

programmafase 1		
opleidingsonderdelen		
afstudeerrichting logies	afstudeerrichting restaurant	sp
My guest		15
ontdek HoReCa		3
Hospitality		3
talentontwikkeling		3
internationale communicatie		3
werkveldverkenning		3
My food		15
F&B basis		4
Banqueting & Events		3
internationale communicatie		3
werkpleklers 1		5
My rooms	My menu	15
Front Office	F&B gevorderd	4
Housekeeping	voeding & hygiëne	3
internationale communicatie		3
wekpleklers 2		5
My digital tools	My F&B department	15
hotelsoftware	Event Costing	3
Commercial Tools	restaurantorganisatie	4
werkpleklers 3		7
voortgangstoets 1		3

programmafase 2		
opleidingsonderdelen		
afstudeerrichting logies	afstudeerrichting restaurant	sp
My Office	My bar	15
Back office administration	Beverage	4
F&B Administration	wijnleer en kelderbeheer	3
internationale communicatie		3
Werkpleklers 4		5
My budget		15
Accounting		4
Cost Control		3
internationale communicatie		3
werkpleklers 5		5
My people		15
Commercial Development		4
People Management		3
internationale communicatie	praktijkproject	2
werkpleklers 6		6
My hotel	My restaurant	15
praktijkproject hotel	praktijkproject restaurant	5
werkpleklers 7		7
voortgangstoets		3