|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Cohort** | **Examenjaar** | **Vak** | **Leerweg** |
| 2024-2026 | 2026 | HBR | KB |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Domeinen** | **SE** | **CE** | **Domeinen** | **SE** | **CE** |
| P/HBR/1 Gastheerschap | SE | CE | K/HBR/1 Gastheerschapspecialisatie | SE |  |
| P/HBR/2 Bakkerij | SE | CE | K/HBR/2 Brood- en Banketspecialisatie | SE |  |
| P/HBR/3 Keuken  | SE | CE | K/HBR/3 Keukenspecialisatie | SE |  |
| P/HBR/4 Recreatie | SE | CE | K/HBR/5&7 Patisserie en Traiteur  | SE |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Methode: SVH horeca talent

Uitgever: SVH

|  |
| --- |
| **Visie op het vak**Met het vak HBR willen wij het volgende bereiken:Enthousiaste leerlingen die graag naar de afdeling komen om hun talenten te ontdekken en verder te ontwikkelen. Onze leerlingen stralen gastvrijheid uit en zijn het visitekaartje van de afdeling en passie uitstralen voor het vak.  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** **P/HBR/1.1** Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving**P/HBR/1.2** Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten**P/HBR/1.3** Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden**P/HBR/1.4** Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/1 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** **P/HBR/1.1** Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving**P/HBR/1.2** Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten**P/HBR/1.3** Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden**P/HBR/1.4** Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** **P/HBR/1.1** Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving**P/HBR/1.2** Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten**P/HBR/1.3** Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden**P/HBR/1.4** Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | P/HBR/1 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** **P/HBR/1.1** Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving**P/HBR/1.2** Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten**P/HBR/1.3** Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden**P/HBR/1.4** Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/1 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/2 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | P/HBR/2 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/2 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/3 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | P/HBR/3 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/3 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/4 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | P/HBR/4 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | P/HBR/4 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/1 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | K/HBR/1 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/1 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/2 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | K/HBR/2 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/2 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/3 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | K/HBR/3 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/3 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/5 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | K/HBR/5 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/5 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periode** | **Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?** | **Weging** | **Herk.** | **Type toets** | **Toetsvorm** | **Tijdsduur** | **Domeinen/deadline** |
| 1-8 | **Theoretische eindtoets** K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering | 35 % | ja | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/7 |
| 1-81-8 | **Praktijk eindopdracht** K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 30 %20 % | Nee Nee | Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets) | Praktijk Praktijk | 20020 |  |
|  | **Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning.** K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen |  |  |  |   |  | K/HBR/7 |
| 1-8 | **Theoretische opdracht** K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering**Bestuderen:** alle magazines over deze onderwerpen | 15 % | Nee | Se Cijfer (toets) | Schriftelijk  | 70 | K/HBR/7 |
| **Totaal** |  | 100% |  |  |  |  |  |
| **CE** |  |  |  |  |  |  |  |
| * Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst
 |