**Jaarlijn Allround hospitality medewerker, niveau 3 – cohort 2022**

**Leerjaar 1**

| **PERIODE 1** | | PERIODE 2 | | PERIODE 3 | PERIODE 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden/ lesstof** | | **Inhoud praktijk op school** |
| **1**<br>*35* | Introductieweek | | | | |
| **2**<br><br>*36* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 1 (1.1-1.4) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voert voorbereidende werkzaamheden uit<br><br>**Oriëntatie** | **1. Je rol sleutelrol als Gastheer/-vrouw**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Gastvrijheid<br>Sociale vaardigheden | Opdracht 1.01-1.03 | Oriëntatie in de horeca branche<br>Uitleg instructieprogramma. Altijd aantekeningen maken tijdens elke uitleg / opslaan in portfoliomap vak-theorie.<br>Rondvraag: Wat is horeca voor jou?<br>Horeca: waarom deze keuze?<br>In kaart brengen wie al ervaring heeft /waar?<br>Formulier maken.<br>gastvrijheid / uitleg. |
| **3**<br><br>*37* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 1 (1.1-1.4) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voert voorbereidende werkzaamheden uit | **1. Je rol sleutelrol als Gastheer/-vrouw**<br>Samenwerken<br>Stressbestendig zijn<br>Commercieel zijn | Opdracht 1.04-1.07 | |
| **4**<br><br>*38* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4, | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1** | **2.VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN**<br>Inleiding | Opdracht 2.01-2.04 | Servetten vouwen: instructie en meerdere vormen laten vouwen. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Hoofdstuk 2 (2.1-2.3) | Voorbereidend wzh | Doelstelling<br>Mastiek maken | | Mastiek<br>***Linnen / molton / servetten*** |
| **5**<br><br>*39* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 2 (2.4-2.4.3) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voorbereidend wzh. | **2.VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN**<br>Mise en place maken | Opdracht 2.06-2.10 | Uitleg wat is mise en place.<br>Tafelopstellingen en opdekken met linnen.<br><br>Begrippen AHM 4, 2.7 |
| **6**<br><br>*40* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 2 (2.4.4-2.5) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voorbereidend wzh. | **2.VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN**<br>Mise en place maken | Opdracht 2.11-2.18 | Uitleg wat is mise en place.<br>Indekken, standaardcouvert<br><br>Begrippen AHM 4, 2.7 |
| **7**<br><br>*41* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 2 (2.5.1) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voorbereidend wzh. | **2.VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN**<br>Het indekken van een tafel, bestekschema | Opdracht 2.19-2.24 | Uitleg wat is mise en place.<br>Bestek behandelen.<br><br>Begrippen AHM 4, 2.7 |
| **8**<br><br>*43* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 2 (2.5.2) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voorbereidend wzh. | **2.VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN**<br>Het indekken van een tafel, menuschema | Opdracht 2.25-2.26 | Uitleg wat is mise en place.<br>Servies behandelen / namen van alle borden / schalen.<br><br>Begrippen AHM 4, 2.7 |
| **9**<br><br>*44* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 2 (2.6-2.7) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voorbereidend wzh. | **2.VOORBEREIDENDE WERKZAAMHEDEN**<br>Afrondende werkzaamheden | Opdracht 2.27-2.30 | Opruimen en schoonmaken.<br><br>Begrippen AHM 4, 2.7 |
| **10**<br><br>*45* | Werken in de gastvrijheidsbranche AHM 4,<br>Hoofdstuk 1-2 | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W1**<br>Voorbereidend wzh | **TOETS AHM 4, hoofdstuk 1-2** | | |

| PERIODE 1 | | PERIODE 2 | | PERIODDE 3 | PERIODE 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | | **Inhoud praktijk op school** |
| **11**<br><br>*46* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 3 (3.1-3.3) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening.<br>Gastvrijheid<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op | **3.GASTENCONTACT**<br>Inleiding<br>Het belang van gastvrijheid | Opdracht 3.01-3.02 | Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien).<br>In groepjes laten oefenen.<br><br>***Borden en bestek*** |
| **12**<br><br>*47* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 3 (3.4) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W2** Neemt reserveringen aan**.** | **3.GASTENCONTACT**<br>De reserveringen<br>De ontvangstfase | Opdracht 3.03-3.07 | ***Aannemen van reserveringen*** |
| **13**<br><br>*48* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 3 (3.5-3.6) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W2** Neemt reserveringen aan**.**<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op.<br>**W5** Serveert de bestelling en ruimt af | **3.GASTENCONTACT**<br>De ontvangstfase<br>De verblijfsfase | Opdracht 3.08-3.12 | Ontvangst<br>Uitleg gastenontvangst / verschil per type zaak uitleggen<br>Rollenspel gastenontvangst / placeren<br>***Omgaan met verschillende soorten gasten*** |
| **14**<br><br>*49* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 3 (3.7-3.8) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W8** Voert afrondende werkzaamheden uit**.** | **3.GASTENCONTACT**<br>De afscheidsfase | Opdracht 3.13-3.16 | Afscheidsfase:<br>Aanbieden van de rekening<br>Uitleg kassasystemen/handy /pin/ betaalmethoden. |
| **15**<br><br>*50* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 4 (4.1-4.3) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening.<br>Gastvrijheid<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op | **4. COMMERCIELE VAARDIGHEDEN**<br>Inleiding<br>Doelstellingen<br>Jij als verkoper | Opdracht 4.01-4.02 | Verkoopgesprek / uitleg / voordoen. |
| **16**<br><br>*51* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening.<br>Gastvrijheid<br>**W3** Adviseert gasten en | **4. COMMERCIELE VAARDIGHEDEN**<br>Commercieel inzicht<br>Behoeftes van | Opdracht 4.03-4.09 | Iedereen gaat zijn idee voor de klas verkopen aan de groep.<br>***Adviseren, verkopen en serveren van gerechten*** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Hoofdstuk 4 (4.4-4.5) | neemt de bestelling op | mensen | | |
| **17**<br><br>*02* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 4 (4.6) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening.<br>Gastvrijheid<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op | **4. COMMERCIELE VAARDIGHEDEN**<br>De AIDA formule | Opdracht 4.10-4.13 | Iedereen gaat zijn idee voor de klas verkopen aan de groep.<br>***Adviseren, verkopen en serveren van gerechten*** |
| **18**<br><br>*03* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 4 (4.7-4.9) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening.<br>Gastvrijheid<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op | **4. COMMERCIELE VAARDIGHEDEN**<br>Het verkoopgesprek<br>Bijverkoop<br>Na verkoop en after sales | Opdracht 4.14-4.19 | Verkoopgesprek<br>Afscheid<br>***Afscheid nemen van gasten*** |
| **19**<br><br>*04* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 4 (4.10-4.11) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening.<br>Gastvrijheid<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op | **4. COMMERCIELE VAARDIGHEDEN**<br>Klachtenafhandeling | Opdracht 4.20-4.31 | Verkoopgesprek<br>Afscheid<br>***Afscheid nemen van gasten*** |
| **20**<br><br>*05* | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4,<br>Hoofdstuk 3 en 4 | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W3** Adviseert gasten en neemt de bestelling op. | **TOETS AHM, hoofdstuk 3 en 4** | | |

| PERIODE 1 | | PERIODE 2 | | **PERIODDE 3** | PERIODE 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | | **Inhoud praktijk op school** |
| **21**<br><br>*06* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 1<br>(1.1-1.3) | **B1-K4**<br>Wat is drankenkennis<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **1.WAT IS DRANKENKENNIS?**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Indeling van dranken | | Serveren van alcohol vrije dranke |
| **22**<br><br>*07* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 1<br>(1.4-1.5) | **B1-K4**<br>Wat is drankenkennis<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **1.WAT IS DRANKENKENNIS?**<br>Drankenkaart<br>Wettelijke regels | | Dragen van een plateau / uitleg / voordoen/ nadoen<br>***Plateaus / glaswerk*** |
| **23**<br><br>*08* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 1<br>(1.6-1.7) | **B1-K4**<br>Wat is drankenkennis<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **1.WAT IS DRANKENKENNIS?**<br>Vaktermen<br>Begrippen | | Dragen van een plateau / uitleg / voordoen/ nadoen<br>***Plateaus / glaswerk***<br><br>Begrippen HRP11, 1.7 |
| **24**<br><br>*10* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 2 (2.1-2.4) | **B1-K4**<br>**W5** Maakt dranken serveergereed | **2.HUISHOUDELIJKE DRANKEN**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Koffie<br>Thee | | Huishoudelijke dranken / uitleg koffie / thee/ hoe te serveren?<br>***Servies*** |
| **25**<br><br>*11* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 2 (2.5-2.7) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **2.HUISHOUDELIJKE DRANKEN**<br>Melk en zuiveldrank<br>Chocolademelk of cacao<br>Begrippen<br><br>Herhaling Hoofdstukken | | Huishoudelijke dranken / uitleg / hoe te serveren?<br>***Servies***<br><br>Begrippen HRP11, 2.7 |
| **26**<br><br>*12* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11 | **B1-K4** | **TOETS HRP11, hoofdstuk 1-2** | | Herhaling: tafellaken opleggen en verwisselen<br>Herhaling: glaswerkkennis |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ***Tafellakens / Glaswerk*** |
| **27**<br><br>*13* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 3 (3.1-3.3) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **3.NON ALCOHOLISCHE DRANKEN**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Water | | |
| **28**<br><br>*14* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 3 (3.4-3.6) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **3.NON ALCOHOLISCHE DRANKEN**<br>Vruchtendranken<br>Frisdranken<br>Begrippen | | Begrippen HRP11, 3.6 |
| **29**<br><br>*15* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 4 | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **4.BIER** | | Uitleg bierpomp / verwisselen van vaten<br>Tappen van bier |
| **30**<br><br>*16* | | | | | |
| *17* | Meivakantie | | | | |
| *18* | Meivakantie | | | | |

| PERIODE 1 | | PERIODE 2 | PERIODDE 3 | | **PERIODE 4** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | | **Inhoud praktijk op school** |
| **31**<br><br>*19* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 5 | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **5.WIJN** | | Bijvullen van de bar (fifo)<br>***Omgaan met barapparatuur /glaswerk.***<br><br>Aanbieden van menukaart en wijnkaart<br>Uitleg hoe de kaarten zijn ingedeeld.<br>***Menu en wijnkaarten*** |
| **32**<br><br>*20* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 6 (6.4-6.6) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **6.VERSTERKTE WIJN**<br>Port<br>Sherry<br>Overige wijndranken | | Bijvullen van de bar (fifo)<br>***Omgaan met barapparatuur /glaswerk.***<br><br>Begrippen HRP11, 4.8, 5.11, 6.7 |
| **33**<br><br>*21* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 7 (7.1) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **7.STERK ALCOHOLISCHE DRANKEN**<br>Inleiding | | Uitleg sterke dranken / serveermethode /glaswerk/ hoeveelheden /gevaren.<br><br>Tafel debarrasseren<br>***Serveren van sterk alcoholhoudende dranken***<br>***Tafel / servies / bestek*** |
| **34**<br><br>*22* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 7 (7.2-7.4) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | Doelstelling<br>Distilleren<br>Binnenlands gedistilleerde dranken | | Demo: flamberen ( indien mogelijk)<br>Fles wijn openen en serveren<br>***Wijnfles met kurk / opener***<br><br>Begrippen HRP11, 7.5 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **35**<br><br>*23* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 8 (8.1-8.5) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **8.BUITENLANDS GEDISTILLEERD**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Graandestillaten<br>Vruchtendestillaten<br>Wijndestillaten | | |
| **36**<br><br>*24* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 8 (8.6-8.10) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **8.BUITENLANDS GEDISTILLEERD**<br>Suikerriet- en agavedestillaten<br>Druivendestillaten<br>Likeuren<br>Bitters<br>Anijsdranken | | Begrippen HRP11, 8.11 |
| **37**<br><br>*25* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11<br>Hoofdstuk 9 (9.1-9.4) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **9.MIXDRANKEN: COCKTAILS EN LONGDRINKS**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Cocktails<br>Een cocktail bereiden | | Alc. vrije cocktail maken<br><br>***Glaswerk / siropen*** |
| **38**<br><br>*26* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11, Hoofdstuk 9 (9.5-9.8) | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **9.MIXDRANKEN: COCKTAILS EN LONGDRINKS**<br>Bekende cocktails<br>Trends<br>Longdrinks<br>Begrippen | | Alc. vrije cocktail maken<br><br>***Glaswerk / siropen***<br><br>Begrippen HRP11, 9.8 |
| **39**<br><br>*27* | Algemene drankenkennis<br>HRP 11 | **B1-K4**<br>**W4** Maakt dranken serveergereed | **TOETS HRP11, hoofdstuk 3-9** | | |
| | Zomervakantie t/m week 33 | | | | |

**Leerjaar 2**

| **PERIODE 5** | PERIODE 6 | PERIODE 7 | PERIODE 8 | |
|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | **Inhoud praktijk op school** |
| **1** | **Introductieweek**<br>Niet voor 2e jaars. | | **2 sept t/m 6 sept** | |
| **2** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.1-5.3) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Algemene serveerregels | Opdracht 5.01-5.03 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen<br><br>***Glaswerk klaarzetten*** |
| **3** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.4-5.5.2) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Serveren van dranken<br>Huishoudelijke dranken (melk, choco) | Opdracht 5.04-5.09 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen<br><br>***Glaswerk klaarzetten*** |
| **4** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.5.3-5.5.6) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Huishoudelijke dranken (koffie, thee) | Opdracht 5.10-5.17 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen<br><br>***Glaswerk klaarzetten*** |
| **5** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.6-5.7) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Huishoudelijke dranken (frisdranken, bier) | Opdracht 5.18- 5.24 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen<br><br>***Glaswerk klaarzetten*** |
| **6** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.8) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Huishoudelijke dranken (wijnen en aperitieven) | Opdracht 5.25-5.32 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen<br><br>***Glaswerk klaarzetten*** |
| **7** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.9-5.11) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Huishoudelijke dranken (gedestilleerd, samengesteld, schenkhoeveelheden) | Opdracht 5.33-5.36 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen<br><br>***Glaswerk klaarzetten*** |
| **8** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 (5.12-5.13) | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5** | **5. SERVEREN VAN DRANKEN**<br>Huishoudelijke dranken (etiketten lezen), herhaling hoofdstuk | Opdracht 5.37-5.38 | Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Serveren van dranken | | | ***Glaswerk klaarzetten*** |
| **9** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | Ruimte voor herhaling hoofdstuk 5 | | |
| **10** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 5 | **B1-K4**<br>Werkt in de bediening<br>**W4 en W5**<br>Serveren van dranken | **TOETS AHM, hoofdstuk 5** | | |

| PERIODE 5 | | PERIODE 6 | | PERIODE 7 | PERIODE 8 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | | **Inhoud praktijk op school** |
| **11** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 6 (6.1-6.4) | **B1-K4**<br>**W5** Serveert de bestelling e ruimt af | **6. SERVEREN VAN GERECHTEN**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Serveerkunst<br>De basisregels | Opdracht 6.01-6.04 | Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien).<br>In groepjes laten oefenen.<br><br>***Borden en bestek*** |
| **12** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 6 (6.5-6.6) | **B1-K4**<br>**W5** Serveert de bestelling en ruimt af | **6. SERVEREN VAN GERECHTEN**<br>Transporteren<br>Serveren en presenteren (loopt door naar volgende les) | Opdracht 6.05-6.08 | Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien).<br>In groepjes laten oefenen.<br><br>***Borden en bestek*** |
| **13** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 6 (6.6-6.7) | **B1-K4**<br>**W5** Serveert de bestelling en ruimt af | **6. SERVEREN VAN GERECHTEN**<br>Serveren en presenteren<br>Debarrasseren | Opdracht 6.09-6.14 | Afruimen en draagmethoden |
| **14** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 6 (6.8) | **B1-K4**<br>**W5** Serveert de bestelling en ruimt af | **6. SERVEREN VAN GERECHTEN**<br>Werken aan tafel | Opdracht 6.15-6.18 | Werken aan tafel |
| **15** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 6 (6.9-6.10) | **B1-K4**<br>**W5** Serveert de bestelling en ruimt af | **6. SERVEREN VAN GERECHTEN**<br>Etiquette<br>Begrippen | Opdrachten 6.19-6.33 | Oefenen met etiquette |
| **16** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 6 | **B1-K4**<br>**W5** Serveert de bestelling en ruimt af | **TOETS AHM 4, hoofdstuk 6** | | |
| **17** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7 (7.1-7.3) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **7. SFEER CREEEREN**<br>Inleiding<br>De geschiedenis van sfeer | Opdracht 7.01-7.02 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **18** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7 (7.4) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **7. SFEER CREEEREN**<br>Interieur en exterieur | Opdracht 7.03-7.07 | |
| **19** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7 (7.5) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **7. SFEER CREEEREN**<br>Presentatie van het assortiment | Opdracht 7.08-7.11 | |
| **20** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7 (7.6) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **7. SFEER CREEEREN**<br>De rol van de gastheer/ gastvrouw | Opdracht 7.12-7.18 | |

| PERIODE 5 | | PERIODE 6 | | **PERIODE 7** | | PERIODE 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | | | **Inhoud praktijk op school** |
| **21** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7 (7.7-7.8) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **7. SFEER CREEEREN**<br>Trends | Opdracht 7.197.23 | | |
| **22** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 (8.1-8.3) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **8. SFEER BEWAKEN**<br>Inleiding<br>Doelstellingen<br>Lastige situaties | Opdracht 8.01 | | |
| **23** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 (8.4) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **8. SFEER BEWAKEN**<br>Actie ondernemen, ja of nee? | Opdracht 8.02-8.07 | | |
| **24** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 (8.5-5.5.2) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **8. SFEER BEWAKEN**<br>Sociaal hygiënisch beleid | Opdracht 8.09-8.11 | | |
| **25** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 (8.5.3) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **8. SFEER BEWAKEN**<br>Sociaal hygiënisch beleid | Opdracht 8.12-8.16 | | |
| **26** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 (8.6-8.6.2) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **8. SFEER BEWAKEN**<br>Hoe onderneem je actie? | Opdracht 8.17-8.19 | | |
| **27** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 (8.6.3-8.7) | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **8. SFEER BEWAKEN**<br>Hoe onderneem je actie? | Opdracht 8.20-8.22 | | |
| **28** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7 | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | Ruimt voor herhaling hoofdstuk 7 | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **29** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 8 | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | Ruimt voor herhaling hoofdstuk 8 | | |
| **30** | Werken in de gastvrijheidsbranche<br>AHM 4, Hoofdstuk 7-8 | **B1-K4**<br>**W6** Creëert en onderhoudt de sfeer | **TOETS AHM 4, hoofdstuk 7-8** | | |

| PERIODE 5 | PERIODE 6 | PERIODE 7 | **PERIODE 8** |
|---|---|---|---|

| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | | **Inhoud praktijk op school** |
|---|---|---|---|---|---|
| **31** | HACCP Hygiëne en Logistiek HRV2<br>Hoofdstuk 2 (2.1-2.3) | Controleert de voorraad | **2. VOORRAAD BEHEER**<br>Inleiding<br>Doelstellingen<br>Voorraadkosten | Opdracht 2.01-2.07 | |
| **32** | HACCP Hygiëne en Logistiek HRV2<br>Hoofdstuk 2 (2.4-2.6) | Controleert de voorraad | **2.VOORRAAD BEHEER**<br>Voorraadbegrippen<br>Opslagduur en omzetsnelheid | Opdracht 2.08-2.27 | Begrippen HRV2, 2.6 |
| **33** | HACCP Hygiëne en Logistiek HRV2<br>Hoofdstuk 3 (3.1-3.4) | Controleert de voorraad | **3. WAT MOET ER BESTELD WORDEN?**<br>Inleiding<br>Doelstellingen<br>De geschatte afzet<br>De aanwezige voorraad | Opdracht 3.01-3.11 | |
| **34** | HACCP Hygiëne en Logistiek HRV2<br>Hoofdstuk 3 (3.5-3.7) | Controleert de voorraad | **3. WAT MOET ER BESTELD WORDEN?**<br>Leveranciersafspraken<br>Bestel eenheden<br>Online bestellen | Opdracht 3.12-3.19 | Begrippen HRV2, 3.8 |
| **35** | HACCP Hygiëne en Logistiek HRV2<br>Hoofdstuk 4 (4.1-4.3) | Ontvangt en controleert de bestelling | **4.ONTVANGEN VAN DE BESTELLING**<br>Inleiding<br>Doelstelling<br>Controle pakbon met bestellijst | Opdracht 4.01-4.05 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **36** | HACCP Hygiëne en Logistiek<br>HRV2<br>Hoofdstuk 4 (4.4) | Ontvangt en controleert de bestelling | **4. ONTVANGEN VAN DE BESTELLING**<br>Controle pakbon met geleverde producten | Opdracht 4.06-4.10 | |
| **37** | HACCP Hygiëne en Logistiek<br>HRV2<br>Hoofdstuk 4 (4.5-4.5.5) | Ontvangt en controleert de bestelling | **4. ONTVANGEN VAN DE BESTELLING**<br>Controle producten<br>Het weekformulier hygiëne | Opdracht 4.11-4.21 | Begrippen HRV2, 4.7 |
| **38** | HACCP Hygiëne en Logistiek<br>HRV2<br>Hoofdstuk 4 (4.5.6-4.7) | Ontvangt en controleert de bestelling | **4. ONTVANGEN VAN DE BESTELLING**<br>Controle producten<br>Het weekformulier hygiëne | Opdracht 4.22-4.27 | Begrippen HRV2, 4.7 |
| **39** | HACCP Hygiëne en Logistiek<br>HRV2<br>Hoofdstuk 5 (5.1-5.5) | Opslaan van producten | **5. OPSLAG VAN PRODUCTEN**<br>Inleiding<br>Doelstellingen<br>Algemene regels voor opslag<br>Opslag in levensmiddelenmagazijn<br>Gekoelde opslag | Opdracht 5.01-5.19 | |
| **40** | HACCP Hygiëne en Logistiek<br>HRV2<br>Hoofdstuk 5 (5.6-5.9) | Pakt de bestelling uit en slaat deze op | **5.OPSLAG VAN PRODUCTEN**<br>Diepvries opslag<br>Opslag gevaarlijke stoffen<br>Het weekformulier hygiëne<br>Het formulier verwijderde producten. | Opdracht 5.20-5.31 | Begrippen HRV2, 5.10 |
| | **Zomervakantie** | t/m week 35 | | | |

**Leerjaar 3 Geen vak-theorie meer**

| **PERIODE 9** | PERIODE 10 | PERIODE 11 | PERIODE 12 |
|---|---|---|---|

| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | **Inhoud praktijk op school** | |
|---|---|---|---|---|---|
| **1** | | | | | |
| **2** | | | | | |
| **3** | | | | | |
| **4** | | | | | |
| **5** | | | | | |
| **6** | | | | | |
| **7** | | | | | |
| **8** | | | | | |
| **9** | | | | | |
| **10** | | | | | |

| PERIODE 9 | | **PERIODE 10** | | PERIODE 11 | PERIODE 12 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | **Inhoud praktijk op school** | |
| **11** | | | | | |
| **12** | | | | | |
| **13** | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **14** | | | | | |
| **15** | | | | | |
| **16** | | | | | |
| **17** | | | | | |
| **18** | | | | | |
| **19** | | | | | |
| **20** | | | | | |

| PERIODE 9 | | PERIODE 10 | | **PERIODE 11** | PERIODE 12 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | **Inhoud praktijk op school** | |
| **21** | | | | | |
| **22** | | | | | |
| **23** | | | | | |
| **24** | | | | | |
| **25** | | | | | |
| **26** | | | | | |
| **27** | | | | | |
| **28** | | | | | |
| **29** | | | | | |
| **30** | | | | | |

| PERIODE 9 | | PERIODE 10 | | PERIODE 11 | | **PERIODE 12** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Les-week** | **Omschrijving lesstof** | **Kerntaak / Werkproces** | **Bijzonderheden** | **Inhoud praktijk op school** | |
| **31** | Herhalen AHM 4 | | | | |
| **32** | Herhalen AHM 4 | | | | |
| **33** | Herhalen HRP 11 | | | | |
| **34** | Herhalen HRP 11 | | | | |
| **35** | Inhalen toetsen | | | | |
| **36** | Inhalen toetsen | | | | |
| **37** | **Afronding Proeve** | | | | |
| **38** | **Afronding, Proeve** | | | | |
| **39** | **Afronding, Proeve** | | | | |
| **40** | **Afronding** | | | | |
| | **Zomervakantie** | | | | |