

Jaarlijn Medewerker bediening, Zelfstandig werkend Gastheer/gastvrouw, niveau 3 - 25/ 26 **2 jarige opleiding**

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

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 Voorbereidend werkzaamheden.	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
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	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien). In groepjes laten oefenen. Borden en bestek	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden doortrekken naar de praktijk

6	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.1-5.8)	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	Masterclass etiquette Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen Glaswerk klaarzetten Poleren / uitleg / functie en voordoen.	Productherkenning: aan de hand van menu Opbouw maken: voor, hoofd, na Drankenkennis: glazenkennis – wat in welk glas? Schenkmaten
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	Glaswerk klaarzetten Heet water / poleerdoek Begrippen GHV BASIS 1 HFST 5	Omgang met glaswerk (kosten breuk) en poleren
8	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	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	Ontvangst Uitleg gastenontvangst / verschil per type zaak uitleggen Rollenspel gastenontvangst / placeren Aannemen van reserveringen en omgaan met verschillende soorten gasten Afscheidsfase: Aanbieden van de rekening Uitleg kassasystemen/handy /pin/ betaalmethoden.	Rollenspel ontvangst en garderobe Afscheid-garderobe Rollenspel Reserveringen aannemen.

		kassa.			
9	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 7 Hoofdstuk 8	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 afscheidfase Naverkoop of aftersales Gasttevredenheid Een klagende gast De waarde van een reactie Begrippen Eindopdracht 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	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 Opdekken van een tafel / standaardcouvert Linnen /servetten servies / glaswerk	Drankenkennis: openen en serveren van een fles wijn Drankenkennis: div. koffie's Draagtechnieken Tafelbereiding speciale koffie's Omgang met linnen en linnen opleggen
10	TOETSWEEK 1	B1-K1 Werkt in de bediening	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 1-2-3-4 Hoofdstuk 5-8 Via Quayn. Hiervoor moeten de studenten een account voor hebben	Masterclass etiquette STAGE OPDRACHTEN	MEETMOMENT 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	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 1	W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	1. voorbereidende werkzaamheden Inleiding Doelstelling Mastiek maken Mise- en place maken Het indekken van een tafel Begrippen Eindopdracht	Herhaling: - tafellaken opleggen - verwisselen - glaswerkkennis Tafellakens Glaswerk	Tafelbereiding: Sabayon tikken
12	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	Uitleg bierpomp / verwisselen van vaten Tappen van bier Bijvullen van de bar (fiffo) Omgaan met barapparatuur Bierpomp / glaswerk / afschuimer Aanbieden van menukaart en wijnkaart Uitleg hoe de kaarten zijn ingedeeld Menu en wijnkaarten Begrippen GHV BASIS 2 hfst2	
13	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	Fles wijn openen en serveren	Tappen van bier

			De rekening Vals geld Kasafdracht Begrippen Eindopdracht		
14	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 Begrippenlijst eindopdracht		
15	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening	5. Communiseren met collega's Inleiding Doelstellingen Het belang van goede communicatie Vormen van communicatie Vergaderingen Begrippen Eindopdracht	Demo: flamberen (indien mogelijk) Anders: herhaling servetten vouwen. Flambeertafel / pan Servetten	
16	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	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

17	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	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
18	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 Verantwoord werken (ergonomie) Arbowet en cao Kwaliteit en kwaliteitszorg Begrippen Eindopdracht	Alc. vrije cocktail maken Glaswerk / siropen Begrippen HRP11, 9.8	Tafelbereiding: Fileren van sliptong, zeetong Drankenkennis: cocktail en mocktail
19	TOETSWEEK 2	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	Basis 2 hfst 1-4 basis 2 hfst 5-8 Via Quayn, zorg voor een account		

Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
20	BUFFERWEEK		INHAAL/HERKANSINGEN		
21	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 1	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		
22	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 2	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	2. Huishoudelijke dranken Inleiding Doelstellingen Koffie Thee Melk en zuivel dranken Chocolademelk of cacao Begrippen Eindopdrachten	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.
23	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 3	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	3. Non alcoholische dranken Indeling Doelstellingen Water Vruchtendrank Frisdranken Begrippen Eindopdracht		Tafelbereiding: cerise flambé

24	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 4: Bier	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveren gereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier	Productherkenning: melk en zuivel Begrippen HRV2, 4.7 Begrippen HRV2, 5.10	Tafelbereiding: dresseren op een bord van 3 soorten ham met meloen
25	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 4: Bier	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier		
26	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 4: Bier	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles 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
27	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn?	Aandachtspunt bij praktijk: Beide methodes kort uitleggen en tijdens lunch/diner toepassen en beoordelen Tafelbereiding uitleggen en oefenen	<u>Onderhandse draagtechniek</u> (max 4 borden); uitleg bestek-bord, afvalbord, stapelbord. Debarasseren broodmandje, boter, side-plates. Transportbord! Tafelbereiding herhalen, passend bij menu. 1 gerecht aan tafel, overige uit keuken. Timing per tafel afstemmen met de keuken.
28	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn	Verkoopgesprek / uitleg / voordoen. Menu laten maken / iedereen gaat zijn menu voor de klas verkopen aan de groep. Roostertje maken. Adviseren, verkopen en serveren van gerechten	Menukaartje inhoudelijke toelichting Vragen naar allergenen Wijnadvies
29	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Herhaling vorige paragrafen Begrippen Eindopdracht	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

30	TOETSWEK 3	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	Basis 3 hfst 1-4 +5 via quayn, zorg voor een account		
	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4	
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
32	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 6	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijnranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijnranken Begrippen Eind opdracht	Begrippen HRP14, 5.6	Werkoverleg oefenen (aansluitend op vorige les)
33	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 6	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijnranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijnranken Begrippen Eind opdracht	Rollenspel, bijvoorbeeld dronken gast	LG (niv4) is 30 minuten voor aanvang dienst aanwezig om voor te bereiden/bespreken dienst. Denk aan reserveringen, indeling klas, instructie, werkzaamheden. Checklisten!

34	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht	Productherkenning: kaas Begrippen HRV2, 7.10 Productherkenning: oliën en vetten	
35	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren Binnenlands gedistilleerde dranken 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?
36	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 8	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: graandistillaten distilleren Buitenlands gedistilleerd: vruchtendistillaten Buitenlands gedistilleerd: wijndistillaten Buitenlands gedistilleerd: suikerriet- en agavedistillaten	Productherkenning vergeten groenten	Proef-testen Geur-testen Proeven zonder neus. Proeven geblindeerd en zonder neus. Proeven van wijn, zonder gerecht. Dezelfde wijn met gerecht Begrippen HRP14, 8.11

			Buitenlands gedistilleerd: druivendistillaten Buitenlands gedistilleerd: likeuren Buitenlands gedistilleerd: Bitters Buitenlands gedistilleerd: anijsdranken Begrippen Eindopdracht		Rol van sommelier in team/klas
37	GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis Hoofdstuk 9	P2-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	Verwarrende producten, bijvoorbeeld blauwe bloemkool	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.
38	Dossiers checken SLB-ers				
39	TOETSWEEK Vaststellingsvergadering	Vorbereiding examens	TOETS GHV BASIS 3, H5 – H9, via quayn met account		Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...) Begrippen HRP14, 6.7 Begrippen HRP14, 7.9

					Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
40	BUFFERWEEK				
	DIPLOMERING				
41	ZOMERVAKANTIE				

Leerjaar 2

Leerjaar 2 Uitgeversgroep

HRV5 Sociale hygiëne (al in bezit vanuit leerjaar 1)

LHO 2b Leidinggeven en communicatie

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	Evt. afmaken basis 3				Let op: in de loop van het leerjaar de tafelpreparaties herhalen (voorbereiding op examen) Uitvoeren tussen mise-en-place en pauze.
2	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 1-3	P2-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		Positionering in werkoverleg. Hoe spreek je elkaar aan? Verwachtingen over en weer.
3	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 4-6	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	4 Alcohol 5 Drugs 6 Gokken		Overleggen met leidinggevende over ongewenste situatie. Hoe ga je daar samen mee om?
4	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 7-8	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	7 Huisregels 8 Inrichtingseisen		
5	Sociale hygiëne Herhaling HRV5 hoofdstukken 1 t/m 8	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	Proeftoets en gelijk behandelen	Rollenspel	Rollenspel

6	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 1 (1.1-1.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	1. LEIDERSCHAP Inleiding Geaccepteerd leiderschap Eisen aan leidinggevende Begrippen en case		Overleggen met leidinggevende over ongewenste situatie. Hoe ga je daar samen mee om?
7	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 2 (2.1-2.3)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	2. LEIDERSCHAPSTIJLEN Inleiding Moderne ideeën over leiderschap Leiderschap volgens Lewin, Lippit en White		
8	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 2 (2.4-2.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	2. LEIDERSCHAPSTIJLEN Leiderschap volgen MC Gregor Leiderschap volgens Hersey en Blanchard Leiderschap volgen Blake en Mouton		
9	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 2 (2.7-2.8)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	2. LEIDERSCHAPSTIJLEN Leiderschap volgens Reddin Begrippen en case		
10	TOETSWEK 1	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	TOETS HRV 5, hoofdstuk 1-8 TOETS LHO 2B, hoofdstuk 1-2		

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 3 (3.1-3.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Inleiding Communicatieve vaardigheden		
12	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 3 (3.3-3.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Inlevingsvermogen Conflicthantering		
13	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk (3.5-3.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Opdrachten en instructies geven Motiveren van medewerkers Communicatie Mondelinge communicatie: gespreksvoering, feedback		Hoe leg je iets uit aan je medestudenten? Situatie serieus nemen. Nieuwsgierig zijn naar andere ideeën.
14	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 3 (3.7-3.8)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Controleren van medewerkers Begrippen en case		Feedback geven en ontvangen
15	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.1-4.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) Inleiding Teamontwikkeling		

16	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.3-4.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) Teamspirit Teameisen		
17	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.5-4.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) De rol van ieder teamlid Zelfsturende teams		
18	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.7-4.8)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) Werkoverleg Begrippen en case		
19	TOETSWEEK 2	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	TOETS LHO 2B, hoofdstuk 3		
20	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 5 (5.1-5.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	5. FORMELE INTERNE GESPREKKEN Inleiding Formeel en informeel		

PERIODE 9		PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 5 (5.3-5.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	5. FORMELE INTERNE GESPREKKEN Functioneringsgesprek Beoordelingsgesprek		
22	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 5 (5.5-5.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	5. FORMELE INTERNE GESPREKKEN Employability Begrippen en case		
23		P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	Communicatie Schriftelijke communicatie: correct vastleggen van gesprekken		
24	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.1)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Inleiding		
25	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Introductieprogramma		
26	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.3)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Inwerkprogramma		
27	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Ontslag		
28	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
29	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		

30	TOETSWEEK 3	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	TOETS LHO 2B, hoofdstuk 4 en 5 +hoofdstuk 8		
----	--------------------	--	---	--	--

PERIODE 9			PERIODE 10		PERIODE 11	PERIODE 12
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie		Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen			
32	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen			
33	Oefenen gesprekken	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen			
34	Oefenen gesprekken	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen			
35	Dossiers in orde maken					
36	Dossiers in orde maken					
37	Dossiers in orde maken					
38	Dossiers in orde maken					
39	TOETSWEEK 4 Vaststellingsvergadering					

40	BUFFERWEEK DIPLOMERING				
		zomervakantie			