

Leerjaar 1

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1	Introductieweek				8.30 instructie voor de dag 9.30 mise en place 11.15 pauze 12.00 gasten ontvangen + lunch 14.30 leermoment / evalueren 15.00 klaar
2	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 1 (1.1-1.9) Hoofdstuk 2 (2.1-2.4)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit Oriëntatie	1. Je sleutelrol als Gastheer/-vrouw Inleiding Doelstelling Gastvrijheid, hoe moeilijk kan het zijn? Sociale vaardigheden Samenwerken Stressbestendig zijn Commercieel inzicht Begrippen Eindopdracht 2. Gastvrij aan de slag Inleiding Doelstelling Kenmerken van de horeca Maaltijd- en spijsverstrekkende bedrijven	Oriëntatie in de horeca branche Uitleg instructieprogramma. Altijd aantekeningen maken tijdens elke uitleg / opslaan in portfoliomap vak-theorie. Rondvraag: Wat is horeca voor jou? Horeca: waarom deze keuze? In kaart brengen wie al ervaring heeft /waar? Formulier maken. gastvrijheid / uitleg Begrippen GHV 1 HFST 1	Introductie wat moet waar en uitleg machines. Routing

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
3	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 2 (2.5-2.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit W9 Voert afrondende werkzaamheden uit.	Drankverstrekkende bedrijven Logiesverstrekkende bedrijven Gastvrijheid in het bedrijf De vraagkant: ontvangen van gastvrijheid De aanbodkant: aanbieden van gastvrijheid De bedrijfsformule Begrippen Eindopdracht	Uitleg vaste attributen, menage. linnen & molton. Instructie opleggen (schaarmethode) Begrippen GHV 1 HFST 2	Uitleg controlelijsten (digitaal)
4	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 3 (3.1-3.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Vorbereidend wzh.	3.Een gastvrije ontvangst Inleiding Doelstelling Het belang van gastvrijheid De reservering De ontvangstfase Gasten informeren Productkennis van de menukaart Technieken op de menukaart Herkennen van gerechten Begrippen Eindopdracht	Servetten vouwen: instructie en meerdere vormen laten vouwen. Mastiek en Mise-en-place Uitleg wat is mise en place. Servies behandelen / namen van alle borden / schalen/ legumieres / saucieres. Linnen / molton / servetten Begrippen GHV BASIS 1 HFST 3	Omgang met linnen en linnen opleggen Uitleg koffiemachine en toebehoren

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
5	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening. Gastvrijheid W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op	4. Het verkoopgesprek Inleiding Doelstellingen Gastencontact: de verblijfsfase Het menu Basisregels menuleer Voeding en gezondheid Vegetarisme en veganisme Jij als verkoper Commercieel inzicht De AIDA-formule Het verkoopgesprek Bijverkoop Begrippen Eindopdracht	Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen Glaswerk klaarzetten Poleren / uitleg / functie en voordoen.	Drankenkennis: glazenkennis – wat in welk glas? Schenkmaten
6	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.9-5.13)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	5. Gastgericht serveren van dranken Inleiding Doelstelling Algemene serveerregels Serveren van dranken Huishoudelijke dranken schenken Bieren schenken Wijnen en aperitieven schenken	Glaswerk klaarzetten Heet water / poleerdoek Begrippen GHV BASIS 1 HFST 5	Omgang met glaswerk (kosten breuk) en poleren
7	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.9-5.13)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	Gedistilleerde dranken schenken Samengestelde dranken schenken Schenkhoeveelheid en etiquette lezen Begrippen Eindopdracht	Masterclass etiquette	Productherkenning: aan de hand van menu Opbouw maken: voor, hoofd, na

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
8	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.9-5.13)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken		Opdekken van een tafel / standaardcouvert <i>Linnen /servetten servies / glaswerk</i>	Omgang met linnen en linnen opleggen
9	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K1 Werkt in de bediening W2 Neemt reserveringen aan. W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op. W5 Maakt dranken serveer gereed. W6 Serveert de bestelling en ruimt af. W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid. W10 Werkt met de kassa.	6. Gastgericht serveren van gerechten Inleiding Doelstellingen Taken van de gastheer/-vrouw Serveergereed maken Transporteren Serveren en presenteren Debarrasseren Werken aan tafel Etiquette voor de gast Begrippen Eindopdracht	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien). In groepjes laten oefenen. <i>Borden en bestek</i> Ontvangst Uitleg gastenontvangst / verschil per type zaak uitleggen Rollenspel gastenontvangst / placeren <i>Aannemen van reserveringen en omgaan met verschillende soorten gasten</i> Afscheidsfase: Aanbieden van de rekening Uitleg kassasystemen/handy /pin/ betaalmethoden.	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden doortrekken naar de praktijk Rollenspel ontvangst en garderobe Afscheid-garderobe Rollenspel Reserveringen aannemen.
10	TOETSWEK 1	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 1-4 Via Quayn, hiervoor een account nodig		

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W3 Ontvangt gasten W7 Creëert en onderhoudt de sfeer W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	7. Een gastvrijheid afscheid Inleiding Doelstellingen Gastencontract: de afscheidsfase Naverkoop of aftersales Gasttevredenheid Een klagende gast De waarde van een reactie Begrippen Eindopdracht	Serveren van zwak alcoholhoudende Dranken Dragen van een plateau / uitleg / voordoen/ nadoen Plateaus / glaswerk Begrippen HRP11, 1.7 Huishoudelijke dranken / uitleg koffie / thee/ hoe te serveren? Servies	Drankenkennis: openen en serveren van een fles wijn Drankenkennis: div. koffie's Draagtechnieken Tafelbereiding speciale koffie's
12	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W7 Creëert en onderhoudt de sfeer.	8. Het creëren en onderhouden van een goede sfeer Inleiding Doelstellingen Sfeer in de horeca Interieur en exterieur Presentatie van het assortiment Jouw rol als gastheer/gastvrouw Trends Lastige situaties De gast wel of niet aanspreken? Sociaal hygiënisch beleid Hoe neem je actie? Begrippen Eindopdracht	Herhaling: tafellaken opleggen en verwisselen Herhaling: glaswerkkennis Tafellakens Glaswerk	Tafelbereiding: Sabayon tikken

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
13	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 1	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	1.Voorbereidende werkzaamheden Inleiding Doelstelling Mastiek maken Mise- en place maken Het indekken van een tafel Begrippen Eindopdracht	Uitleg bierpomp / verwisselen van vaten Tappen van bier Bijvullen van de bar (fifo) Omgaan met barapparatuur Bierpomp /glaswerk/ afschuimer. Aanbieden van menukaart en wijnkaart Uitleg hoe de kaarten zijn ingedeeld. Menu en wijnkaarten Begrippen GHV BASIS 2 HFST 2	Tafelbereiding: snijden en kennis van kazen Stroganoffsaus Trancheren entrecote Drankenkennis: geurtest dranken
14	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 2	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	2. Restaurantmaterialen en apparatuur Inleiding Doelstellingen Restaurant en office Restaurantmeubilair Linnengoed Glaswerk Serviesgoed Bestek Vaste attributen Overige restaurantmaterialen Het drankenbuffet Begrippen Eindopdracht	Fles wijn openen en serveren	Tappen van bier

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
15	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 2	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	2. Restaurantmaterialen en apparatuur Inleiding Doelstellingen Restaurant en office Restaurantmeubilair Linnengoed Glaswerk Serviesgoed Bestek Vaste attributen Overige restaurantmaterialen Het drankenbuffet Begrippen Eindopdracht		
16	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 3	B1-K1 Werkt in de bediening W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	3. Werken met de kassa Inleiding Doelstellingen Soorten kassasystemen Toetsen en hun functies Rapportage De rekening Vals geld Kasafdracht Begrippen Eindopdracht	Demo: flamberen (indien mogelijk) Anders: herhaling servetten vouwen. Flambeertafel / pan Servetten	

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
17	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 3	B1-K1 Werkt in de bediening W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	3. Werken met de kassa Inleiding Doelstellingen Soorten kassasystemen Toetsen en hun functies Rapportage De rekening Vals geld Kasafdracht Begrippen Eindopdracht	Uitleg sterke dranken / serveermethode /glaswerk/ hoeveelheden /gevaren. Tafel debarrasseren Serveren van sterk alcoholhoudende dranken Tafel / servies / bestek	Tafelbereiding: Snijden van gevogelte Tafelbereiding: Snijden van gerookte zalm Uitleg sterke dranken, combi glaswerk Debarrasseren, volgorde volgens etiquette
18	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Afrondende werkzaamheden Inleiding Doelstellingen Schoonmaakplan Reinigen van de verschillende ruimten Circulair afval Afsluiten van het bedrijf Begrippen Eindopdracht	Fles wijn openen en serveren <i>Wijnfles met kurk / opener</i> <i>Proeven, combi glaswerk</i> Begrippen HRP11, 7.5 Begrippen HRP11, 8.11	Blind beoordelen likeuren en sterk alcoholisch
19	TOETSMOMENT 2	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 5-8 Via Quayn met een account	Alc. vrije cocktail maken Glaswerk / siropen Begrippen HRP11, 9.8	Tafelbereiding: Filteren van sliptong, zeetong Drankenkennis: cocktail en mocktail
20	BUFFERWEEK				

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Communiceren met collega's Inleiding Doelstellingen Het belang van goede communicatie Vormen van communicatie Vergaderingen Begrippen Eindopdracht		
22	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Communiceren met collega's Inleiding Doelstellingen Het belang van goede communicatie Vormen van communicatie Vergaderingen Begrippen Eindopdracht	Productherkenning: aardappelen Begrippen HRV2, 1.8 Productherkenning: vlees Begrippen HRV2, 3.8	Oppakken onderwerpen die onvoldoende aandacht hebben gekregen in voorgaande periodes en ruimte voor herhaling (evt op verzoek van studenten). Geldt voor gehele periode. Tafelbereiding: cerise flambé
23	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K2 Bewaakt de voorraad W2 Ontvangt en controleert de bestelling W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op	6. De voorraad bewaken Inleiding Doelstellingen Voorraadbegrippen De voorraad controleren De bestelling controleren De bestelling uitpakken en opslaan Begrippen Eindopdracht		

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
24	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K2 Bewaakt de voorraad W2 Ontvangt en controleert de bestelling W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op	6. De voorraad bewaken Inleiding Doelstellingen Voorraadbegrippen De voorraad controleren De bestelling controleren De bestelling uitpakken en opslaan Begrippen Eindopdracht	Productherkenning: melk en zuivel Begrippen HRV2, 4.7 Begrippen HRV2, 5.10	Tafelbereiding: dressereren op een bord van 3 soorten ham met meloen
25	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7. Duurzaamheid in het restaurant Inleiding Doelstellingen Duurzame voedselkeuzes Duurzaam omgaan met grondstoffen Productieproces in de foodsector Keurmerken Voedseltransport Duurzaamheid in de keuken Begrippen Eindopdracht		
26	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7. Duurzaamheid in het restaurant Inleiding Doelstellingen Duurzame voedselkeuzes Duurzaam omgaan met grondstoffen Productieproces in de foodsector Keurmerken Voedseltransport Duurzaamheid in de keuken Begrippen Eindopdracht	Verdieping bier, assortiment wat in huis is, glaswerk enz. Huiswijn, a la carte wijnen, psv Assortiment, glaswerk	Drankenkennis: speciaal bier Glaswerk wijnen, psv Begrippen HRP9, 4.13 (herhaling)

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
27	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1 ^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8.Hygiënisch, veilig en verantwoord werken Inleiding Doelstellingen Hygiënisch werken en HACCP Veilig werken	Verkoopgesprek Afscheid Afscheid nemen van gasten	Up-selling, cross-selling Focus op afscheid nemen Tafelaankleding: in combinatie met huidige linnen. Denk aan lopers, methodes servetten vouwen. Klasproject of teamproject SHOWTAFEL
28	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1 ^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	Verantwoord werken (ergonomie) Arbowet en cao Kwaliteit en kwaliteitszorg Begrippen Eindopdracht		
29	ALGEMENE DRANKENKENNIS GHV BASIS 3, 1 ^e druk	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	1.Indeling van dranken Inleiding Doelstellingen Indeling van dranken Drankenkaart Wettelijke regels Vaktermen Begrippen Eindopdracht	Aandachtspunten: problem-box ontwikkelen zodat gasten kunnen meespelen met lastige situaties. Afstemmen met de keuken!	Mystery guest inzetten om lastige situaties te oefenen (feedback geven) COLLEGA'S OF BEKENDE VRAGEN
30	TOETSWEEK 3	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	TOETS GHV BASIS 2 Hoofdstuk 1-2-6-8		

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	3. Non alcoholische dranken Indeling Doelstellingen Water Vruchtendranken Frisdranken Begrippen Eindopdracht	Begrippen HRP14, 5.6	Werkoverleg oefenen (aansluitend op vorige les)
32	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4. Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht	Productherkenning: kaas Begrippen HRV2, 7.10 Productherkenning: oliën en vetten	Begrippen HRP14, 1,7 Taakverdeling binnen het restaurant: manager, barman, sommelier, ontvangst, pas Begrippen HRP14, 2.9 Houding afstemmen op type gast (informeel, formeel). Benader gasten zoals je zelf graag benaderd wilt worden.

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
33	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht	Productherkenning vergeten groenten	Begrippen HRP14, 3.6 In intro van lunch/diner menu bespreken, hoe gaan we het doen? Teambuilding. Begrippen HRP14, 4.11 Hanteren van controlelijsten en aantallen in de bestellijsten. Upselling, cross-selling.
34	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht	Menukaarten maken, vega biologisch, ecologisch Menukaart ontleden adhv religie en diëten	Met de keuken bespreken welke gerechten allergenen bevatten. Oefenen met toelichten aan tafel. Wat is er biologisch van de kaart? Menukaart naast religie/dieet leggen. Wat mag wel/niet?

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
35	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn? De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht	Verwarrende producten, bijvoorbeeld blauwe bloemkool	Proef-testen Geur-testen Proeven zonder neus. Proeven geblindeld en zonder neus. Proeven van wijn, zonder gerecht. Dezelfde wijn met gerecht Begrippen HRP14, 8.11 Rol van sommelier in team/klas
36	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn? De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht		Begrippen HRP14, 6.7 Begrippen HRP14, 7.9 Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
37	TOETSWEEK 4	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	Toets BIER & WIJN		Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
38	BUFFERWEEK 2				
39	FASTSTELLING				
40	DIPLOMERING				
	ZOMERVAKANTIE				

Leerjaar 2

Leerjaar 2 Uitgeversgroep

HRV5 Sociale hygiëne (al in bezit vanuit leerjaar 1)

HRP 14 Gastvrijheid verkopen

Leerjaar 2

PERIODE 5			PERIODE 6	PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijndranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijndranken Begrippen Eind opdracht		Let op: in de loop van het leerjaar de tafelbereidingen herhalen (voorbereiding op examen) Uitvoeren tussen mise-en-place en pauze.
2	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht		Positionering in werkoverleg. Hoe spreek je elkaar aan? Verwachtingen over en weer.

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
3	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7. Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht		Overleggen met leidinggevende over ongewenste situatie. Hoe ga je daar samen mee om?
4	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: - graandistillaten distilleren - vruchtendistillaten - wijndistillaten - suikerriet- en agavedistillaten - druivendistillaten - likeuren - Bitters - anijsdranken Begrippen		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
5	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveer gereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: - graandistillaten distilleren - vruchtendistillaten - wijndistillaten - suikerriet- en agavedistillaten - druivendistillaten - likeuren - Bitters - anijsdranken Begrippen		Overleggen met leidinggevende over ongewenste situatie. Hoe ga je daar samen mee om?
6	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveer gereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
7	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		
8	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		
9	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed			
10	TOETSWEK 1	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	TOETS GHV BASIS 3, H6 t/m H9		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 1-3	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	Herhalen uit leerjaar 2, met focus op leidinggevende rol 1 Sociale hygiëne in de horeca 2 Bedrijfsconcepten in de praktijk 3 Sociale hygiëne en verslaving		
12	Sociale hygiëne Hrv 5, hoofdstuk 4-6	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	4 Alcohol 5 Drugs 6 Gokken		
13	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 7-8	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	7 Huisregels 8 Inrichtingseisen		Hoe leg je iets uit aan je medestudenten? Situatie serieus nemen. Nieuwsgierig zijn naar andere ideeën.
14	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 7-8	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	7 Huisregels 8 Inrichtingseisen		
15	Sociale hygiëne HRV5	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	Herhaling Proefexamen		Feedback geven en ontvangen
16	Sociale hygiëne HRV5	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	Herhaling Proef examen		
17	Gastvrijheid verkopen HRP14 Hoofdstuk 1	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	1.HET BEROEPSPROFIEL Inleiding Doelstellingen Je functie Je verantwoordelijkheden en taken Beroepshouding Tijdsdruk en stress		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
18	Gastvrijheid verkopen HRP14 Hoofdstuk 2	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	2.GASTVRIJHEID: HET SPEL VAN VRAAG EN AANBOD Inleiding Doelstellingen Het gastvrijheidsmodel Het aanbod van gastvrijheid De vraag naar gastvrijheid Op zoek naar toegevoegde waarde Gastgerichtheid en gastvriendelijkheid Gastvriendelijkheid: hoe? zo!		
19	TOETSWEK 2	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	TOETS HRV 5, hoofdstuk 1-8		
20	Gastvrijheid verkopen HRP14 Hoofdstuk 3	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	3.HET PRODUCT: KENNIS IN SAMENSPEL MET DE WENSEN VAN DE GAST Inleiding Doelstellingen Kennis van de productgroepen Kennis van gerechten Trends		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21	BUFFERWEEK 1				
22	Gastvrijheid verkopen HRP14 Hoofdstuk 4	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	4.GASTVRIJHEID VERKOPEN Inleiding Doelstellingen Commercieel inzicht Kostenbeheersing Zelf kostenbewust werken Commerciële kansen De aida-formule Het verkoopgesprek Bijverkoop en aftersales Kwaliteit en kwaliteitszorg		
23	HRP14, hoofdstuk 5 (5.1-5.3)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	14-5 VOORRAADBEHEER Inleiding Doelstellingen Voorraadbegrippen		
24	HRP14, hoofdstuk 5 (5.4-5.5)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	14-5 VOORRAADBEHEER Voorraadbeleid Kwaliteit en voorraadbeheer	BegrippenHRP14, 5.6	
25	HRP14, hoofdstuk 6 (6.1-6.7)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	Begeleiden medewerkers		
26	HRP14, hoofdstuk 7 (7-7.4)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	Ondersteunende taken		
27	HRP14, hoofdstuk 7 (7.5-7.9)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	Ondersteunende taken		
28	HRP14, hoofdstuk 8 (8-8.6)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	Gastronomie		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
29	HRP14, hoofdstuk 8 (8.7- 8.11)	P4-K1 Bestelt en beheert de voorraad	Gastronomie		
30	TOETSWEEK 3	P4-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed			

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31	Vorbereiding examens	Herhalen Voorraadbeheer uit leerjaar 1			
32	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P4-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen Herhalen voorraadbeheer leerjaar 1		
33	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P4-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
34	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P4-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
35	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P4-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
36	Oefenen gesprekken				
37	TOETSWEEK 4				
38	BUFFERWEEK 2				
39	VASTSTELLING				
40	DIPLOMERING				
	ZOMERVAKANTIE				

Leerjaar 3 Leidinggeven

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1	Leidinggeven H1 1.2 t/m 1.6	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan Taken, dilemma's, onderzoeken		BOL studenten: Leidinggeven klassen
2	Leidinggeven H2 2.1 t/m 2.3	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan Doelstellingen, bedrijfsgegevens, personeel en organisatie		BOL studenten: Leidinggeven klassen
3	Leidinggeven H3 3.1 t/m 3.6	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan 6 P's		BOL studenten: Leidinggeven klassen
4	Leidinggeven H4 4.1 t/m 4.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan Extern onderzoek		BOL studenten: Leidinggeven klassen
5	Leidinggeven H5 5.1 t/m 5.3	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan SWOT analyse / strategie		BOL studenten: Leidinggeven klassen
6	Leidinggeven H6 6.1 t/m 6.2	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan Begroting / activiteitenplan	Inleveren blokopdracht 1	BOL studenten: Leidinggeven klassen
7	Leidinggeven H7 7.1 t/m 7.2	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan Presentatie / evaluatie plan		BOL studenten: Leidinggeven klassen
8	Leidinggeven H8 Praktijkopdracht	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan Deelopdrachten O.P.		BOL studenten: Leidinggeven klassen
9	Leidinggeven H9 9.1 t/m 9.3	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 2	1.Maakt een operationeel plan 3.Begroten van financiën Basisbegrippen Aansturing		BOL studenten: Leidinggeven klassen
10	TOETSWEK 1		TOETS hoofdstuk 1 t/m 8		BOL studenten: Leidinggeven klassen

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	Leidinggeven H10 10.1 t/m 10.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 4	3.Begroten van financiën Marketing / social media E-Commerce		BOL studenten: Leidinggeven klassen
12	Leidinggeven H11 11.1 t/m 11.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 4	3.Begroten van financiën		BOL studenten: Leidinggeven klassen
13	Leidinggeven H12 12.1 t/m 12.5	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 4	3.Begroten van financiën Organisatie , organogram		BOL studenten: Leidinggeven klassen
14	Leidinggeven H13 13.1 t/m 13.7	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 4	Maak een planning en het werkrooster Arbeidsrecht	Inleveren blokopdracht 2	BOL studenten: Leidinggeven klassen
15	Leidinggeven H14 14.1 t/m 14.5	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 3	Maak een planning en het werkrooster Personeelsbehoefte		BOL studenten: Leidinggeven klassen
16	Leidinggeven H15 15.1 t/m 15.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 3	Maak een planning en het werkrooster Personeelsplanning Kwantitatieve en kwalitatieve behoefte		BOL studenten: Leidinggeven klassen
17	Leidinggeven H15 15.5 t/m 15.8	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 3	Maak een planning en het werkrooster Werkrooster		BOL studenten: Leidinggeven klassen
18	Leidinggeven H16 16.1 t/m 16.6 Leidinggeven H 17 17.1 t/m 17.5	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 4	Begroten van financiën Begroting maken Afzet, omzet, calculatie		BOL studenten: Leidinggeven klassen

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
19	TOETSWEK 2				BOL studenten: Leidinggeven klassen
20	BUFFERWEK 1				BOL studenten: Leidinggeven klassen

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21	Leidinggeven H18 18.1 t/m 18.5	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Personele kosten		BOL studenten: Leidinggeven klassen
22	Leidinggeven H 18 18.6 t/m 18.10	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Loonkosten		BOL studenten: Leidinggeven klassen
23	Leidinggeven H 19 19.1 t/m 19.10	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Financiële kosten		BOL studenten: Leidinggeven klassen
24	Leidinggeven H 20 20.1 t/m 20.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Commerciële kosten	Inleveren blokopdracht 3 (week van 3 feb)	BOL studenten: Leidinggeven klassen
25	Leidinggeven H 21 21.1 t/m 21.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Ondernemingsvormen		BOL studenten: Leidinggeven klassen
26	Leidinggeven H 22 22.1 t/m 22.2	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Deelopdrachten		BOL studenten: Leidinggeven klassen
27	Leidinggeven H 23 23.1 t/m 23.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Kostprijs / directe en indirecte kosten	Inleveren blokopdracht 4 (week van 10 mrt)	BOL studenten: Leidinggeven klassen
28	Leidinggeven H 24: 24.1 t/m 24.3 H 25: 25.1 t/m 25.4	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Bewaken financiën Financiële administratie		BOL studenten: Leidinggeven klassen
29	Leidinggeven H 26 H 27: 27.1 t/m 27.2	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W 5	4.Bewaken van financiën Analyse van de balans Analyse van resultatenrekening		BOL studenten: Leidinggeven klassen
30	TOETSWEK 3		TOETS Gesprekken	Inleveren blokopdracht 5	BOL studenten: Leidinggeven klassen

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31	Leidinggeven Leidinggeven H28: 28.1 t/m 28.7 H 29: 29.1 t/m 29.3	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W5, W6 en W7	4.Bewaken van financiën Horeca administratie Geef leiding aan medewerkers Leiderschap		BOL studenten: Leidinggeven klassen
32	Leidinggeven H 30 30.1 t/m 30.2	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W6 en W7	Geef leiding aan medewerkers Leiderschapsstijlen		BOL studenten: Leidinggeven klassen
33	Leidinggeven H 31 31.1 t/m 31.7	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W6 en W7	Geef leiding aan medewerkers Leidinggeven aan een medewerker		BOL studenten: Leidinggeven klassen
34	Leidinggeven H 32 32.1 t/m 32.3	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W6 en W7	Geef leiding aan medewerkers Leidinggeven aan een team / werkoverleg		BOL studenten: Leidinggeven klassen
35	Leidinggeven H 33 33.1 t/m 33.7	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W7	Voert intern formele gesprekken Gespreksvormen Nieuw personeel aannemen		BOL studenten: Leidinggeven klassen
36	Leidinggeven H 35: 35.1 t/m 35.4 H 36: 36.1 t/m 36.6	P4-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W7	Voert intern formele gesprekken Selectie van personeel Introductie en inwerken Sociale zekerheid.		BOL studenten: Leidinggeven klassen
37	TOETSWEK 4				
38	BUFFERWEEK 2				
39	VASTSTELLING				
40	DIPLOMERING				
	Zomervakantie				