

Leerjaar 1

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1 (34)	Introductieweek				8.30 instructie voor de dag 9.30 mise en place 11.15 pauze 12.00 gasten ontvangen + lunch 14.30 leermoment / evalueren 15.00 klaar
2 (35)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 1 (1.1-1.9) Hoofdstuk 2 (2.1-2.4)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit Oriëntatie	1. Je sleutelrol als Gastheer/-vrouw Inleiding Doelstelling Gastvrijheid, hoe moeilijk kan het zijn? Sociale vaardigheden Samenwerken Stressbestendig zijn Commercieel inzicht Begrippen Eindopdracht 2. Gastvrij aan de slag Inleiding Doelstelling Kenmerken van de horeca Maaltijd- en spijsverstrekkende bedrijven	Oriëntatie in de horeca branche Uitleg instructieprogramma. Altijd aantekeningen maken tijdens elke uitleg / opslaan in portfoliomap vak-theorie. Rondvraag: Wat is horeca voor jou? Horeca: waarom deze keuze? In kaart brengen wie al ervaring heeft /waar? Formulier maken. gastvrijheid / uitleg Begrippen GHV 1 HFST 1	Introductie wat moet waar en uitleg machines. Routing

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
3 (36)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 2 (2.5-2.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit W9 Voert afrondende werkzaamheden uit.	Drankverstrekkende bedrijven Logiesverstrekkende bedrijven Gastvrijheid in het bedrijf De vraagkant: ontvangen van gastvrijheid De aanbodkant: aanbieden van gastvrijheid De bedrijfsformule Begrippen Eindopdracht	Uitleg vaste attributen, menage. linnen & molton. Instructie opleggen (schaarmethode) Begrippen GHV 1 HFST 2	Uitleg controlelijsten (digitaal)
4 (37)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 3 (3.1-3.12)	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Vorbereidend wzh.	3.Een gastvrije ontvangst Inleiding Doelstelling Het belang van gastvrijheid De reservering De ontvangstfase Gasten informeren Productkennis van de menukaart Technieken op de menukaart Herkennen van gerechten Begrippen Eindopdracht	Servetten vouwen: instructie en meerdere vormen laten vouwen. Mastiek en Mise-en-place Uitleg wat is mise en place. Servies behandelen / namen van alle borden / schalen/ legumieres / saucieres. Linnen / molton / servetten Begrippen GHV BASIS 1 HFST 3	Omgang met linnen en linnen opleggen Uitleg koffiemachine en toebehoren
5 (38)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.1-5.8)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	5. Gastgericht serveren van dranken Inleiding Doelstelling Algemene serveerregels Serveren van dranken Huishoudelijke dranken schenken Bieren schenken Wijnen en aperitieven schenken	Glaswerk; uitleg en kopieën uitdelen Glaswerk klaarzetten Poleren / uitleg / functie en voordoan.	Drankenkennis: glazenkennis – wat in welk glas? Schenkmaten

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
6 (39)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 5 (5.9-5.13)	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	Gedistilleerde dranken schenken Samengestelde dranken schenken Schenkhoeveelheid en etiquette lezen Begrippen Eindopdracht	<i>Glaswerk klaarzetten</i> <i>Heet water / poleerdoek</i> Begrippen GHV BASIS 1 HFST 5	Omgang met glaswerk (kosten breuk) en poleren
7 (40)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk	B1-K1 Werkt in de bediening W5 en W6 Serveren van dranken	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 1-2-3-5	<i>Masterclass etiquette</i>	Productherkenning: aan de hand van menu Opbouw maken: voor, hoofd, na
8 (41)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W7 Creëert en onderhoud de sfeer.	8. Het creëren en onderhouden van een goede sfeer Inleiding Doelstellingen Sfeer in de horeca Interieur en exterieur Presentatie van het assortiment Jouw rol als gastheer/gastvrouw Trends Lastige situaties De gast wel of niet aanspreken? Sociaal hygiënisch beleid Hoe neem je actie? Begrippen Eindopdracht	Opdekken van een tafel / standaardcouvert <i>Linnen /servetten servies / glaswerk</i>	Omgang met linnen en linnen opleggen

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden/ lesstof	Inhoud instructie (volgens leerlijn)	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
9 (43)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1 ^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening. Gastvrijheid W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op	4. Het verkoopgesprek Inleiding Doelstellingen Gastencontact: de verblijfsfase Het menu Basisregels menuleer Voeding en gezondheid Vegetarisme en veganisme Jij als verkoper Commercieel inzicht De AIDA-formule Het verkoopgesprek Bijverkoop Begrippen Eindopdracht	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden (instructie & 3 methoden laten zien). In groepjes laten oefenen. Borden en bestek	Mastiek en Mise-en-place Draagmethoden doortrekken naar de praktijk
10 (44)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1 ^e druk Hoofdstuk 6	B1-K1 Werkt in de bediening W2 Neemt reserveringen aan. W3 Ontvangt gasten W4 Adviseert gasten en neemt de bestelling op. W5 Maakt dranken serveer gereed. W6 Serveert de bestelling en ruimt af. W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid. W10 Werkt met de kassa.	6. Gastgericht serveren van gerechten Inleiding Doelstellingen Taken van de gastheer/-vrouw Serveergereed maken Transporteren Serveren en presenteren Debarrasseren Werken aan tafel Etiquette voor de gast Begrippen Eindopdracht	Ontvangst Uitleg gastenontvangst / verschil per type zaak uitleggen Rollenspel gastenontvangst / placeren Aannemen van reserveringen en omgaan met verschillende soorten gasten Afscheidsfase: Aanbieden van de rekening Uitleg kassasystemen/handy /pin/ betaalmethoden.	Rollenspel ontvangst en garderobe Afscheid-garderobe Rollenspel Reserveringen aannemen.

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11 (45)	GASTVRIJ SERVEREN GHV BASIS 1, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W3 Ontvangt gasten W7 Creëert en onderhoudt de sfeer W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	7. Een gastvrijheid afscheid Inleiding Doelstellingen Gastencontract: de afscheidfase Naverkoop of aftersales Gasttevredenheid Een klagende gast De waarde van een reactie Begrippen Eindopdracht	<i>Serveren van zwak alcoholhoudende Dranken</i> Dragen van een plateau / uitleg / voordoen/ nadoen <i>Plateaus / glaswerk</i> Begrippen HRP11, 1.7 Huishoudelijke dranken / uitleg koffie / thee/ hoe te serveren? <i>Servies</i>	Drankenkennis: openen en serveren van een fles wijn Drankenkennis: div. koffie's Draagtechnieken Tafelbereiding speciale koffie's
12 (46)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 1	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidende werkzaamheden uit	TOETS GHV BASIS 1 Hoofdstuk 4-6-7-8 1.Voorbereidende werkzaamheden Inleiding Doelstelling Mastiek maken Mise- en place maken Het indekken van een tafel Begrippen Eindopdracht	Herhaling: tafellaken opleggen en verwisselen Herhaling: glaswerkkennis <i>Tafellakens</i> <i>Glaswerk</i>	Tafelbereiding: Sabayon tikken

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
13 (47)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 2	B1-K1 Werkt in de bediening W1 Voert voorbereidend werkzaamheden uit	2. Restaurantmaterialen en apparatuur Inleiding Doelstellingen Restaurant en office Restaurantmeubilair Linnengoed Glaswerk Serviesgoed Bestek Vaste attributen Overige restaurantmaterialen Het drankenbuffet Begrippen Eindopdracht	Uitleg bierpomp / verwisselen van vaten Tappen van bier Bijvullen van de bar (fifo) Omgaan met barapparatuur Bierpomp /glaswerk/ afschuimer. Aanbieden van menukaart en wijnkaart Uitleg hoe de kaarten zijn ingedeeld. Menu en wijnkaarten Begrippen GHV BASIS 2 HFST 2	Tafelbereiding: snijden en kennis van kazen Stroganoffsaus Trancheren entrecote Drankenkennis: geurtest dranken
14 (48)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 3	B1-K1 Werkt in de bediening W8 Rekent de bestelling af en neemt afscheid	3. Werken met de kassa Inleiding Doelstellingen Soorten kassasystemen Toetsen en hun functies Rapportage De rekening Vals geld Kasafdracht Begrippen Eindopdracht	Fles wijn openen en serveren	Tappen van bier

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
15 (49)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 4	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Afrondende werkzaamheden Inleiding Doelstellingen Schoonmaakplan Reinigen van de verschillende ruimten Circulair afval Afsluiten van het bedrijf Begrippen Eindopdracht		
16 (50)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 5	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Communiceren met collega's Inleiding Doelstellingen Het belang van goede communicatie Vormen van communicatie Vergaderingen Begrippen Eindopdracht	Demo: flamberen (indien mogelijk) Anders: herhaling servetten vouwen. Flambeertafel / pan Servetten	
17 (51)	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 6	B1-K2 Bewaakt de voorraad W2 Ontvangt en controleert de bestelling W3 Pakt de bestelling uit en slaat deze op	6. De voorraad bewaken Inleiding Doelstellingen Voorraadbegrippen De voorraad controleren De bestelling controleren De bestelling uitpakken en opslaan Begrippen Eindopdracht	Uitleg sterke dranken / serveermethode /glaswerk/ hoeveelheden /gevaren. Tafel debarrasseren Serveren van sterk alcoholhoudende dranken Tafel / servies / bestek	Tafelbereiding: Snijden van gevogelte Tafelbereiding: Snijden van gerookte zalm Uitleg sterke dranken, combi glaswerk Debarrasseren, volgorde volgens etiquette

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
18 (2)	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 7	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7. Duurzaamheid in het restaurant Inleiding Doelstellingen Duurzame voedselkeuzes Duurzaam omgaan met grondstoffen Productieproces in de foodsector Keurmerken Voedseltransport Duurzaamheid in de keuken Begrippen Eindopdracht	Fles wijn openen en serveren <i>Wijnfles met kurk / opener</i> <i>Proeven, combi glaswerk</i> Begrippen HRP11, 7.5 Begrippen HRP11, 8.11	Blind beoordelen likeuren en sterk alcoholisch
19 (3)	Projectweek GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 2, 1^e druk Hoofdstuk 8	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Hygiënisch, veilig en verantwoord werken Inleiding Doelstellingen Hygiënisch werken en HACCP Veilig werken Verantwoord werken (ergonomie) Arbowet en cao Kwaliteit en kwaliteitszorg Begrippen Eindopdracht TOETS GHV BASIS 2 Hoofdstuk 1-2-6-8	Alc. vrije cocktail maken <i>Glaswerk / siropen</i> Begrippen HRP11, 9.8	Tafelbereiding: Fileren van sliptong, zeetong Drankenkennis: cocktail en mocktail
20 (4)					

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21 (5)	ALGEMENE DRANKENKENNIS GHV BASIS 3, 1e druk	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	1. Indeling van dranken Inleiding Doelstellingen Indeling van dranken Drankenkaart Wettelijke regels Vaktermen Begrippen Eindopdracht		
22 (6)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	2. Huishoudelijke dranken Inleiding Doelstellingen Koffie Thee Melk en zuivel dranken Chocolademelk of cacao Begrippen Eindopdrachten	Productherkenning: aardappelen Begrippen HRV2, 1.8 Productherkenning: vlees Begrippen HRV2, 3.8	Oppakken onderwerpen die onvoldoende aandacht hebben gekregen in voorgaande periodes en ruimte voor herhaling (evt op verzoek van studenten). Geldt voor gehele periode. Tafelbereiding: cerise flambé
23 (7)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	3. Non alcoholische dranken Indeling Doelstellingen Water Vruchtendranken Frisdranken Begrippen Eindopdracht		

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
24 (9)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht	Productherkenning: melk en zuivel Begrippen HRV2, 4.7 Begrippen HRV2, 5.10	Tafelbereiding: dresseren op een bord van 3 soorten ham met meloen
25 (10)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht		
26 (11)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	4.Bier Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van bier De grondstoffen van bier Het brouwen van bier Soorten bier Bier op fust, vat of fles Begrippen Eindopdracht	Verdieping bier, assortiment wat in huis is, glaswerk enz. Huiswijn, a la carte wijnen, psv Assortiment, glaswerk	Drankenkennis: speciaal bier Glaswerk wijnen, psv Begrippen HRP9, 4.13 (herhaling)

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
27 (12)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn? De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht	Verkoopgesprek Afscheid Afscheid nemen van gasten	Up-selling, cross-selling Focus op afscheid nemen Tafelaankleding: in combinatie met huidige linnen. Denk aan lopers, methodes servetten vouwen. Klasproject of teamproject SHOWTAFEL
28 (13)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5.Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn? De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht	Aandachtspunten: problem-box ontwikkelen zodat gasten kunnen meespelen met lastige situaties. Afstemmen met de keuken!	Mystery guest inzetten om lastige situaties te oefenen (feedback geven) COLLEGA'S OF BEKENDE VRAGEN

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
29 (14)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	5. Wijn Inleiding Doelstellingen De geschiedenis van wijn Wat is wijn? De wijnstok en de druif Druivenrassen Vinificatie Soorten wijn Het wijnetiket Wijn-spijscombinaties Begrippen Eindopdracht	Rollenspel, bijvoorbeeld dronken persoon	
30 (15)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	Toets BIER & WIJN 6. Versterkte wijn en overige wijndrank Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijndrank Begrippen Eind opdracht		<i>LG (niv4) is 30 minuten voor aanvang dienst aanwezig om voor te bereiden/bespreken dienst. Denk aan reserveringen, indeling klas, instructie, werkzaamheden. Checklisten!</i>

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31 (16)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijndranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijndranken Begrippen Eind opdracht	Begrippen HRP14, 5.6	Werkoverleg oefenen (aansluitend op vorige les)
32 (19)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	6.Versterkte wijn en overige wijndranken Inleiding Doelstellingen Versterkte wijnen Port Sherry Overige wijndranken Begrippen Eind opdracht	Productherkenning: kaas Begrippen HRV2, 7.10 Productherkenning: oliën en vetten	
33 (20)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht		

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
34 (21)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	B1-K1 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	7.Sterk alcoholische dranken: Binnenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Distilleren Binnenlands gedistilleerde dranken Begrippen Eindopdracht	Menukaarten maken, vega biologisch, ecologisch Menukaart ontleden adhv religie en diëten	Met de keuken bespreken welke gerechten allergenen bevatten. Oefenen met toelichten aan tafel. Wat is er biologisch van de kaart? Menukaart naast religie/dieet leggen. Wat mag wel/niet?
35 (22)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: - graandistillaten distilleren - vruchtendistillaten - wijndistillaten - suikerriet- en agavedistillaten - druivendistillaten - likeuren - Bitters - anijsdranken Begrippen Eindopdracht	Productherkenning vergeten groenten	Proef-testen Geur-testen Proeven zonder neus. Proeven geblindeerd en zonder neus. Proeven van wijn, zonder gerecht. Dezelfde wijn met gerecht Begrippen HRP14, 8.11 Rol van sommelier in team/klas

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
36 (23)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	8. Sterk alcoholische dranken: buitenlands gedistilleerd Inleiding Doelstellingen Buitenlands gedistilleerd: - graandistillaten distilleren - vruchtendistillaten - wijndistillaten - suikerriet- en agavedistillaten - druivendistillaten - likeuren - Bitters - anijsdranken Begrippen	Verwarrende producten, bijvoorbeeld blauwe bloemkool	Begrippen HRP14, 1,7 Taakverdeling binnen het restaurant: manager, barman, sommelier, ontvangst, pas Begrippen HRP14, 2.9 Houding afstemmen op type gast (informeel, formeel). Benader gasten zoals je zelf graag benaderd wilt worden.
37 (24)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		Begrippen HRP14, 3.6 In intro van lunch/diner menu bespreken, hoe gaan we het doen? Teambuilding. Begrippen HRP14, 4.11 Hanteren van controlelijsten en aantallen in de bestellijsten. Upselling, cross-selling.

PERIODE 1		PERIODE 2		PERIODE 3	PERIODE 4
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
38 (25)	GASTGERICHT WERKEN GHV BASIS 3, deel 1 Algemene drankenkennis	P2-K2 Werkt in de bediening W5 Maakt dranken serveergereed	9. Mixdranken: cocktails en longdrinks Inleiding Doelstellingen Cocktails Een cocktail bereiden Bekende cocktails Trends Longdrinks Begrippen Eindopdracht Kwaliteit en kwaliteitszorg		Begrippen HRP14, 6.7 Begrippen HRP14, 7.9 Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
39 (26)		Vorbereiding examens	TOETS GHV BASIS 3, H8 & H9		Oefenen voor het examen op praktische zaken (etiquette, aankleding restaurant, persoonlijk voorkomen, vakkennis ...)
40 (27)					
	Zomervakantie t/m week 34				

Leerjaar 2

PERIODE 5			PERIODE 6	PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
1 (35) 26 aug					Let op: in de loop van het leerjaar de tafelbereidingen herhalen (voorbereiding op examen) Uitvoeren tussen mise-en-place en pauze.
2 (36)	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 1-3	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	Herhalen uit leerjaar 2, met focus op leidinggevende rol 1 Sociale hygiëne in de horeca 2 Bedrijfsconcepten in de praktijk 3 Sociale hygiëne en verslaving		Positionering in werkoverleg. Hoe spreek je elkaar aan? Verwachtingen over en weer.
3 (37)	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 4-6	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	4 Alcohol 5 Drugs 6 Gokken		Overleggen met leidinggevende over ongewenste situatie. Hoe ga je daar samen mee om?
4 (38)	Sociale hygiëne HRV5, hoofdstuk 7-8	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	7 Huisregels 8 Inrichtingseisen		
5 (39)	Sociale hygiëne HRV5	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W1	TOETS HRV 5, hoofdstuk 1-8		Overleggen met leidinggevende over ongewenste situatie. Hoe ga je daar samen mee om?
6 (40)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 1 (1.1-1.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	1. LEIDERSCHAP Inleiding Geaccepteerd leiderschap Eisen aan leidinggevende Begrippen en case		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7		PERIODE 8	
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie		Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)	
7 (41)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 2 (2.1-2.3)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	2. LEIDERSCHAPSTIJLEN Inleiding Moderne ideeën over leiderschap Leiderschap volgens Lewin, Lippit en White				
8 (43)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 2 (2.4-2.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	2. LEIDERSCHAPSTIJLEN Leiderschap volgen MC Gregor Leiderschap volgens Hersey en Blanchard Leiderschap volgen Blake en Mowton				
9 (44)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 2 (2.7-2.8)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	2. LEIDERSCHAPSTIJLEN Leiderschap volgens Reddin Begrippen en case				
10 (45)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	TOETS LHO 2B, hoofdstuk 1-2				

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
11 (46)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 3 (3.1-3.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Inleiding Communicatieve vaardigheden		
12 (47)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 3 (3.3-3.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Inlevingsvermogen Conflicthantering		
13 (48)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk (3.5-3.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Opdrachten en instructies geven Motiveren van medewerkers		Hoe leg je iets uit aan je medestudenten? Situatie serieus nemen. Nieuwsgierig zijn naar andere ideeën.
14 (49)		P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	Communicatie Mondelinge communicatie: gespreksvoering, feedback		
15 (50)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 3 (3.7-3.8)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	3. LEIDINGGEVEN AAN EEN MEDEWERKER Controleren van medewerkers Begrippen en case		Feedback geven en ontvangen
16 (51)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	TOETS LHO 2B, hoofdstuk 3		
17 (2)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.1-4.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) Inleiding Teamontwikkeling		
18 (3)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.3-4.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) Teamspirit Teameisen		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
19(4)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.5-4.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) De rol van ieder teamlid Zelfsturende teams		
20 (5)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 4 (4.7-4.8)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	4. LEIDINGGEVEN AAN EEN TEAM (WERKOVERLEG) Werkoverleg Begrippen en case		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
21 (6)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 5 (5.1-5.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	5. FORMELE INTERNE GESPREKKEN Inleiding Formeel en informeel		
22 (7)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 5 (5.3-5.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	5. FORMELE INTERNE GESPREKKEN Functioneringsgesprek Beoordelingsgesprek		
23 (8)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 5 (5.5-5.6)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	5. FORMELE INTERNE GESPREKKEN Employability Begrippen en case		
24 (10)		P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	Communicatie Schriftelijke communicatie: correct vastleggen van gesprekken		
25 (11)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W3	TOETS LHO 2B, hoofdstuk 4 en 5		
26 (12)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.1)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Inleiding		
27 (13)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.2)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Introductieprogramma		
28 (14)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.3)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Inwerkprogramma		

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8	
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)	
29 (15)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8 (8.4)	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	8. INTRODUCTIE EN INWERKEN Ontslag			
30 (16)	Leidinggeven en communicatie LHO 2B, hoofdstuk 8	P2-K3 Geeft leiding en voert beheerstaken uit W2	TOETS LHO 2B, hoofdstuk 8			

PERIODE 5		PERIODE 6		PERIODE 7	PERIODE 8
Les-week	Omschrijving lesstof	Kerntaak / Werkproces	Bijzonderheden	Inhoud instructie	Inhoud praktijk: Lunch/diner (opdrachten)
31 (19)	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
32 (20)	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
33 (21)	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
34 (22)	Menuleer herhalen (trends/duurzaamheid)	P2-K2	Herhalen ter voorbereiding op het examen		
35 (23)	Oefenen gesprekken				
36 (24)	Oefenen gesprekken				
37 (25)	Inhalen toetsen				
38 (26)	Afronding				
39 (27)	Afronding				
40	Zomervakantie				