

EEN TYPISCHE WEEK

Een gewone week van een student **Logies-, Restaurant en Cateringmanagement**? Die zou er zo kunnen uitzien. Let op, dit is een voorbeeldagenda. De lessenroosters worden elk jaar aangepast en geperfectioneerd. Je definitieve rooster krijg je na inschrijving.

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
09.00-11.00 u.	Oriëntatie op de hospitalitysector	Basiskennis wijnen en dranken	F&B-beheer		Werkplekieren
11.00-13.00 u.	Food & Beverage: producten en diensten	Taal- en communicatievaardigheid: Frans en Engels (inleiding)	Toepassingen ICT	Taal- en communicatievaardigheid Engels 1	
13.00-14.00 u.				Taal- en communicatievaardigheid Frans 1	
14.00-16.00 u.	Veiligheid, ergonomie & hygiëne	Boekhouden	Food productie	Basisprincipes management	