

## PTA HBR profiel: Gastheerschap **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>Woorden en begrippen toets</b></li> <li>• <b>Theorie</b></li> <li>• <b>Praktijk</b></li> <li>• <b>Stage binnen profiel HBR</b></li> </ul>	<p>Woorden en begrippen uit profiel</p> <p>De behandelde theorie</p> <p>De geoefende praktijk</p> <p>Stage</p>	<p>Theorie</p> <p>Theorie</p> <p>Praktijk</p> <p>Handelings-opdracht</p>	<p>Nee</p> <p>Nee</p> <p>Nee</p> <p>Ja</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>O/V/G</p>
	<p><b>Woorden</b> P/HBR/1.1 t/m P/HBR/1.4 .4</p> <p><b>Theorie</b> 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"> <li>1. assisteren bij het vorm geven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules</li> <li>3. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen</li> <li>5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren</li> <li>6. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten</li> </ol>				

	<p>P/HBR/1.2</p> <p>P/HBR/1.4</p> <p><b>Praktijk</b> P/HBR/1.1</p>	<p>7. offertes vergelijken en opstellen 8. assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten 10. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen</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> <p>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> <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <p>3. sociale hygiëne signaleren en melden</p> <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een</p>				
--	--	--	--	--	--	--

	<p>P/HBR/1.2</p> <p>P/HBR/1.3</p> <p>P/HBR/1.4</p>	<p>Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren</li> <li>8. assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten</li> </ol> <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"> <li>1. gasten ontvangen</li> <li>2. gasten plaatsen</li> <li>3. vertrek van gasten begeleiden</li> <li>4. anticiperen en inspelen op vragen, opmerkingen en problemen van gasten</li> <li>7. bestelling opnemen</li> <li>8. draag- en serveermethoden uitvoeren</li> <li>9. debarrasseren</li> </ol> <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"> <li>1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden</li> <li>2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten</li> </ol> <p><u>Deeltaak:</u> Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>gerechten en dranken</p> <p><u>De kandidaat kan:</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. het bedrijfsconcept/formule van een gastenverblijf en eetgelegenheid uitdragen</li><li>2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren</li><li>3. sociale hygiëne signaleren en melden</li></ol> <p><i>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de onderliggende voorwaardelijke kennis en vaardigheden.</i></p>				
--	--	---	--	--	--	--