

WAT IS EEN GRADUAAT?

Heb jij al gehoord van een graduaatsopleiding? Of doet de voorganger HBO5 - Hoger BeroepsOnderwijs niveau 5 - misschien een belletje rinkelen? Deze opleidingen in het hoger onderwijs bevinden zich tussen het niveau vier van het secundair onderwijs en niveau zes van de professionele bachelors. Graduat stomen je klaar om een specifiek beroep uit te oefenen en leiden al in twee jaar naar een diploma hoger onderwijs. Misschien wel ideaal voor jou?

De **kortere duur** is een van de verschillen met een bachelor. Daarnaast ligt er bij een graduaat een nog sterkere focus op **praktijk en 'leren doen'**. Zo spendeer je een derde van je programma aan werkplekleren. Een graduaatsopleiding is ook een **makkelijkere opstap** naar een geslaagde studiecarière. De leerstof wordt in kleinere hoeveelheden aangeboden. En omdat praktijkervaring de bovenhand heeft, ligt er meer nadruk op 'inoefenen'. Ook wie in het middelbaar niet echt heeft leren studeren, kan via een graduaat het hoger onderwijs instappen.

Met je diploma hoger onderwijs van 'gegradueerde' op zak heb je de keuze: onmiddellijk de arbeidsmarkt op of doorstromen naar een professionele bachelor.

Lees er alles over op www.ap.be/bachelorofgraduaat

HOE ZIET JE ACADEMIEJAAR ERUIT?

Wanneer heb je les?

Een academiejaar bestaat uit twee semesters. Je lessen starten midden september en lopen tot eind juni.

Je volgt overdag les op een beperkt aantal vaste dagen.

Hoelang duurt de opleiding?

De graduaatsopleiding Logies- Restaurant- en Cateringmanagement omvat 120 studiepunten. Als je het modeltraject volgt, kan je het graduaatsdiploma behalen na twee jaar. Als je dat wil, kan je de opleiding over een langere periode spreiden.

Aangepaste trajecten

Is voltijds studeren voor jou niet evident, dan kan je kiezen voor een aangepast traject. Voor elke opleiding staat een trajectbegeleider klaar om samen met jou de verschillende opties te bekijken.

TIP

Heb je al een verwant diploma of certificaat of relevante praktijkervaring? Laat je dan adviseren over de EVC/EVK-procedures om na te gaan of je vrijstellingen kan krijgen.

TIP

Ben je werkzoekend? Kijk dan zeker even na of de opleiding in aanmerking komt voor het onderwijs-kwalificerend opleidingstraject van VDAB.

ALGEMENE INFO

TOELATINGSVOORWAARDEN

Je kan een graduaat starten met een diploma van het secundair onderwijs, maar ook met een studiegetuigschrift van het 2e leerjaar van de 3e graad secundair onderwijs (dat minstens drie jaar behaald is). Heb je niet de juiste studiebewijzen en ben je 18 jaar? Dan kan je starten nadat je slaagt voor een toelatingsproef.

Lees meer op www.ap.be/toelatingsvoorwaarden

INSCHRIJVEN

Je inschrijving gebeurt in twee stappen:

- Eerst vul je het online inschrijvingsformulier in op inschrijven.ap.be
- Vervolgens vervolledig je jouw dossier op het studentensecretariaat.

Kijk op www.ap.be/inschrijven voor meer informatie.

INFOMOMENTEN

Bij AP openen we meermaals per jaar de deuren zodat jij onze opleidingen, campussen, lectoren en studenten van binnenuit kan leren kennen. Alle praktische details die bij het studeren komen kijken, zoals studiegeld, diploma's, inschrijvingen, studiebegeleiding... komen ook aan bod.

Meer informatie op www.ap.be/infomomenten

MEER WETEN?

W www.ap.be/graduaat/logies-restaurant-en-cateringmanagement

E mc@ap.be

T +32 3 220 57 97

GRADUAAT

NIEUW

LOGIES-, RESTAURANT- EN CATERINGMANAGEMENT



ARTESIS PLANTIJN
HOGESCHOOL ANTWERPEN

GRADUAAT

LOGIES-, RESTAURANT- EN CATERINGMANAGEMENT

Ben je op zoek naar een opleiding boordevol praktijk die je klaarstoomt om een beroep uit te oefenen? Wil je verder studeren en een diploma hoger onderwijs behalen, maar is een bacheloropleiding niet helemaal wat je zoekt? Dan is een graduaatsopleiding bij AP iets voor jou!

De graduaatsopleiding logies-, restaurant- en cateringmanagement, met de afstudeerrichtingen Logies, Restaurant en Catering, leidt je op een praktijkgerichte manier op tot een gespecialiseerde en gastvrije operationeel manager met oog voor efficiëntie en duurzaamheid. Centrale thema's zijn productie en dienstverlening, communicatie, organisatie en commerciële vaardigheden. Vanaf het eerste jaar ga je op stage, zodat je het werkveld door en door leert kennen. Dankzij je gespecialiseerde kennis en uitgebreide praktijkervaring ben je dan ook quasi verzekerd van een baan in de hospitality sector.

IETS VOOR JOU?

Je bent gepassioneerd door de hospitality sector in al haar facetten en volgt haar trends op de voet. Een menu samenstellen met aangepaste wijnen of alcoholvrije cocktails (Restaurant), een event van a tot z organiseren (Catering), of een afdeling in een vakantiepark of boetiekhotel runnen (Logies) is jouw ding. Je hebt een aanleg voor talen, organisatie en verkoop, maar bovenal ben je hands-on, open en communicatief. Gasten ontvang jij dan ook steeds met de glimlach.

WAT LEER JE?

We leiden je op tot een operationeel manager in de hospitality sector die in staat voor de correcte dagelijkse werking van de afdeling en voor de vlotte organisatie, opvolging en evaluatie van events. We leren je om klanten gastvrij te onthalen en kwalitatief te informeren en bedienen. We kweken een oog voor duurzaamheid, veiligheid en voor het commerciële. En we leren je functioneel communiceren in een meertalige en interculturele context.

Kijk voor een gedetailleerde omschrijving van het programma op www.ap.be/graduaat/logies-restaurant- en-cateringmanagement

De informatie van deze folder is onder voorbehoud. Check altijd www.ap.be voor de meest recente updates.

TROEVEN

- Je leert in de praktijk in de professionele keukens en restaurants van PIVA en op een werkplek in de logies-, restaurant- of cateringsector van jouw keuze.
- Je gaat een volledig semester op (eind)stage en bouwt daardoor een band op met de bedrijven in een stad en regio die van hun eet-, drink- en tafelcultuur een speerpunt maken in hun (inter)nationaal toerismebeleid.
- De opleiding speelt in op trends en leert je oog te hebben voor kwaliteit en duurzaamheid.
- Je leert een vlot mondje Frans en Engels spreken.
- De opleiding houdt rekening met je vooropleiding en biedt je een flexibel opleidingsaanbod afgestemd op jou noden.
- En natuurlijk verwerf je op het einde van de rit een internationaal erkend hoger onderwijsdiploma.

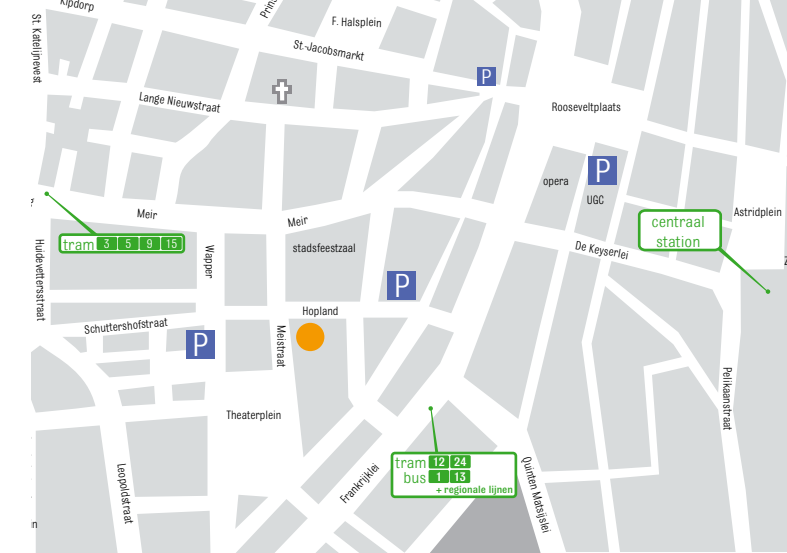
NA JE OPLEIDING

Meteen aan de slag

Je kan aan de slag als operationeel manager in de logies-, restaurant- of cateringsector. Je stroomt door naar functies als F&B supervisor, teamleader front office, maitre d'hôtel, gespecialiseerd drankenkelner, keukenverantwoordelijke, traiteur-banketaannemer etc. Je komt terecht in logiesverstreckende organisaties, restaurants, cafés, ziekenhuizen, luchthavens, woonzorgcentra etc. Met je talenkennis, klantgerichtheid, commercieel gevoel en organisatietalent ben je overal een veelgevraagde medewerker.

Verder studeren

Of je hebt de smaak van het studeren te pakken en kiest voor een vervolgopleiding aan de AP Hogeschool. Dankzij de nauwe samenwerking met de bacheloropleiding Hotelmanagement is (vanuit de afstudeerrichting Logies) een optimale doorstroom mogelijk. Na een vervolgotraject van 90 studiepunten behaal je een bachelordiploma. De klemtoon ligt dan hoofdzakelijk op het aanvullen van je statistische en economische kennis en op de verdieping en verbreding van je taal, ICT- en managementvaardigheden.



LOCATIE

Je volgt les op de **campus Meistraat in Antwerpen.**

MEISTRAAT 5

2000 ANTWERPEN

De graduaatsopleiding Logies- Restaurant- en Cateringmanagement maakt deel uit van het **Departement Management en Communicatie**

VOLG ONS

www.ap.be

- APHogeschool
- @AP_Hogeschool
- APHogeschool



**ARTESIS PLANTIJN
HOGESCHOOL ANTWERPEN**