

Profielkeuze Horeca, Bakkerij, Recreatie





Programma

- Docenten HBR
- Uitleg profiel en keuzedelen
- Uitleg programma
- Stage 3^e jaar

- Vragen
- Rondkijken afdeling



Docenten HBR

Dhr. B. van der Voort (Keuken en Bakkerij)

Dhr. H. Makken (Keuken en Bakkerij)

Dhr. J. Jansen (Bakkerij,vak-theorie,recreatie, cito&CvTE)
(contact persoon Deltion en slagersvakschool)

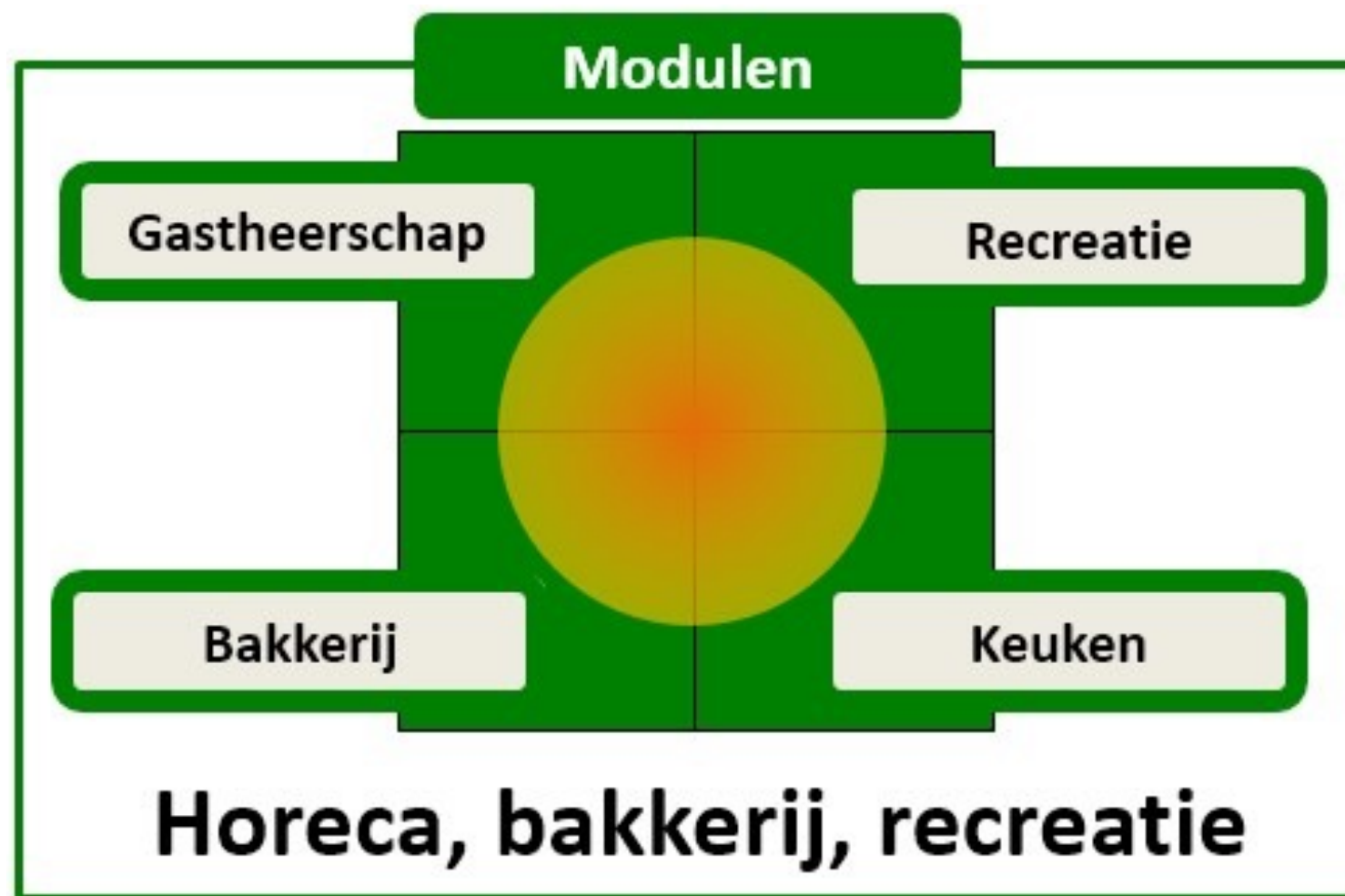
Dhr. E. Bosman (Keuken ,vak- theorie en Bakkerij)

Mevr. Bredewold (vakschool 1^{ste} klas)

Dhr. E. Berkemeijer (Recreatie,Gastheerschap)

**Mentoraat: de leerlingen worden verdeeld onder de docenten*

Profieldeel
(3^{de} leerjaar)



Keuzedelen (4^{de} leerjaar)

De keuzedelen worden door de afdeling HBR samen met ROC-Deltion gemaakt en georganiseerd.

Voorbeelden van keuzedelen:

- Patisserie
- Keukenspecialisatie
- Gastheerschap

Wij werken altijd met een praktijkopdracht waaraan theorie wordt gekoppeld.

Programma HBR

- 12 uur per week HBR:
 - blok Keuken & Gastheerschap
 - blok Bakken
 - blok Theorie
 - blok Recreatie
- Mentor uur Qompas etc.

We werken digitaal/boek en met een website van HBR:
www.hbr-thorbecke.nl



Website HBR

- www.hbr-thorbecke.nl





Stage 3^e jaar

- Vier weken aaneengesloten stage
- Bedrijf is altijd in overleg docent

'Wat houdt dit beroep in?' is de belangrijkste vraag tijdens stage.



Vragen?

