



Afdeling Horeca

De opleiding.

De afdeling Horeca van Praktijkschool De Brug is in het schooljaar 2008/ 2009 gestart met de opleiding Horeca-assistent niveau 1. Onze school heeft daartoe samenwerking gezocht-en gevonden met de Hotelschool te Amsterdam (ROC Da Costastraat).



De samenwerking is als volgt vormgegeven:

De leerlingen volgen de praktijk-en theorielessen gewoon op onze school. De stage wordt ook verzorgd door de school.

De stage-opdrachten maken de leerlingen uit het stageboekje van het ROC.

De leerlingen worden tijdens het examen geëxamineerd door een docent van het ROC en de eigen praktijkdocent.

De opleiding bestaat uit de volgende onderdelen:

De AVO vakken Nederlands, Engels, rekenen en Leren, Loopbaan en Burgerschap.

De praktijkvakken bestaan uit theoretische lessen, en opdrachten, middels het digitale lesprogramma "Praktijkschool á la Carte" en praktijklessen in onze leskeuken.

De stage is een belangrijk onderdeel van de opleiding. Tijdens de stage moeten de leerlingen opdrachten maken uit het stageboekje. Tijdens de stage werken de leerlingen aan verschillende competenties zoals communiceren en samenwerken.

Het examen.



Het examen bestaat uit vier onderdelen.

- De gemaakte opdrachten uit het lesprogramma "Praktijkschool a la Carte".
- Het volledig ingevulde stageboekje inclusief de opdrachten.
- Een dagdeel praktijkexamen koken.
- Een dagdeel praktijkexamen serveren.

Als alles met voldoende wordt afgesloten hebben de leerlingen het diploma Horeca-assistent niveau 1 behaald. Dit is een MBO diploma.

Brood en banketbakken

In het schooljaar 2009/2010 is een pilot gestart voor de leerlingen die brood- of banketbakker willen worden. Daarom heeft de school samenwerking gezocht met de bakkersopleiding van het ROC aan de Elandsstraat, ook te Amsterdam.

Het principe is hetzelfde als bij de Horeca opleiding.

De leerlingen volgen bij de opleiding het digitale lesprogramma “ Flexbase”. Opdrachten worden ook gemaakt uit het stageboekje, tijdens de lessen op school en tijdens de stage.

Een belangrijk verschil met de Horeca opleiding is dat de leerlingen de praktijklessen volgen op VMBO Compaen te Zaandam.

Het praktijkexamen voor de bakkers wordt afgenomen op VMBO Compaen door een docent van het ROC en de praktijkdocent van het VMBO.

Ook hier geldt, voldoende afgesloten, dan een MBO diploma Assistent-bakker op niveau 1

Vervolgopleidingen

De leerlingen die een niveau 1 diploma hebben behaald, kunnen op het MBO instromen op niveau 2. Dit geldt voor de vakrichtingen koken, serveren, brood-en/of banketbakker, en toerisme en recreatie.

Veel andere opleidingen, in een ander vakgebied, zijn bereikbaar voor leerlingen die een niveau 1 diploma hebben.

Werken

Na voltooiing van de opleiding zijn er vele richtingen binnen het vakgebied waar naar een baan gezocht kan worden. Als kok of kelner kun je gaan werken in de horeca, in instellingskeukens, voor contractcatering en recreatiebedrijven.

Als brood- en/of banketbakker zijn er ook vele mogelijkheden.

