



GSG HET SEGMENT

Regionale school voor
praktijkonderwijs



HORECA & VOEDING

Excellente School



**BRANCHEOPLEIDINGEN
2025-2026**

INHOUDSOPGAVE

4	Hygiëncode HACCP
5	Werken in de keuken
6	SVH Keukenassistent
7	SVH Kok
8	Assistent Bakker
10	SVH Bedieningsassistent
11	Gastheer/Gastvrouw

Excellente School



BESTE LEERLING

Je zit nu in het laatste jaar van de onderbouw en hebt dit schooljaar twee sectoren gekozen. Nog even en dan ga je naar de bovenbouw.

In het eerste, tweede en soms derde jaar van de bovenbouw kies je één uitstroomsector. Dat betekent dus dat je aan het eind van dit schooljaar nog een sector moet laten vallen en moet kiezen voor jouw uitstroomsector in de bovenbouw.

Je gaat in het eerste jaar van de bovenbouw drie dagen stage lopen.

De stages hebben te maken met de gekozen sector. Dus als je voor de sector techniek hebt gekozen dan ga je ook een technische stage lopen.

Kies je voor **Horeca en voeding** dan ga je stage lopen in een keuken, restaurant of bijvoorbeeld een bedrijfskantine. Het is dus eerst belangrijk een uitstroomsector te kiezen.

Als je je uitstroomsector hebt gekozen dan moet je ook kiezen voor de brancheopleidingen die bij je sector passen.

De keuze van de brancheopleiding moet je aangeven tijdens het laatste iop-gesprek. Het bijgeleverde keuzeformulier is daarbij belangrijk.

Je kunt in principe alleen brancheopleidingen kiezen binnen jouw gekozen uitstroomsector. Er zijn wel enkele uitzonderingen.

Je kunt bijvoorbeeld de brancheopleiding 'veilig werken met de heftruck' kiezen als je de uitstroomsector **Techniek** hebt gekozen maar ook als je voor **Verkoop en Logistiek** en **Groen- en Dierverzorging** hebt gekozen.

Belangrijk zijn de afspraken die er gemaakt worden in het iop-gesprek met je mentor en je ouders/verzorgers.

Op de volgende bladzijdes vind je een overzicht van de brancheopleidingen van de sector **Horeca en Voeding**.





GSG HET SEGMENT

Sectoren

VERKOOP EN

LOGISTIEK

HORECA

EN VOEDING

GROEN- EN

DIERVERZORGING

TECHNIEK

DIENTVERLENING

EN ZORG

Hygiënecode HACCP

Tijdens de cursus Hygiënecode HACCP leer je hoe je met bederfelijke eet- en drinkwaren om moet gaan en hoe je de verplichte Hygiënecode voor de horeca in de praktijk moet toepassen.

Onderwerpen die onder meer aan bod komen:

- Wat is de Hygiënecode
- Persoonlijke hygiëne en schoonmaak
- Temperatuurbeheersing
- Kruisbesmetting en ongediertebestrijding
- Inkoop, ontvangst, opslag en bereiding van producten
- Presenteren en serveren
- Levensmiddelenafval
- Inrichten bedrijfsruimten

De cursus wordt op school verzorgd door een vakdocent.

Aan het einde van de cursus doe je een examen op de computer. Als je geslaagd bent dan ontvang je een certificaat. Dit certificaat kun je tijdens een controle van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) aan de controleur laten zien. Het blijft wel je eigen verantwoordelijkheid om de opgedane kennis uit de HACCP-cursus ook in de praktijk toe te passen.





Werken in de keuken

Je werkt in de keuken en doet routinematige werkzaamheden. Je wordt voorbereid op het assisteren bij eenvoudige uitvoerende werkzaamheden. Je begeleiding wordt verzorgd door de vakdocent horeca op de school.

Bij SVA1 doe je met name veel praktijklessen in de schoolkeuken.



Het examen is een praktijkexamen en bestaat uit de volgende onderdelen:

- Werkruimtes bedrijfsklaar maken
- Mise en place maken
- Producten bewerken voor de uitgifte
- Werkruimtes, gereedschappen en machines schoonmaken

Het examen wordt op school afgenomen door een examinator van het KPC examenbureau. Je vakdocent horeca is daarbij aanwezig.

Als je het certificaat 'Werken in de keuken SVA 1' hebt gehaald, kun je verder met: 'Werken in de keuken SVA 2'. Je leert nog meer over de onderdelen die hierboven staan. Ook voer je meer opdrachten op je stage uit. Het examen vindt plaats op je stagebedrijf onder begeleiding van een examinator van het KPC en je stagebegeleider van school.



SVH Keukenassistent (KAS) (MBO niveau 1 praktijk)

Als keukenassistent werk je in de keuken van een horecazaak. Je leert diverse ondersteunende werkzaamheden uit te voeren. Daarbij kun je denken aan het maken van een planning, ingrediënten en materialen klaarzetten, eenvoudige gerechten (voor)bereiden, snij- en kooktechnieken en je werkplek afruimen en schoonmaken.

De opleiding duurt 1 schooljaar. Je volgt de opleiding op school en je oefent in de schoolkeuken. Je zult veel praktijk doen, maar er komt ook een stukje theorie bij kijken. Het examen is een praktijkexamen (met een beetje theorie) van SVH en bestaat uit de volgende onderdelen:

- De juiste ingrediënten en materialen verzamelen
- Verschillende snij- en kooktechnieken beheersen
- Gerechten bereiden
- Hygiënisch werken en een goede werkhouding

BRANCHEOPLEIDINGEN MET ECHTE EXAMENS !

BRANCHEOPLEIDINGEN GEVEN JE LATER MEER KANS OP EEN BAAN!



Het branchediploma SVH keuken assistent (niveau 1 praktijk) dekt de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatie dossier 'Entree , kwalificatie Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie'. Met dit diploma kun je doorstromen naar het branche-erkende examen en diploma SVH Kok.

SVH Kok (niveau 2 praktijk)

Om deze opleiding te kunnen volgen heb je de opleidingen HACCP en SVH Keukenassistent behaald.

In elke horecazaak heb je een keuken. Of je nu in een restaurant, café, hotel of andere horecazaak komt, overal zijn koks nodig. Lijkt het je leuk om creatief met etenswaren bezig te zijn? Als kok kun je bij een chic sterrenrestaurant werken maar ook bejaardentehuizen hebben koks nodig. De manier waarop je kookt kan dus erg verschillen. Zo kunnen ook de werktijden erg verschillen, het ligt er maar net aan waar je werkt en dat ligt er maar net aan waar je kokshart ligt. Afhankelijk van het bedrijf voer je werkzaamheden onder begeleiding uit. Je bent verantwoordelijk voor de werkzaamheden die je zelf uitvoert, maar legt verantwoording af aan de leidinggevende van de keuken. Als kok bereid je gerechten die op de menukaart staan. Je zet ingrediënten klaar en/of bereidt ze voor zodat andere koks ermee aan de slag kunnen.

Ook borden mooi opmaken voordat ze naar gasten gaan behoort tot je taken. Daarnaast zorg je ervoor dat de keuken netjes en schoon is. Tot slot hoort ook het in ontvangst nemen van nieuwe voorraad bij jouw werk.

De opleiding duurt 1 schooljaar. Het examen wordt afgenomen door een examinator van SVH en duurt een dag. Het grootste deel is praktijk met een stukje theorie.

Het branchediploma SVH Kok dekt de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatiedossier 'Keuken, kwalificatie Kok'. Na het behalen van dit diploma zou je nog door kunnen leren voor 'SVH zelfstandig werkend kok' (niveau 3).



Assistent Bakkerij

Keuzedeel MBO bereidt brood en banketproducten

Als assistent brood- en banketbakker werk je in de bakkerij zelf, dus voornamelijk achter de schermen. Brood, gebak, koek en andere lekkernijen; jij bakt het! Dit doe je volgens vaste recepturen. Je bereidt de werkzaamheden zelf voor, waarbij je de ingrediënten verzamelt en verwerkt, maar ook je werkzaamheden zelf plant. Je gaat aan de slag met onder andere het decoreren, snijden, modelleren en uiteindelijk de afwerking of het bakken van de producten.

Daarna verpak je de producten en zorg je ervoor dat ze klaar zijn voor transport of in de bakkerij zelf kunnen worden gepresenteerd. Tot slot onderhoud je ook je werkruimte en de machines. Je voert je werk zelfstandig uit in opdracht van je leidinggevende. Daarbij werk je veel samen met collega's, waarbij je het werk staand uitvoert.

Tijdens deze opleiding leer je alles over de bekende brood- en banketproducten en over de materialen en grondstoffen die nodig zijn voor de bereiding van de producten.

Je leert de gereedschappen en de apparatuur gebruiken, je leert de machines te bedienen en natuurlijk leer je hoe de producten zo mooi mogelijk gepresenteerd kunnen worden. Het is ook heel belangrijk om te

recepten nauwkeurig te kunnen lezen en alle stappen precies uit te voeren.

Deze opleiding is een keuzedeel van het MBO. Als je alle handelingen tijdens je examen met voldoende resultaat hebt uitgevoerd, ontvang je het diploma voor 'Keuzedeel MBO: Bereidt brood- en banketproducten'. Als je doorstroomt naar MBO 2, kun je voor dit keuzedeel vrijstelling krijgen.





**IN
PRAK
TIJK** **GOED**

SVH Bedieningsassistent (BAS) (niveau 1 praktijk)

Lijkt het jou leuk om te werken in een restaurant, café of andere horecazaak? Dan is de functie bedieningsassistent misschien iets voor jou! Je voert diverse ondersteunende werkzaamheden uit in de bediening. Denk daarbij aan de tafel gereedmaken en opdekken, gasten ontvangen, bestellingen

opnemen en serveren, afscheid nemen van gasten en de tafel afruimen. De opleiding duurt 1 schooljaar. Je volgt de opleiding op school en je oefent in het schoolrestaurant. Je oefent natuurlijk veel in de praktijk, maar er komt ook een stukje theorie bij kijken.

Het examen is een praktijkexamen en bestaat uit de volgende onderdelen:

- Poleren van glazen en bestek
- Standaardcouvert indekken
- Gasten verwelkomen en placeren
- Bestellingen opnemen en serveren
- Afscheid nemen van de gasten

Het branchediploma SVH BAS dekt de eisen van de beroepsgerichte onderdelen van het kwalificatiedossier 'Entree, kwalificatie Assistent Dienstverlening en Zorg (niveau 1 praktijk)'. Met dit diploma kun je doorstromen naar de opleiding 'Gastheer/ Gastvrouw'.



LEREN IN DE PRAKTIJK

**BRANCHEOPLEIDING BINNEN
DE GEKOZEN SECTOR**

Gastheer/Gastvrouw (niveau 2 praktijk)

Deze opleiding kun je doen als je het diploma SVH Bedieningsassistent hebt behaald.

De bediening is een van de belangrijkste vakken in de horeca. In de bediening ben je namelijk het eerste aanspreekpunt voor de gasten. Je luistert naar hun wensen, neemt hun bestellingen op, maakt deze klaar en serveert ze uit. Lijkt het je leuk om in een restaurant, café of andere horecazaak in de bediening te werken?

“MEER KANS OP DE ARBEIDSMARKT MET DIPLOMA'S VAN BRANCHE- OPLEIDINGEN”



Dan is de opleiding Gastheer/Gastvrouw misschien iets voor jou. Het is een veelzijdige functie. Je ontvangt gasten, adviseert hen en neemt bestellingen op. Je maakt drankbestellingen klaar en serveert deze met de maaltijden uit. Je probeert er altijd een optimale beleving van te maken voor je gasten en je houdt het commerciële belang in het oog. Ook reken je af en ruim je op.

Het examen bestaat uit praktijkopdrachten. De theorie die je hebt geleerd moet je kunnen toepassen. Als je de opleiding met succes afrondt, krijg je het branche-erkende SVH diploma Gastheer/Gastvrouw (niveau 2 praktijk) voor het beroepsgerichte deel van het kwalificatiedossier Bediening.





GSG HET SEGMENT

Regionale school voor
praktijkonderwijs



WWW.SEGMENTGOUDA.NL

Van Bergen IJzendoornpark 43, 2801 AB Gouda
0182 - 51 36 20 – info@segmentgouda.nl