

## **Basisoptie *Voeding en horeca* in de B-stroom**



In deze basisoptie leer je op een actieve manier en gaan we voor concrete en bruikbare toepassingen. Je ontdekt de weg van grondstof naar afgewerkt product.

Je leert over de grondstoffen, de veiligheidsproducten en het specifiek materiaal dat je nodig hebt in de voedings- en horecasector.

Je leert activiteiten plannen, zoals bijvoorbeeld het organiseren van een receptie.

Je krijgt inzicht in evenwichtige, eerlijke en duurzame voeding en dit in samenhang met het gebruik van gepaste sociale en communicatieve vaardigheden. Zo leer je bijvoorbeeld een menu binnen een bepaald thema uitwerken en voorstellen.

Het aanbieden van theoretische kennis zal dus beperkt zijn en je zal steeds werken vanuit de context van praktijk of projecten.