

#passie #creativiteit #gastvrijheid



Limburgs  
next level  
onderwijs



Welkom .....	p. 2
Team .....	p. 3
Begeleiding .....	p. 4
1ste graad .....	p. 5
Lessentabellen 1ste graad .....	p. 6
Inleiding & aanbod .....	p. 7
Website .....	p. 8
Studieaanbod	
Bakkerij .....	p. 9
Slagerij .....	p. 11
Hotel .....	p. 13
Toerisme .....	p. 15
Hospitality .....	p. 16
Grootkeuken .....	p. 17
Duaal leren .....	p. 18
Specialisatiejaren .....	p. 19-20
Praktische info .....	p. 21-22
Recepten	
Boterkoekjes .....	p. 10
Worstenbroodje .....	p. 12
Scampi in tomatensaus .....	p. 14

Beste leerling

Beste ouder

Welkom in onze school!

Onze school is gespecialiseerd in de opleidingen Hotel, Restaurant & Keuken, Slagerij, Bakkerij, Toerisme en Hospitality. Elke dag opnieuw geeft het hele hotelschoolteam het beste van zichzelf om je kwaliteitsvol onderwijs aan te bieden. Naast een deskundige opleiding in gastgerichte beroepen, bieden we ook een degelijke algemene vorming aan. Aandacht voor je groeiproces op school, een goede opvang en begeleiding zijn onze speerpunten.

Vanaf 12 jaar kan je terecht in onze school. We doen ons uiterste best om je hier vanaf de eerste graad goed op te vangen en te ondersteunen.

Heb je na het doornemen van deze brochure nog vragen? Neem dan zeker contact met ons op, dan kijken we samen hoe we je kunnen helpen. Op onze website vind je ook al heel wat informatie. We zijn alvast blij en trots dat je deel wilt uitmaken van onze school!

Team Hotelschool Hasselt

## HET TEAM DAT VOOR JE KLAARSTAAT

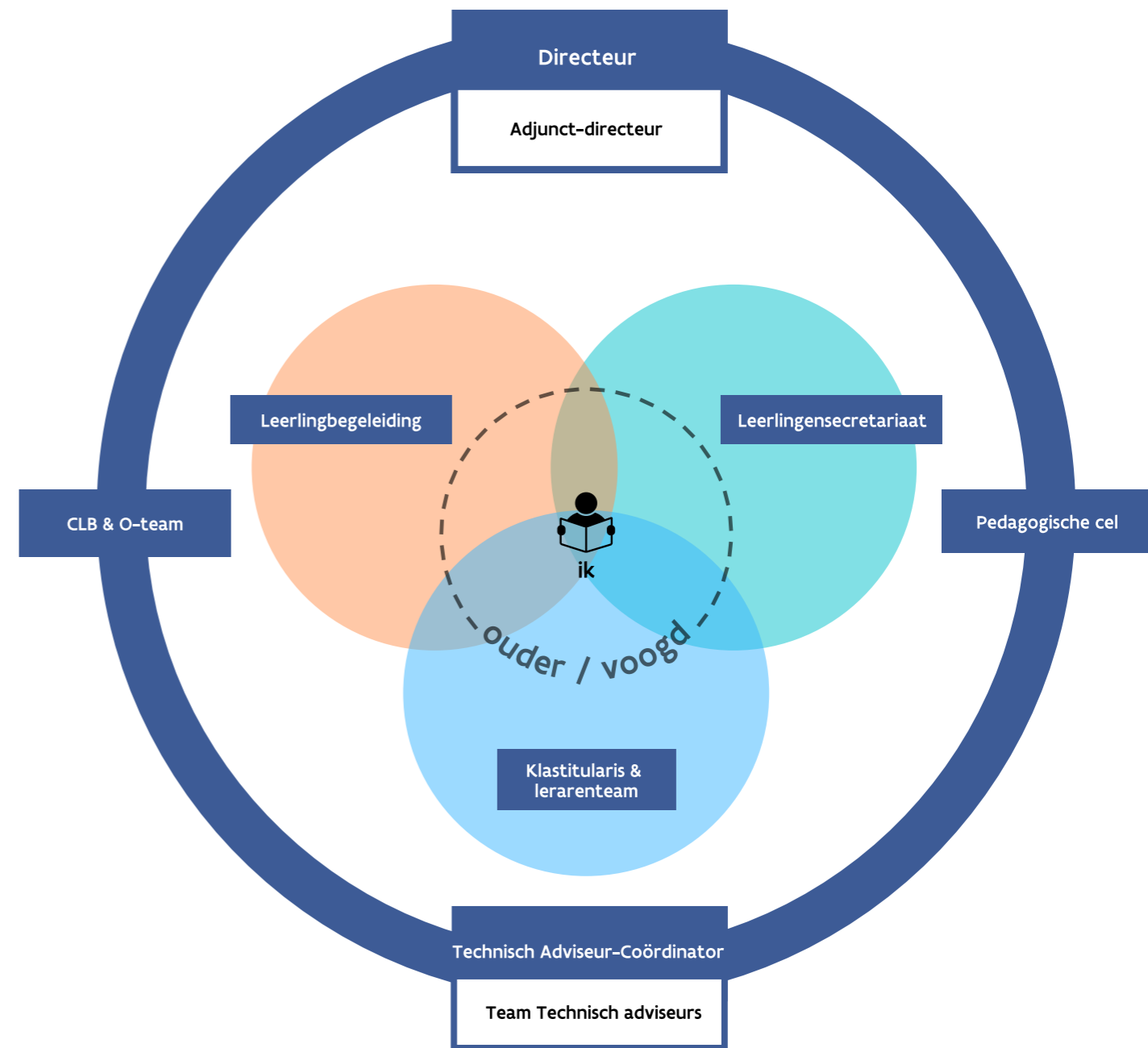
Om je zo goed mogelijk te begeleiden in alle aspecten van je schoolloopbaan, staat er een heel team voor je klaar. Bij je klastitularis en leerkrachten kan je altijd terecht. Hij/zij kan je meestal verder helpen.

De leerlingbegeleiders staan je met raad en daad bij i.v.m. leermoeilijkheden, maar ook voor socio-emotionele ondersteuning kan je bij hen terecht. Samen met de adjunct-directeur werken ze nauw samen met het CLB (centrum voor leerlingbegeleiding) en het O-team (ondersteuningsteam).

Het leerlingensecretariaat helpt je verder met je praktische vragen en administratie, zoals doktersbriefjes en dergelijke.

Voor vragen over je praktijklessen is de technisch adviseur of coördinator van de afdeling het juiste aanspreekpunt.

Voor vragen over Smartschool kan je terecht bij de pedagogische cel.



## STUDIEAANBOD 1STE GRAAD

**Vanaf 12 jaar** kan je terecht in de **1ste graad**. Op basis van het al dan niet behalen van je getuigschrift lager onderwijs, start je in 1A of 1B. Om je oriëntatiemogelijkheden zo breed mogelijk te houden, leggen we zowel in de A- als in de B-klassen de nadruk op **een kwalitatieve algemene vorming**.

Omdat onze school **gespecialiseerde studierichtingen** aanbiedt, word je al vroeg ondergedompeld in de sfeer en maak je al vanaf het eerste jaar kennis met de vaardigheden die eigen zijn aan de **gastgerichte beroepen** waarvoor je in de hogere jaren kan kiezen.

In het eerste jaar krijg je 4u **“Smaakklas”**, verdieping in voeding en horeca.

In deze Smaakklas kan je **proeven** van onze opleidingen.

Vanaf het tweede jaar volg je de **basisoptie voeding en horeca**. Op die manier kan je ontdekken wat je echte **passie** is, zodat je een goede keuze kan maken.

Als leerling van de 1ste graad word je **extra goed begeleid**.

Je hebt een aparte speelplaats en de vaklokalen zijn gegroepeerd op de derde verdieping.

Tijdens de eerste schoolweek wordt er een kennismakingsprogramma georganiseerd, waarbij je zowel je klasgenoten als je leerkrachten én de school leert kennen.

Er worden ook **taal- en wiskundetesten** afgenomen, om te kijken of je extra ondersteuning nodig hebt voor deze vakken. In het vak **‘Next level’** geven we je deze ondersteuning, gaan we dieper in op bepaalde leerstof of dagen we je uit met extra leuke taken. In modules werk je onder andere aan je ICT- vaardigheden en leren leren.

Als extra troef volg je in 1A & 2A de helft van de lessen **“Smaakklas”** of de basisoptie voeding en horeca in het **Frans**. Op die manier sla je twee vliegen in 1 klap: je oefent je keukentechnieken én verbetert je Frans. We willen je ook goed voorbereiden op de vaardigheden van de 21ste eeuw die de modernisering van het onderwijs met zich meebrengt. Daarom organiseren we projecten, zowel binnen de algemene vakken als in de verschillende praktijkvakken. Hierbij denken we aan mediawijsheid, antipestdag, zeeklassen of de grootouderlunch.

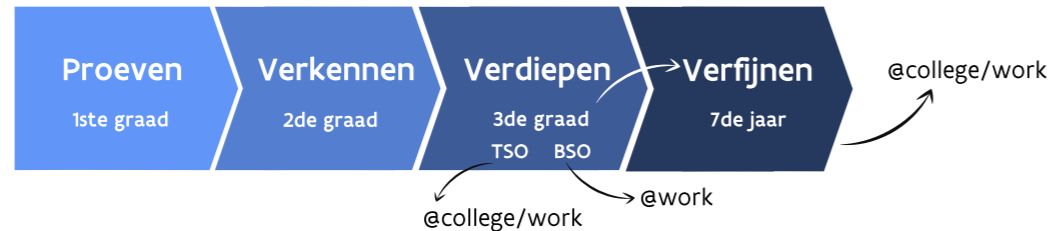


Lessentabel 1ste graad 1A/2A			
1A		2A	
Basisvorming	27	Basisvorming	25
<b>WETENSCHAPPEN</b> Wiskunde Wetenschappen • Techniek (2) • Aardrijkskunde (1) • Natuurwetenschappen (2)	5 5	<b>WETENSCHAPPEN</b> Wiskunde Wetenschappen • Techniek (2) • Aardrijkskunde (1) • Natuurwetenschappen (1)	4 4
<b>MENS &amp; MAATSCHAPPIJ</b> Geschiedenis Economie	1 1	<b>MENS &amp; MAATSCHAPPIJ</b> Geschiedenis Economie	2 -
<b>TAAL &amp; CULTUUR</b> Nederlands Frans Engels Artistieke vorming	5 3 2 1	<b>TAAL &amp; CULTUUR</b> Nederlands Frans Engels Artistieke vorming	4 4 2 1
<b>SPORT LEVENSBESCHOUWING</b>	2 2	<b>SPORT LEVENSBESCHOUWING</b>	2 2
<b>Basisoptie</b>	<b>5</b>	<b>Basisoptie</b>	<b>7</b>
		Voeding en horeca • Hotel • Bakkerij • Slagerij • Toerisme	5
<b>NEXT LEVEL Smaakklas (4) Next level (1)</b> • Verdiepen • Versterken • Verbreden	5	<b>NEXT LEVEL</b> • Verdiepen • Versterken • Verbreden	2
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>Totaal</b>	<b>32</b>

Lessentabel 1ste graad 1B /2B			
1B		2B	
Basisvorming	27	Basisvorming	20
<b>PROJECT ALGEMENE VAKKEN WETENSCHAPPEN</b> • Techniek	12 6	<b>PROJECT ALGEMENE VAKKEN WETENSCHAPPEN</b> • Techniek	11 -
<b>TAAL &amp; CULTUUR</b> Moderne vreemde talen • Frans (2) • Engels (1) Artistieke vorming	3 2	<b>TAAL &amp; CULTUUR</b> Moderne vreemde talen • Frans (2) • Engels (1) Artistieke vorming	3 2
<b>SPORT LEVENSBESCHOUWING</b>	2 2	<b>SPORT LEVENSBESCHOUWING</b>	2 2
<b>Basisoptie</b>	<b>5</b>	<b>Basisoptie</b>	<b>12</b>
		Voeding en horeca • Hotel • Bakkerij • Slagerij • Toerisme	10
<b>NEXT LEVEL Smaakklas (4) Next level (1)</b> • Verdiepen • Versterken • Verbreden	5	<b>NEXT LEVEL</b> • Verdiepen • Versterken • Verbreden	2
<b>Totaal</b>	<b>32</b>	<b>Totaal</b>	<b>32</b>

## WEGWIJS

De Hotelschool biedt richtingen aan met een **arbeidsmarktgerichte finaliteit** (BSO) en een **dubbele finaliteit** (TSO). In de **BSO**-richtingen ligt de focus grotendeels op de praktijk, zodat je na je studies meteen de nodige vakbekwaamheid hebt om te gaan werken. In de **TSO**-richtingen wordt er naast praktijk veel aandacht besteed aan een degelijke algemene vorming, zodat je zeker de nodige bagage hebt om verder te studeren.



In alle richtingen van de Hotelschool werken we volgens de leerlijn “**proeven – verkennen – verdiepen - verfijnen**”. Dit wil zeggen dat je in de **eerste graad proeft** van de verschillende afdelingen, om te bepalen waar je talenten en interesses liggen.

In de **tweede graad** ga je de basistechnieken **verkennen**. Je ontwikkelt je fijne motoriek en leert hygiënisch en veilig werken. We bereiden je stilletjes aan voor op het werken met gasten, klanten of andere externen.

In de **derde graad verdiep** je je meer in gevorderde technieken, je verfijnt je skills en je wordt klaargestoomd voor de “echte” wereld via stages in het werkveld en een geïntegreerde proef met externe professionals.

Wil je je **specialiseren en verfijnen** in een bepaalde richting? In het **7de jaar** kan je kiezen uit verschillende specialisatiejaren in elk domein.

Doorheen heel je traject word je intensief begeleid, ondersteund én uitgedaagd door bekwame leerkrachten met expertise in de sector. Samen zorgen we ervoor dat we je de attitudes bijbrengen die je in je latere beroepsleven nodig hebt:

**#passie, #creativiteit en #gastvrijheid.**

Op onze website vind je een overzicht van alle mogelijke opleidingen. Via de onderstaande QR-code ben je meteen aan het juiste adres! Op de volgende bladzijdes ontdek je alvast wat elke afdeling voor jou in petto heeft.

Wil je proeven van de afdelingen? Kom KennisSmaken tijdens één van onze workshops. Meer info over data en inschrijven vind je terug op de website.

### Op de website van de school vind je

- het schoolreglement
- de kostenramingen per studierichting
- de lessentabellen per studierichting
- de schooluren
- onze activiteiten
- KennisSmaken voor nieuwe leerlingen
- registratie nieuwe leerling
- openingsuren & reservering didactisch restaurant
- openingsuren didactische winkel
- internaat
- webshop kledij
- FAQ
- vacatures
- ...



## STUDIEAANBOD BAKKERIJ

Wie houdt er niet van de geur van versgebakken broodjes? Als toekomstig bakker verdiep je je in de wereld van de degen, het brood, banketgebak en chocolade. Als je plezier haalt uit het bereiden en proeven van bakkerijproducten, en je werkt graag precies en hygiënisch, dan is de richting Bakkerij helemaal iets voor jou.

In de richting BSO Bakkerij is er extra veel aandacht voor de praktijk. Kies je voor TSO Bakkerij-technieken, dan ga je dieper in op de processen achter de bereidingen en technieken.

### Wat mag ik verwachten?

**Dubbele finaliteit**  
Bakkerijtechnieken

TSO

**Arbeidsmarktgerichte finaliteit**  
Bakkerij

BSO

#### Focuspunten theorie

- Extra aandacht voor biologie, chemie en economie

#### Focuspunten theorie

- Projectmatige aanpak algemene vakken

#### Focuspunten praktijk

- Van grondstof tot eindproduct
- Probleemoplossend denken
- Productontwikkeling
- Verkoopstechnieken

#### Focuspunten praktijk

- Creatief afwerken
- Spelen met kleuren en smaken
- Van basis tot specialisatie
- Eigen creaties
- Van akker tot bakker
- Verkoopstechnieken
- Levensrecht leren in didactische winkel

### Wat zijn mijn toekomstplannen?

Kies voor je een arbeidsmarktgerichte finaliteit? Deze combinatie van praktijk en theorie maakt jou een gepassioneerde bakker, banketbakker of chocolatier.

Ga je voor de dubbele finaliteit? Dan heb je de nodige bagage om verder te studeren in het hoger onderwijs.



# Boterkoekjes

## Ingrediënten

- 150g boter
- 100g suiker
- 2 eieren
- 2g zout
- 240g bloem
- 10g vanillesuiker
- geconfijt fruit of jam

## Materiaal

- bakplaten
- bakpapier
- spuitzak
- spatel
- groot gekarteld spuitmondje

## Waardering



## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°. Bekleed een paar bakplaten met bakpapier.
- Meng de zachte boter met de suiker en vanillesuiker, melk en het zout.
- Voeg de eieren 1 voor 1 toe en meng stevig.
- Voeg de gezeefde bloem toe en meng alles tot een glad beslag.
- Vul een spuitzak met een grote gekartelde spuitmond met het deeg en spuit kleine hoopjes op de met bakpapier beklede bakplaten.
- Spuit de hoopjes niet te dicht op elkaar.
- Duw met je duim in het midden van ieder hoopje een kuiltje en vul dit met geconfijt fruit of jam.
- Bak de koekjes ongeveer 12 tot 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot ze goudgeel van kleur zijn.

## STUDIEAANBOD SLAGERIJ

Altijd al fan geweest van een smakelijk stuk vlees? Hou je van de beste vleesbereidingen tot de fijnste charcuterie? Werk je graag met machines? Dan moet je de opleiding Slagerij zeker in overweging nemen!

Als toekomstige slager verwerk je vlees tot verkoopklare producten. Het vlees leren versnijden, bereiden en winkel- en verkoopklaar maken, behoren tot jouw takenpakket. Je werkplaats wordt dé plek waar we jou klaarstomen tot een échte vleesspecialist.

### Wat mag ik verwachten?

**Arbeidsmarktgerichte finaliteit**  
Slagerij

BSO

### Focuspunten theorie

- Projectmatige aanpak algemene vakken

### Focuspunten praktijk

- Een beleving van ontbenen tot verwerken in charcuterie, vleesbereidingen en gerechten
- Ontdekken, herkennen, benoemen van verschillende deelstukken
- Van snuit tot staart
- Werken volgens HACCP in professionele slagerij
- Levensrecht leren in didactische winkel
- Samenwerking met Colruyt
- Vakmanschap
- Werkzekerheid
- Ambacht met creativiteit

### Wat zijn mijn toekomstplannen?

De werkzekerheid na het behalen van je diploma Slagerij is een troef! De arbeidsmarkt smeekt om geschoolde slaggers. Het is dan ook al jarenlang een knelpuntberoep.

Als kersverse slager kan je terecht bij een ambachtelijke slager of een slagerijafdeling van een grootwarenhuis.

## Worstenbroodje



### Ingrediënten

- 1kg gemengd gehakt
- 2 eieren
- 1 ui
- bladerdeeg
- peterselie
- peper en zout
- paneermeel

### Materiaal

- bakplaten
- bakpapier
- keukenpenseel

### Waardering



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°. Bekleed een paar bakplaten met bakpapier.
- Snijd het bladerdeeg in rechthoekige repen van ongeveer 10cm op 6cm.
- Maak de uien zuiver en snijd ze fijn.
- Was de peterselie, verwijder de steeltjes en hak fijn.
- Meng het gehakt met paneermeel, 1 ei + 1 eiwit, peterselie en de ui. Breng op smaak met peper en zout. Voeg paneermeel toe als het te vochtig is. Meng alles goed voor mooie binding.
- Rol worstjes van het gehakt.
- Plaats de worstjes op het bladerdeeg en plooi het deeg dicht.
- Meng de dooier met een heel klein beetje water.
- Strijk de broodjes in met losgeklopt eigeel. We noemen dit doreren.
- Bak de broodjes +/- 25 min. in een voorverwarmde oven. Serveer de worstenbroodjes warm.

## STUDIEAANBOD HOTEL

Voel jij je thuis in jouw keuken? Voel jij de passie om te koken en gasten te ontvangen? Wil jij weten welke wijn nu het best past bij een voorgerechtje met vis? Dan is deze studierichting helemaal voor jou weggelegd!

Je leert in deze richting creatieve nieuwe gerechten maken, van de basis tot op culinair niveau. In de zaal wil je de gasten een service aanbieden die tot in de puntjes verzorgd is. In de richting BSO Restaurant-keuken is er extra veel aandacht voor de praktijk. Kies je voor TSO Horeca, dan ga je dieper in op de processen achter bereidingen en technieken, maar ook de talen komen sterker aan bod.

### Wat mag ik verwachten?

**Dubbele finaliteit**  
Horeca

TSO

#### Focuspunten theorie

- Extra aandacht voor Nederlands, moderne vreemde talen
- Kwaliteitsbewust, economisch & duurzaam handelen
- Hotelorganisatie

#### Focuspunten praktijk TSO

- Wetenschap op je bord
- The cook & the chemist
- Sectorverkenning

### Wat zijn mijn toekomstplannen?

De opleiding stoomt je klaar voor een creatief beroep met veel variatie en werkzekerheid. Je kan aan de slag in de keuken, in een (top)restaurant als chef, kelner, sommelier. Kortom, jij kiest waar jij je het beste bij voelt! Ga je voor de dubbele finaliteit? Dan kan je doorstromen naar het hoger onderwijs.

**Arbeidsmarktgerichte finaliteit**  
Restaurant-keuken

BSO

#### Focuspunten theorie

- Projectmatige aanpak algemene vakken
- Kwaliteitsbewust, economisch & duurzaam handelen

#### Focuspunten praktijk TSO & BSO

- Individueel of in teamverband werken
- HACCP
- Smaakbeleving van hartig tot zoet
- Van aperitief tot koffie
- Van basis tot creatieve gerechten met nieuwe trends en technologieën
- Van hulpkok tot chef
- Van kelner tot barman of maître
- Voorbereiding op stage

## Scampi in tomatensaus



### Ingrediënten

- 12 scampi
- 3 tomaten
- 2 sjalotten
- 1 teentje look
- 1/2 tl chilivlokken of sambal
- verse groene kruiden
- 2 dl room
- olijfolie
- peper en zout

### Materiaal

- mesje
- pan
- snijplank

### Waardering



### Bereiding

- Breng water aan de kook. Snijd een kruisje in de top van de tomaten en dompel deze +/- 10 sec. in kokend water. Verfris onmiddellijk onder koud water. Nu kan je eenvoudig de schil verwijderen (emonderen).
- Snijd de tomaten in vier, verwijder de zaden en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Pel de sjalotten en versnipper fijn, pel de look en plet deze tot pulp.
- Verhit wat olijfolie in een pan.
- Stoof de sjalot en de look enkele minuten in de olie.
- Voeg chilivlokken toe.
- Voeg de tomaat toe en laat deze smelten tot een compote.
- Voeg een beetje room toe en laat de saus nog wat sudderen.
- Verwijder het pantser van de scampi en maak een insnijding over de ruglengte. Verwijder het darmkanaal. Verhit olijfolie in de pan en bak de scampi wanneer de olie heet is. Bak kort, anders worden ze taai. Breng op smaak met peper en zout.
- Breng ook de saus op smaak met peper en zout.
- Meng de gehakte groene kruiden onder de saus.
- Schik de scampi op een bord, serveer met pasta, rijst, stokbrood of spaghetti van groenten.
- Wanneer je pasta kiest, kan je deze mengen onder de saus.



## STUDIEAANBOD TOERISME

Wil jij de wereld ontdekken? Spreken andere landen en culturen je aan, maar ben je ook benieuwd naar de belangrijkste bezienswaardigheden en attractiefactoren in je eigen land? Kan jij ook maar niet genoeg krijgen van nieuwe bestemmingen en overnacht je met plezier in hotels of vakantiewoningen? Dan biedt de opleiding Toerisme je een zonnig ticket naar de toekomst waar de wereld je werkplek is!

Door middel van uitstappen, stages, binnen- en buitenlandse studiereizen en bedrijfsbezoeken leer je het werkveld steeds beter kennen. Een perfecte voorbereiding op zowel het beroepsleven als het hoger onderwijs.

### Wat mag ik verwachten?

**Dubbele finaliteit**  
Toerisme

TSO

### Focuspunten theorie

- Extra aandacht voor Nederlands, Frans, Engels, Duits, Spaans, (kunst)geschiedenis, aardrijkskunde

### Focuspunten praktijk

- Voorbereiding op stages in zowel reisbureaus, toeristische diensten als luchthavens
- Incoming & outgoing Tourism

### Wat zijn mijn toekomstplannen?

Na deze opleiding kan je aan de slag gaan als verkoopmedewerker van toeristische producten, onthaalmedewerker, hotelreceptionist, animator, hostess of baliebediende. Afhankelijk van je motivatie, interesse en inzet is een doorstroming naar het hoger onderwijs mogelijk.



## STUDIEAANBOD HOSPITALITY

Feest je graag, maar organiseer je nog liever zelf een event? Geniet jij ervan om gasten een unieke beleving te bezorgen en heb je een hart voor gastvrijheid? Durf jij 'out of the box' te denken en sta je te springen om nieuwe uitdagingen aan te gaan? Dan is onze unieke richting TSO Hospitality zeker iets voor jou!

Vanaf de derde graad stomen we je klaar tot eventplanner of projectmanager. Je wordt getriggerd om creatief uit de hoek te komen en om je eigen talenten verder te ontwikkelen. Uitnodigingen ontwerpen, draaiboeken opstellen, budgetten opvolgen, nieuwe trends bestuderen en brainstormen over originele concepten is slechts een greep uit het lessenpakket.

### Wat mag ik verwachten?

**Dubbele finaliteit**  
Hospitality

TSO

### Focuspunten theorie

- Nederlands, moderne vreemde talen, psychologie, marketing, public relations, managementtechnieken & klantgericht organiseren

### Focuspunten praktijk

- Organisatorische competenties
- Sociale en communicatieve competenties
- ICT competenties

### Wat zijn mijn toekomstplannen?

Hospitality is een zeer brede studierichting die je voorbereidt op bacheloropleidingen zoals Event -en projectmanagement, Hotelmanagement, Marketing, Communicatiemanagement, Bedrijfsmanagement en educatieve opleidingen. Je kan na je zesde jaar Hospitality uiteraard ook meteen aan de slag als receptioniste, onthaalmedewerker, eventplanner of projectmanager.



## STUDIEAANBOD GROOTKEUKEN

In de grootkeuken (vanaf 3de graad) liggen de kansen voor het grijpen. Jonge keukentalenten worden opgeleid tot creatieve en zelfstandige koks die het werk vlot en efficiënt organiseren. Tijdens je opleiding Grootkeuken leer je koken voor grote groepen. Lekker, veilig en gezond koken volgens de HACCP-normen staat centraal.

Grootkeukens zijn de toekomst. Je hebt dan ook een belangrijke rol te vervullen in onze samenleving. Met de kennis over voeding, additieven en dieetleer kan je iedere dag een glimlach toveren op de gezichten van de gasten.

Het is een ideale opleiding voor wie houdt van keukenwerk, maar rechtstreeks contact met de klant liever tot een minimum herleidt.

Tijdens de verschillende bedrijfsbezoeken kom je als leerling in contact met verschillende moderne technieken. Het zijn boeiende leeromgevingen waar je tal van gevarieerde vaardigheden aanleert.

### Wat mag ik verwachten?

**Arbeidsmarktegerichte finaliteit**  
Grootkeuken

BSO

### Focuspunten theorie

- Projectmatige aanpak algemene vakken

### Focuspunten praktijk

- Moderne infrastructuur
- Koken voor grote groepen
- Praktijkervaring in de keuken van het nieuwe schoolrestaurant
- Van basis- en vegetarische gerechten tot dieetkeuken
- Alternierende stage: 2 dagen praktijk op school / 1 dag op de werkvloer
- Werkzekerheid - knelpuntberoep

### Wat zijn mijn toekomstplannen?

Met het diploma van Grootkeuken kan je nog alle kanten uit. Zo kan je bijvoorbeeld aan de slag gaan in de keukens van een groot bedrijf, woonzorgcentrum, pretpark of vakantiecentrum. In deze sector wordt er meestal gewerkt met een vast uur- of weekschema.

## STUDIEAANBOD DUAAL LEREN

Iedereen is anders! Graag bezig met je handen? Graag onder de mensen? Dan is duaal leren iets voor jou. Bij duaal leren verwerf je vaardigheden op school én op de werkvloer.

Het theoretische deel van je opleiding gebeurt op school (2 dagen per week) en de praktijk leer je op de werkvloer (3 dagen per week).

### Leren op de werkvloer heeft heel wat voordelen:

- Je ontwikkelt vaardigheden die later goed van pas komen: gepast communiceren op de werkvloer, feedback vragen, met deadlines werken...
- Je leert op school én op de werkplek, en doet dus heel wat werkervaring op.
- Het levert je een felbegeerd toegangsticket tot de arbeidsmarkt

Op school helpt een trajectbegeleider je om een werkplek te vinden. Na een intakegesprek sluiten jij, je school en het bedrijf waar je gaat werken een overeenkomst. De trajectbegeleider blijft je de hele tijd ondersteunen en begeleiden. Een mentor in het bedrijf helpt je met al je vragen en zorgt voor je opleiding op de werkplek.

Wanneer je het traject succesvol hebt afgerond, krijg je een diploma of een getuigschrift secundair onderwijs.

### Komt iedereen in aanmerking voor duaal leren?

De klassenraad adviseert of je klaar bent voor duaal leren.

### Wat als duaal leren uiteindelijk toch niets voor jou blijkt te zijn?

Dan kan je tijdens het schooljaar altijd terugkeren naar een niet-duale opleiding.

### Derde graad - 1ste & 2de leerjaar

- 5 en 6 duaal Brood- en banketbakkerij
- 5 en 6 duaal Grootkeuken en catering

### Derde graad - 3de leerjaar

- 7 duaal Hotelreceptionist
- 7 duaal Chocolatier
- 7 duaal Grootkeukenkok
- 7 duaal Kok



## 7 TOERISME EN RECREATIE (SE-N-SE)

In 3 modules word je klaargestoomd om je gasten een aangename vakantie te bezorgen. Je leert communiceren met verschillende doelgroepen, verkent de toeristische troeven van een vakantieverblijf en besteedt de nodige aandacht aan de organisatie van een reis. Talen zijn hier heel belangrijk, want de buitenlandse stage is een verplicht onderdeel van dit specialisatiejaar.

Opgelet, om dit specialisatiejaar te kunnen volgen heb je een diploma secundair onderwijs nodig.

## 7 BANKETBAKKERIJ - CHOCOLADEBEWERKING

In dit specialisatiejaar verdiep je je op het domein van de banketbakkerij o.a. in dieetproducten en technische aspecten van bedrijfsorganisatie en marketingtechnieken, kwaliteitscontrole en verkoop- en etaleertechnieken. Daarnaast maak je kennis met de nieuwste trends in de bakkerswereld. Ook chocoladebewerking wordt grondig uitgediept.

## 7 SLAGERIJ - FIJNKOSTTRAITEUR

Wil je je specialiseren in traditionele koude en warme, seizoensgebonden bereidingen, buffetten op basis van verschillende grondstoffen én inspelen op nieuwe tendensen, dan zit je hier goed.

## 7 HOTELONTHAAL

Gasten ontvangen en begeleiden in een hotelomgeving is het onderwerp van dit specialisatiejaar. Je krijgt de kans je verder te specialiseren in verschillende hotelafdelingen en maakt kennis met de verschillende soorten hotels. De gasten staan centraal en het is jouw taak om ze alle nodige informatie te verschaffen en er voor te zorgen dat hun verblijf goed verloopt.

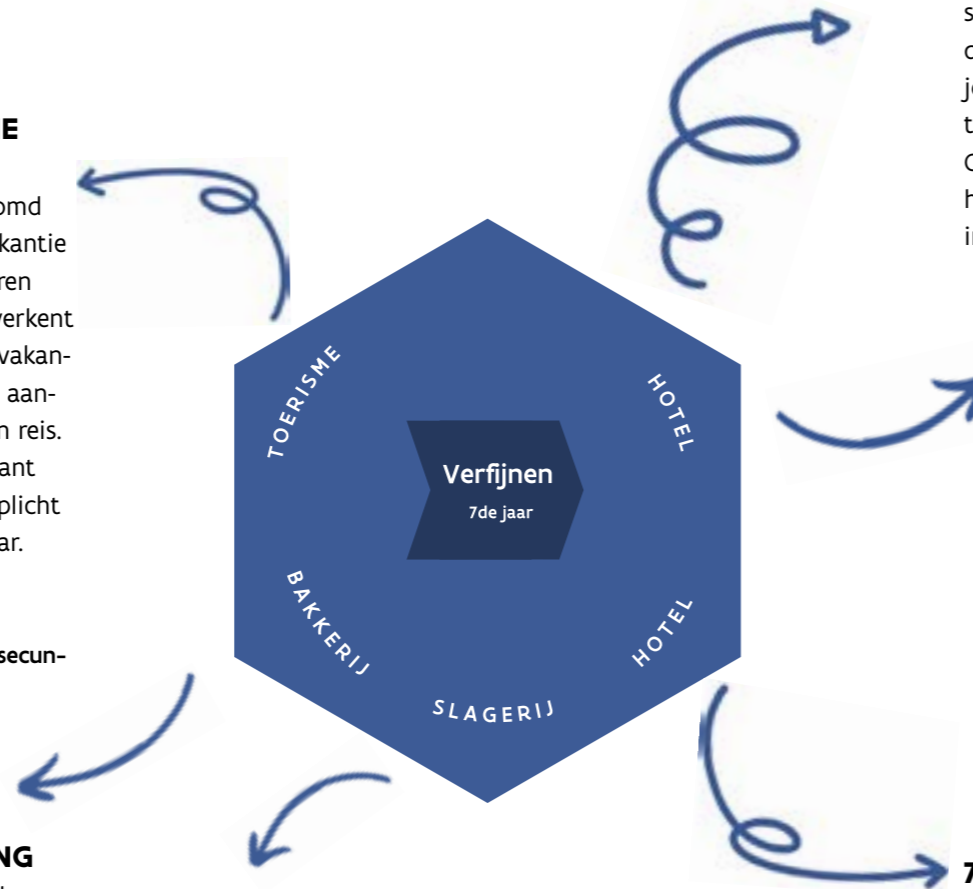
Omdat je meer stage loopt dan de andere specialisatiejaren, heb je na deze opleiding een goed beeld van het hotelwezen in al zijn aspecten.

## 7 SPECIALITEITENRESTAURANT

Gasten in de watten leggen, zowel op culinair vlak als tijdens de bediening, leer je in dit specialisatiejaar. Je leert werken met verfijnde producten en smaakcombinaties, bereidt gerechten op gastronomisch niveau en je leert de meest fantastische desserts creëren. In de zaal serveer je cocktails en leer je de knepen van goede koffie en thee. Interessante bedrijfsbezoeken brengen je productkennis en inzicht in de nieuwste horecatrends bij. Deze combinatie zorgt er voor dat je je gasten een onvergetelijke ervaring kan bezorgen.

## 7 BANKETAANNEMER - TRAITEUR

Als je geïnteresseerd bent in het verzorgen van buffetten, feesten en catering op verplaatsing of het bereiden van verkoopklare gerechten, dan kies je voor het specialisatiejaar Banketaannemer – traiteur. Je gasten verwachten van jou een piekfijne bereiding van hun (feest)maaltijd, en je mag daarbij gerust creatief uit de hoek komen. Ook wordt de nodige aandacht besteed aan organisatie, presentatie en technieken.





## PRAKTISCHE INFORMATIE

In het schoolreglement op de website vind je alle afspraken en regels van de school terug. We zetten een aantal belangrijke zaken kort op een rijtje.

### De schooldag

De lessen beginnen om 8.25u en eindigen om 15.35u of 16.25u, afhankelijk van het aantal lessen op die dag (7 of 8).

We vinden het erg belangrijk dat je op tijd bent. Ben je toch een keer ongewild en om een gegronde reden te laat, dan ga je langs het leerlingensecretariaat. Merken we dat je regelmatig zonder geldige reden te laat komt, dan volgt er een sanctie.

### Attitudes

Vanaf je eerste dag in onze school leren we je gastvrij om te gaan met gasten en klanten. Wij verwachten dan ook een passende, stijlvolle en discrete manier van kleden, zonder opvallende kapsels of lichaamsversieringen, en een correct en beleefd taalgebruik. Tijdens de praktijklessen draag je je praktijkkledij, die gewassen en gestreken is.

Naast je voorkomen zijn ook je attitudes belangrijk. Wij hechten veel belang aan algemene positieve houding: **stiptheid, orde, discipline** horen hier ook bij.

### Eten en drinken op school

's Middags kan je in de refter een warme of koude maaltijd nemen of je boterhammen opeten. Heb je praktijkkeuken of restaurant, dan eet je tijdens de praktijkles. Wij streven ernaar dat onze leerlingen gezond eten.

Om je maaltijd of praktijkles te betalen of een blikje uit de automaat te halen maken we gebruik van ons cashloos betaalsysteem met de U-card.



### Communicatie met de school

Je ouders zijn een belangrijke partner voor onze school. Dit betekent dat we veel belang hechten aan een goede en vlotte communicatie.

Smartschool is het belangrijkste communicatiemiddel tussen ouders en school. In het begin van het schooljaar krijgen alle leerlingen een schoolkalender mee waarin alle geplande activiteiten staan. Per schooljaar organiseren wij 3 oudercontacten, waar je ouders in gesprek kunnen gaan met je leerkrachten.

Voor de communicatie via Smartschool ontvangen je ouders een co-account.

Je ouders kunnen steeds een afspraak maken met de leerlingenbegeleider of de adjunct-directeur. Dit kan zowel telefonisch als via Smartschool.

### Internaat

Woon je wat verder weg, of is de school moeilijk bereikbaar, dan kan je ervoor kiezen om op internaat te gaan.

Een verblijf in het internaat staat garant voor structuur en regelmaat: een vaste tijd voor opstaan, maaltijden, studie, ontspanning en slapen gaan. Er wordt ook gezorgd voor een gezond evenwicht tussen studeren en ontspannen. Zo studeer je elke avond onder begeleiding. Een team van bekwame opvoeders staat dag en nacht ter beschikking van de internen. Zij doen hun uiterste best om een "thuisgevoel" te creëren.

Een weekverblijf in ons **glodnieuw** internaat is iets unieks. Het staat synoniem voor groepsgeest, teamverband, samenwerking en samenhangigheid.

Wie met een open geest naar het internaat komt, ziet een nieuwe, boeiende wereld voor zich open gaan. Uiteraard zal je hier constructief aan meewerken en je open stellen voor ideeën van anderen en elementaire afspraken aanvaarden.

### Kostenraming

Als ouder weet je graag op voorhand exact welke kosten de opleiding met zich meebrengt. Hiervoor verwijzen we je graag door naar de website waarop je steeds de meest recente kostenraming terugvindt.





### GO! Next Hotelschool Hasselt

Elfde-Liniestraat 22

3500 Hasselt

+32 (0) 11 30 77 30

[www.hotelschoolhasselt.be](http://www.hotelschoolhasselt.be)

facebook & instagram

#hotelschoolhasselt

