022	18:30	22:00
dinsdag 15/03/2022	18:30	22:00
dinsdag 22/03/2022	18:30	22:00
dinsdag 29/03/2022	18:30	22:00
dinsdag 19/04/2022	18:30	22:00
dinsdag 26/04/2022	18:30	22:00
dinsdag 03/05/2022	18:30	22:00

Locatie

Syntra West Brugge
Sporwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Datum	Startuur	Einduur
dinsdag 10/05/2022	18:30	22:00
dinsdag 17/05/2022	18:30	22:00
dinsdag 24/05/2022	18:30	22:00
dinsdag 31/05/2022	18:30	22:00
dinsdag 07/06/2022	18:30	22:00
dinsdag 14/06/2022	18:30	22:00
dinsdag 21/06/2022	18:30	22:00
dinsdag 28/06/2022	18:30	22:00

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Getuigschrift

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

Cursusmateriaal

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

Prijsinfo

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