

PTA HBR profiel: Gastheerschap KB

| Periode | Code | Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen? | Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen? | Toetsvorm | Herkansing ja/nee? | Weging |
|-----------------|--|--|--|-------------------------|-------------------------------|---------------|
| Leerjaar 3+4 | | <p><u>Schoolexamen Gastheerschap bestaat uit:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Woorden en begrippen toets • Theorie • Praktijk • Stage binnen profiel HBR | Woorden en begrippen uit profiel | Theorie | Nee | 1 |
| | | | De behandelde theorie | Theorie | Nee | 1 |
| | | | De geoefende praktijk | Praktijk | Nee | 2 |
| | | | Stage | Handelings- opdracht | Ja | O/V/G |
| | <p>Woorden P/HBR/1.1 t/m P/HBR/1.4. 4</p> <p>Theorie P/HBR/1.1</p> | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules vormgeven en realiseren 4. bedrijfstypen en bedrijfsformules benoemen 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 6. de prijs bepalen van de te leveren diensten en | | | | |

| | | | | | | |
|--|-----------|--|--|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> producten 7. offertes vergelijken en opstellen 9. promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren 10. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen | | | | |
| | P/HBR/1.2 | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 4. anticiperen en inspelen op vragen, opmerkingen en problemen van gasten 5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf 6. een menu en drankenkaart maken en bijhouden | | | | |
| | P/HBR/1.4 | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3. sociale hygiëne signaleren en melden | | | | |

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|--|--|--|--|
| | <p>Praktijk P/HBR/1.1</p> | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 2. bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules vormgeven en realiseren 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 9. promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren | | | | |
| | <p>P/HBR/1.2</p> | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, opmerkingen en problemen van gasten 7. bestelling opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 9. debarrasseren | | | | |
| | <p>P/HBR/1.3</p> | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten | | | | |

| | | | | | | |
|--|-----------|--|--|--|--|--|
| | P/HBR/1.4 | <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. het bedrijfsconcept/formule van een gastenverblijf en eetgelegenheden uitdragen2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren3. sociale hygiëne signaleren en melden <p><i>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de onderliggende voorwaardelijke kennis en vaardigheden.</i></p> | | | | |
|--|-----------|--|--|--|--|--|