

Bachelor in Hotelmanagement Nederlandstalig programma
Specialisaties: Hospitality Management / Culinary Arts
2021-2022

Programmajaar 1: Basics			
Opleidingsonderdelen	uren/week sem 1	uren/week sem 2	ECTS
Gemeenschappelijk programma (Nederlandstalig)			36
Economie	2	2	4
Hotelboekhouden I	2	3	5
ICT - officeprogramma's basis	2	3	3
Horecasoftware basis		2	3
Recht		6	6
<i>Inleiding tot het hotelrecht</i>	2	2	
<i>Rechten en plichten van de hotelmanager</i>		4	4
Religie, zingeving en levensbeschouwing/keuze VIVESbreed	2	3	3
Engels 1	3	3	6
Frans 1	3	3	6
Specialisatie Hospitality Management (Nederlandstalig)			24
Hotelorganisatie	2	3	3
Voeding en dranken	2	3	3
Wijnleer	2	3	3
Introductie keuken en restaurantpraktijk		3	3
Hospitalityweek en talentontwikkeling		3	3
Nederlands		2	3
Duits 1 / Spaans 1	3	3	6
Specialisation Culinary Arts (Engelstalig)			24
Run the restaurant 1 (1 week)		3	3
History, fundamentals and future		2	3
Products	2	3	3
Technics & Materials	2	3	3
Practise French cuisine	2	3	3
Belgian cuisine	2	3	6
Workshops, Visits, Guest lecturers, WSET level 1		3	3
Totaal per semester Hospitality Management	25	22	
Totaal per semester Culinary Arts	24	22	
Totaal ECTS			60

2022-2023

Programmajaar 2: Advanced			
Opleidingsonderdelen	uren/week sem 1 (6 weeks)	uren/week sem 2	ECTS
Gemeenschappelijk programma (Nederlandstalig)			42
Bedrijfseconomie		2	3
Hotelboekhouden II		2,5	3
ICT - office- en hotelssoftware gevorderd		2,5	3
Sociaal en fiscaal recht	4	3	3
Practical case Café CuiZien		3	5
Profit & Loss	5	3	3
Sales & marketing (CLIL Engels)		2,5	3
Human resources management		2	3
International case (CLIL Engels)		3	3
Onderzoeks- en schrijfvaardigheden	4	3	3
Engels 2	3	2,5	5
Frans 2	3	2,5	5
Specialisation Hospitality Management (Nederlandstalig)			18
Operationele stage (6 weken)		7	7
talentontwikkeling		3	3
Seminaries en bedrijfsbezoeken		2	3
Duits 2 / Spaans 2	3	2,5	5
Specialisation Culinary Arts (Engelstalig)			18
Run the restaurant 2 (6 weeks)		7	7
F&B operations		2	3
Food microbiology and hygiene	4	5	5
Company visits, WSET level 2		2	3
Totaal per semester Hospitality Management	22	24	
Totaal per semester Culinary Arts	23	23,5	
Totaal ECTS			60

2023-2024

Programmajaar 3: Star Level				
Opleidingsonderdelen	uren/week sem 1	uren/week sem 2	ECTS	mw**
Gemeenschappelijk programma (Nederlandstalig)			25	
E-business & sales	2	3	3	✖
Revenue management	3	3	3	✖
Financieel management	2	3	3	✖
Ethiek en diversiteit	2	3	3	✖
Emerging technologies		3	3	✖
Managementcase		5	5	✖
Internationale communicatie		5	5	✖
<i>Engels 3</i>	2	2	2	✖
<i>Frans 3</i>	2	2	2	✖
<i>Rollenspel</i>		1	1	✖
Specialisatie Hospitality Management (Nederlandstalig)			35	
Project trends in hospitality		3	3	✖
Internationale communicatie		3	3	✖
<i>Duits 3 / Spaans 3</i>	2	2	2	✖
Managementstage		24	24	✖
KEUZETOPIC: Kies 1 uit 2				
Topic 1: Operationeel hospitality management	5	6	6	✖
Topic 2: Strategic hospitality management (CLIL Engels)	5	6	6	✖
Specialisation Culinary Arts (Engelstalig)			35	
Food Proces Engineering	2	3	3	✖
Culinary Research & Development	2	3	3	✖
Star Cuisine	5	5	5	✖
Internship		24	24	✖
Totaal per semester Hospitality Management	20	0		
Totaal per semester Culinary Arts	22	0		
Totaal ECTS			60	

**Mobility window : studeren in het buitenland met een Erasmusbeurs is mogelijke in semester 5