

## PTA HBR profiel: Gastheerschap KB 2018-2020

| <b>Periode</b>  | <b>Code</b> | <b>Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?</b>                                      | <b>Inhoud<br/>onderwijsprogramma;<br/>wat ga je hiervoor doen?</b>  | <b>Toetsvorm</b> | <b>Herkansing<br/>ja/nee?</b> | <b>Weging</b> |
|-----------------|-------------|---|---|------------------|-------------------------------|---------------|
| Leerjaar<br>3+4 |             | <b>3<sup>e</sup> leerjaar</b>   |   |                  |                               |               |
|                 |             | <b><u>Schoolexamen gastheerschap bestaat uit:</u></b>                                 |   |                  |                               |               |
|                 |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Woorden en begrippen toets</b></li> </ul> | Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO   | Theorie          | Nee                           | 1             |
|                 |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Theorie</b></li> </ul>                    | De behandelde theorie<br>Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee)<br>Cijfer = proefwerk   | Theorie          | Nee                           | 1             |
|                 |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Praktijk</b></li> </ul>                   | Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2 | Praktijk         | Nee                           | 2             |
|                 |             | •   |   |                  |                               |               |
| Leerjaar<br>3+4 |             | <b>4<sup>e</sup> leerjaar</b>   |   |                  |                               |               |
|                 |             | <b><u>Schoolexamen gastheerschap bestaat uit:</u></b>                                 |   |                  |                               |               |
|                 |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Woorden en begrippen toets</b></li> </ul> | Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO   | Theorie          | Nee                           | 1             |
|                 |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Theorie</b></li> </ul>                    | De behandelde theorie<br>Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee)<br>Cijfer = proefwerk   | Theorie          | Nee                           | 1             |
|                 |             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Praktijk</b></li> </ul>                   | Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2 | Praktijk         | Nee                           | 2             |

|  |  |   |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|
|  | <p><b>Woorden</b><br/>P/HBR/1.1<br/>t/m<br/>P/HBR/1.4.<br/>4</p> <p><b>Theorie</b><br/>P/HBR/1.1</p> | <p><u>Deeltaak:</u><br/>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>2. bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules vormgeven en realiseren</li> <li>4. bedrijfstypen en bedrijfsformules benoemen</li> <li>5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren</li> <li>6. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten</li> <li>7. offertes vergelijken en opstellen</li> <li>9. promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren</li> <li>10. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen</li> </ol> |  |  |  |  |
|  | <p>P/HBR/1.2</p>   | <p><u>Deeltaak:</u><br/>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>4. anticiperen en inspelen op vragen, opmerkingen en problemen van gasten</li> <li>5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf</li> <li>6. een menu en drankenkaart maken en bijhouden</li> </ol>  |  |  |  |  |

|  |                                      |  |  |  |  |  |
|--|--------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  | <p>P/HBR/1.4</p>                     | <p><u>Deeltaak:</u><br/>Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken</p> <p><u>De kandidaat kan:</u><br/>3. sociale hygiëne signaleren en melden</p>  |  |  |  |  |
|  | <p><b>Praktijk</b><br/>P/HBR/1.1</p> | <p><u>Deeltaak:</u><br/>Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving</p> <p><u>De kandidaat kan:</u><br/>2. bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules vormgeven en realiseren<br/>5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren<br/>9. promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren</p> |  |  |  |  |
|  | <p>P/HBR/1.2</p>                     | <p><u>Deeltaak:</u><br/>Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten</p>  |  |  |  |  |

|  |                                   |  |  |  |  |  |
|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
|  | <p>P/HBR/1.3</p> <p>P/HBR/1.4</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><br/>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><br/>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"> <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> |  |  |  |  |
|--|-----------------------------------|--|--|--|--|--|

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|