

## PTA keuzevak Gastheerspecialisatie BB

<b>Periode</b>	<b>Code</b>	<b>Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?</b>	<b>Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Herkansing ja/nee?</b>	<b>Weging</b>
Leerjaar 3+4		<p><b><u>Schoolexamen Gastheerschap bestaat uit:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Theorie inclusief LOB</b></li> <li>• <b>Praktijk inclusief LOB en reflectie</b></li> </ul>	<p>De behandelde theorie en LOB.</p> <p>De geoefende praktijk, LOB en het maken van een reflectie worden in het SE opgenomen</p>	<p>Theorie incl. LOB</p> <p>Praktijk, LOB en reflectie geïntegreerd</p>	<p>Nee</p> <p>Praktijk indien onvolledig.</p>	<p>1</p> <p>1</p>
	K/HBR/1.1	<p><u>Deeltaak:</u></p> <p>in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren</li> <li>2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen</li> <li>3. uitserveertechnieken toepassen</li> <li>4. drankadvies verstrekken</li> </ol>				

		<p>5. koffie bereiden</p> <p>6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden</p>				
	<p><b>LOB:</b></p> <p>B15, 16, 17</p>	<p>Heeft zicht op de ontwikkelingen in de werkvelden. Ontwikkelingen op het gebied van ondernemerschap in de sector herkennen en benoemen. Nieuwe technologische ontwikkelingen in de sector herkennen en benoemen.</p>				
	<p><b>Reflectie</b></p>	<p>Een terugblik op dit schoolexamen, het keuzevak, en jouw rol hierin.</p>				