

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Bij dit profiel leer je dranken en gerechten volgens recept te bereiden en ze daarna netjes, smaakvol en op verschillende manieren uit te serveren aan gasten. Sommige gasten willen niet alleen lekker eten, maar ook vermaakt worden. Daarom leer je hoe je activiteiten en amusement voor de gasten organiseert.

Keuzevakken:

- **Gastheerspecialisatie**

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule 'gastheerschap'.

Je leert service en advies verlenen aan verschillende soorten gasten in allerlei situaties. Je leert een meergangenmenu of een buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren. Je neemt bestellingen op en past op basis van de keuze van gasten het couvert (bestek) aan. Je past verschillende uitserveertechnieken toe, geeft advies over dranken en bereidt koffie. Je leert ook de benodigde apparatuur en machines gebruiken en onderhouden.

- **Brood- en banketspecialisatie**

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule 'de bakkerij'.

Je leert meer over het beheren en maken van brood- en banketspecialiteiten met een ingewikkelder productieproces. Je denkt na over de rol die brood en banket innemen binnen de horeca, bakkerij en recreatie. Je volgt trends en ontwikkelingen op dit gebied. Je leert het assortiment beheren, waarbij je bijvoorbeeld rekening houdt met het seizoen en de feestdagen. Ook leer je meer over de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten en hoe je de kwaliteit ervan kunt beoordelen. Als eindopdracht maak je zelfstandig een eigen product. Zo kun je laten zien wat je hebt geleerd.

- **Keukenspecialisatie**

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule 'de keuken'.

Bij dit vak ga je werken met bijzondere producten, zoals wild, orgaanvlees en vergeten groenten. Je leert hoe je een ingewikkeld gerecht moet bereiden. Je maakt kennis met nieuwe technieken zoals fileren, pocheren, sauteren en braiseren en leert hoe je menu's op elkaar kunt afstemmen. Daarbij houd je onder andere rekening met de feestdagen en het seizoen. Ook komen er specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten aan bod. Je bent daarnaast bezig met het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie en volgt trends en ontwikkelingen op dit gebied. Wat je geleerd hebt, pas je toe in je eindopdracht: je bereidt zelfstandig twee door jou gekozen gerechten.

- **Evenementen**

Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule 'recreatie'.

Dit vak draait om het organiseren van en assisteren bij een evenement. Je leert een planning, een draaiboek en een eenvoudige begroting voor een kleinschalig evenement maken. Je assisteert bij het maken van afspraken met mensen en bedrijven die betrokken zijn bij het evenement. Je helpt mee met de op- en afbouw en levert een bijdrage aan de activiteiten. Ook leer je eigentijdse communicatiemiddelen inzetten tijdens het evenement. Tot slot maak je een verslag, evaluatie en presentatie van het verloop van het evenement.

- **Patisserie**

Je leert hier hoe je patisserieproducten (zoals gebak en koekjes) kunt beheren en maken. Je werkt onder andere met chocolade, marsepein, ijs en suikerwerk. Je leert meer over de grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten en hoe je de kwaliteit ervan kunt beoordelen. Ook weet je na het volgen van dit vak welke apparatuur en machines in de banketbakkerij worden gebruikt en hoe die onderhouden moeten worden. Je bent daarnaast bezig met het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie en volgt trends en ontwikkelingen op dit gebied. Bij je eindopdracht pas je toe wat je hebt geleerd: zelfstandig ontwerp en maak je een taart.

- **De bijzondere keuken**

Bij dit vak leer je meer over bijzondere keukens, zoals de Aziatische, Japanse en Italiaanse keuken. Je leert horecaproducten beheren en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden, bijvoorbeeld rijstgerechten en pasta. Daarbij pas je specifieke technieken toe, zoals wokken en het doorslaan van deeg. Ook ontdek je welke materialen en machines je nodig hebt om maaltijden uit bijzondere keukens klaar te maken. Je leert meer over specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten. Je volgt trends en ontwikkelingen en denkt na over het economisch belang van de bijzondere keuken. Als eindopdracht pas je het geleerde toe en maak je zelfstandig twee door jou gekozen gerechten klaar.