

Cohort	Examenjaar	Vak	Leerweg
2025-2027	2027	HBR	TL

Domeinen	SE	CE	Domeinen	SE	CE
P/HBR/1 Gastheerschap	SE	CE	K/HBR/1 Gastheerschapspecialisatie	SE	
P/HBR/2 Bakkerij	SE		K/HBR/2 Brood- en Banketspecialisatie	SE	
P/HBR/3 Keuken	SE	CE	K/HBR/3 Keukenspecialisatie	SE	
P/HBR/4 Recreatie	SE		K/HBR/5 Traiteur	SE	
			K/HBR/7 Patisserie	SE	
			K/EO/6 Webshop	SE	

Methode: SVH horeca talent

Uitgever: SVH

Edu4all

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
1-8	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	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	

	Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen 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	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/1

	P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
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 bakkerijproducten P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/2
1-8	Praktijk eindopdracht P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	P/HBR/2 P/HBR/2

	Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
1-8	Theoretische opdracht P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/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
1-8	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 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	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	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
1-8	Praktijk eindopdracht P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen 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	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	P/HBR/4
3/4.3.1	Theoretische opdracht P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/4

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
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
1-8	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 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	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	K/HBR/1

- 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
1-8	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	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen 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 boterdeggen o korstdeggen 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 boterdeggen o korstdeggen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/2

	o zuurdesem Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
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
1-8	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 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	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	K/HBR/3

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
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/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/5
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	

	Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						K/HBR/5
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o 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 cateringproducten K/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
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten K/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten K/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	K/HBR/7

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten K/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							

K/EO/6 Webshop

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie.	75%	nee	S.E.	Praktische opdracht	36 lesuren	K/EO/6.1

	Een online webshop bouwen en vullen, inclusief productfotografie, layout, producten toevoegen en onderhouden						
1-8	. Goederen of diensten online verkopen, inclusief promotie, betaalmogelijkheden, opslag en verzending regelen, resultaten presenteren en evalueren.	25%			Presentatie	1 lesuur	K/EO/6.2
Totaal		100%					
CE	niet van toepassing						