



PRO Emmen
Ullevi 22
7825 SE Emmen

T (0591) 613 310
E info@pro-emmen.nl
I www.pro-emmen.nl



Horeca

Aan deze cursus kunnen (examen)kosten zijn verbonden die in rekening worden gebracht bij ouders/verzorgers. De vakdocent kan u hierover informeren.



PRO Emmen

Deze cursuswijzer is gemaakt om informatie te geven, aan ouders en leerlingen over de verschillende branche-gerichte en **erkende** cursussen die op onze school worden aangeboden.

In deze cursuswijzer lees je informatie over:

- de cursus
- competenties
- vakkenpakket
- wat wordt er van je gevraagd

Bedieningsassistent: BAS

Branche erkend diploma



Staat achter de
Nederlandse horeca

Cursuswijzer

Deze cursus kan in één jaar worden afgerond. Een vooropleiding als keukenassistent (KAS) of diploma Detail i.c.m. schoonmaak is noodzakelijk. Je wordt opgeleid tot **bedieningsassistent**. Het examen wordt afgenomen door een examiner van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca. De cursus is een ochtend in de week. Je maakt aantoonbaar proefexamen opdrachten. Tijdens de cursus loop je verplicht stage in de horeca. Deze stage moet succesvol worden afgerond en de cursus wordt afgesloten met een praktijkexamen. Verplichte aanwezigheid van 80% bij zowel stage als lessen.

Horeca

Bedieningsassistent

Is dit beroep iets voor jou? **Ja!** wanneer je...

- geïnteresseerd bent in voeding, voedingsmiddelen en voedingstrends
- professioneel gastvrij wilt zijn.
- graag dienstverlenend bezig bent.
- nieuwsgierig bent naar middelen, materialen en trends binnen het restaurantwezen.
- stressbestendig bent en niet bang bent om hard te werken op tijden dat andere mensen vrij zijn.
- later graag wilt werken in de bediening in de horeca.

Competenties

Vakspecifieke competenties:

- Goed met klanten kunnen omgaan
- veilig, ergonomisch, hygiënisch en milieubewust handelen
- beschikken over warenkennis, advies kunnen geven over bestelde dranken en voedingsmiddelen
- op de juiste wijze kunnen transporteren en inzetten. Tafels kunnen débarrasseren.

Sociale competenties:

- jezelf kunnen presenteren, tegen kritiek kunnen, kunnen samenwerken

Vakkenpakket

Welke praktijkvakken krijg je?

- . schoonmaak en onderhoud van het restaurant en inventaris
- . lessen bediening
- . warenkennis en materialenkennis
- . uiterlijke verzorging, persoonlijke en bedrijfshygiëne

Naast de praktijklessen krijg je algemeen vormend onderwijs (AVO). De AVO-vakken zijn: rekenen, taal, verkeer en burgerschap. Ook heb je een uur gym.

Belangrijk bij deze cursus

- . Je vindt werken in de horeca leuk
- . Je kunt je vakdeskundigheid toepassen
- . Je kunt goed samenwerken en overleggen
- . Je bent stressbestendig
- . Je bent klantgericht en de klant is koning
- . Je bent bereid om buiten schooluren te werken
- . Je bent bereid om werkkleding te dragen
- . Je kunt zelfstandig een opdracht uitvoeren
- . Je hebt al een diploma KAS of Detail i.c.m. schoonmaak



PRO Emmen
Ullevi 22
7825 SE Emmen

T (0591) 613 310
E info@pro-emmen.nl
I www.pro-emmen.nl



Horeca

Aan deze cursus kunnen (examen)kosten zijn verbonden die in rekening worden gebracht bij ouders/verzorgers. De vakdocent kan u hierover informeren.



PRO Emmen

Deze cursuswijzer is gemaakt om informatie te geven, aan ouders en leerlingen over de verschillende branche-gerichte en **erkende** cursussen die op onze school worden aangeboden.

In deze cursuswijzer lees je informatie over:

- de cursus
- competenties
- vakkenpakket
- wat wordt er van je gevraagd

Keukenassistent: KAS

Branche erkend diploma



Staat achter de
Nederlandse horeca

Cursuswijzer

Deze cursus kan in **twee** jaar worden afgerond. Je wordt opgeleid tot **keukenassistent**. Het examen wordt afgenomen door een examinator van de Stichting Vakbekwaamheid Horeca. Het is een ochtend in de week gedurende twee schooljaren. Je maakt aantoonbaar proefexamen opdrachten. Tijdens de cursus loop je verplicht stage in de horeca. Deze stage moet succesvol worden afgerond. De cursus wordt afgesloten met een praktijkexamen. Verplichte aanwezigheid van 80% bij zowel stage als lessen.

Horeca

Keukenassistent

Is dit beroep iets voor jou? **Ja!** wanneer je...

- geïnteresseerd bent in voeding, voedingsmiddelen en receptuur
- een passie heb voor koken en bakken
- graag dienstverlenend bezig bent
- nieuwsgierig bent naar allerlei technieken voor de horecakeuken
- stressbestendig bent en niet bang bent om hard te werken op tijden dat andere mensen vrij zijn
- later graag wilt werken in een horecakeuken: restaurantkeuken, fastfoodkeuken, eetcafé, cateringbedrijf etc.

Competenties

Vakspecifieke competenties :

- kunnen meten en wegen
- veilig, ergonomisch, hygiënisch en milieubewust handelen
- beschikken over warenkennis
- producten op de juiste wijze kunnen voorbereiden, opdelen en verwerken
- het op de juiste wijze gebruiken en onderhouden van apparatuur en materialen

Sociale competenties:

- jezelf kunnen presenteren, tegen kritiek kunnen, kunnen samenwerken

Vakkenpakket

Welke praktijkvakken krijg je?

- schoonmaak en onderhoud in de horecakeuken/spoelkeuken
- lessen consumptief en catering
- warenkennis en materialenkennis
- uiterlijke verzorging, persoonlijke en bedrijfshygiëne

Naast de praktijklessen krijg je algemeen vormend onderwijs (AVO). De AVO-vakken zijn: rekenen, Nederlands en burgerschap. Ook heb je een uur gym.

Belangrijk bij deze cursus

- Je vindt werken in de horeca leuk
- Je kunt je vakdeskundigheid toepassen
- Je kunt goed samenwerken en overleggen
- Je bent stressbestendig
- Je bent klantgericht en de klant is koning
- Je bent bereid om buiten schooluren te werken
- Je bent bereid om werkkleding te dragen
- Je kunt zelfstandig een opdracht uitvoeren