

# **Nieuwe trajecten Horeca en Drankenkennis vanaf 01 / 09 /2022**

**Richtlijnen voor overstap van huidige naar  
nieuwe trajecten**

# 1. Inleiding

Op 1 september 2022 worden in alle centra voor volwassenenonderwijs nieuwe leertrajecten Horeca en Drankenkennis geïmplementeerd.

De nieuwe leertrajecten zijn gebaseerd op de opleidingsvraag vertrekkende vanuit het werkveld (sector) en uitgewerkt door werkgroepen over de koepels heen.

In samenwerking met alle CVO die deze trajecten voor Horeca en Drankenkennis inrichten, is een concordantietabel opgesteld. Deze maakt de overstap van de oude naar de nieuwe trajecten overzichtelijk. Concreet wissel je de modules van de oude structuur in voor modules van de nieuwe leertrajecten.

Bij het vastleggen van deze concordantietabel is rekening gehouden met de inhoudelijke context en het aantal lestijden van zowel de huidige als de nieuwe trajecten. Deze tabel is bekrachtigd door alle onderwijskoepels.

Vrijstellingen worden gegeven op moduleniveau, niet op opleidingsniveau. Wanneer in de nieuwe structuur extra modules met nieuwe competenties/leerplandoelstellingen werden toegevoegd aan een door de cursist reeds afgewerkte opleiding (behaald certificaat), dienen deze modules eerst afgewerkt te worden om de hoger gekwalificeerde opleidingen verder af te werken en de certificaten te behalen.

Bv. Een cursist behaalde in de 'oude' structuur het certificaat Hulpkok. Daarin was er nog geen sprake van de module "Initiatie ontvangst en bediening van gasten". Om de opleidingen "Kok" of "Chef de partie ..." af te werken dient betrokkene eerst de module "Initiatie ontvangst en bediening van gasten" te volgen.

In de brochure hebben we achteraan een fiche opgenomen waarin deze oefening kan gemaakt worden. Hierdoor kan je vaststellen welke modules je vanaf september in de nieuwe opleidingen nog moet afwerken om tot een certificaat te komen.

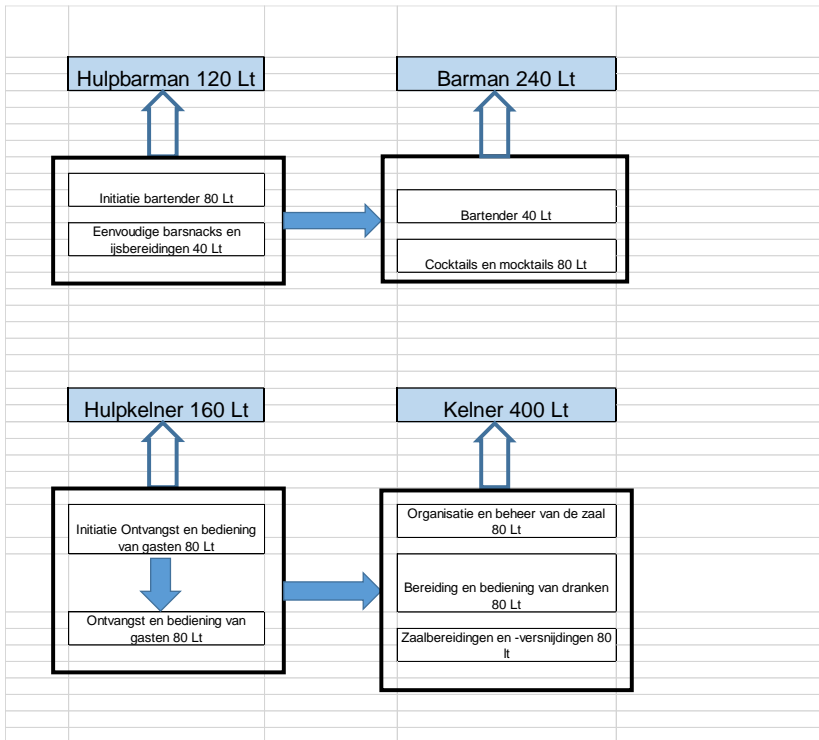
In de schooljaren in de schooljaren 2020-2021 en 2021-2022 (tot 30 juni 2022) wordt verder gewerkt met de huidige leertrajecten en worden hierin ook de gangbare certificaten verder uitgereikt.

In de loop van het schooljaar 2021-2022 zullen we deze overstap met jou bespreken en de concordantie vastleggen.

Uiteraard kan je voor alle vragen, voor het uitstippelen van trajecten of om samen de invulfiche te overlopen, steeds terecht op het secretariaat.



### 3. Schematisch overzicht zaalopleidingen:



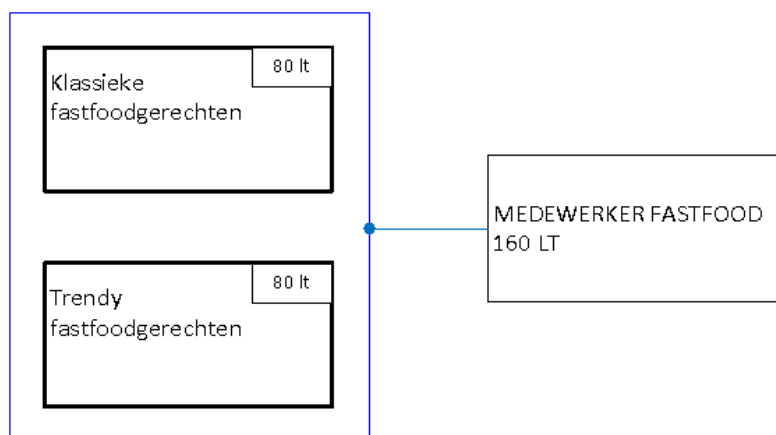
### 4. Schematisch overzicht sommelier:

SOMMELIER 720 Lt		
WIJN		BIER
1. Initiatie Wijkennis en –degustatie 80 Lt		6. Initiatie Bierkennis en –degustatie 80 Lt
2. Kennis en degustatie Franse wijnen 80 Lt		7. Kennis en degustatie Bier 80 Lt
3. Kennis en degustatie Europese wijnen 80 Lt		
4. Kennis en degustatie wereldwijnen 80 Lt		
5. Wijn en gastronomie, wijnkaart en –kelder 80 Lt	9. Serveren van dranken en gerechten* 80 Lt	8. Bier en gastronomie, bierkaart en –kelder 80 Lt

\*kan gezien de inhoud enkel uitgevoerd worden in restaurantsetting

## 5. Leertraject per opleiding:

### Medewerker Fastfood

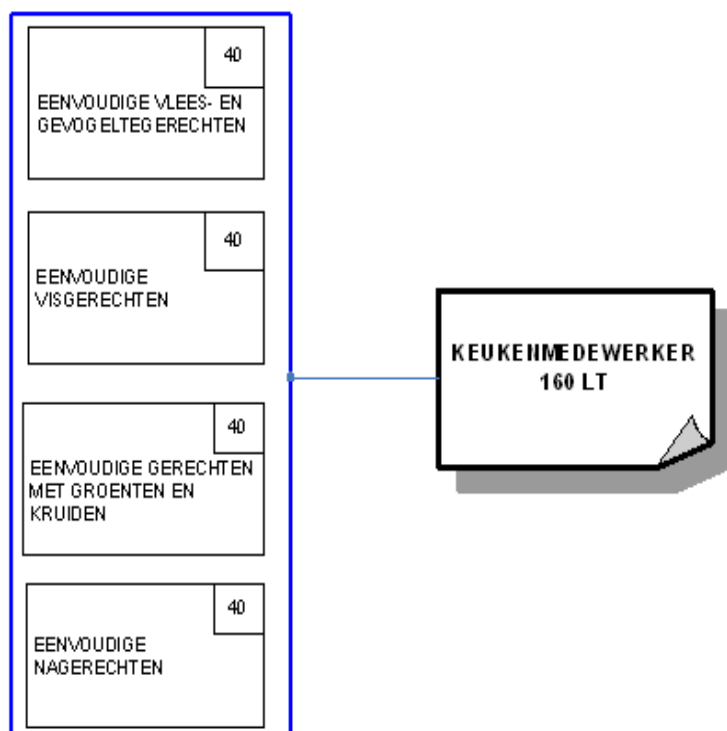


In de opleiding "Medewerker fastfood" leert men zowel eenvoudige als trendy koude en warme gerechten bereiden of samenstellen en instaan voor de verkoop, de bediening of de bezorging van deze producten, teneinde een snelle, correcte en kwaliteitsvolle service te bieden aan de gast.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat MEDWERKER FASTFOOD.

### Keukenmedewerker

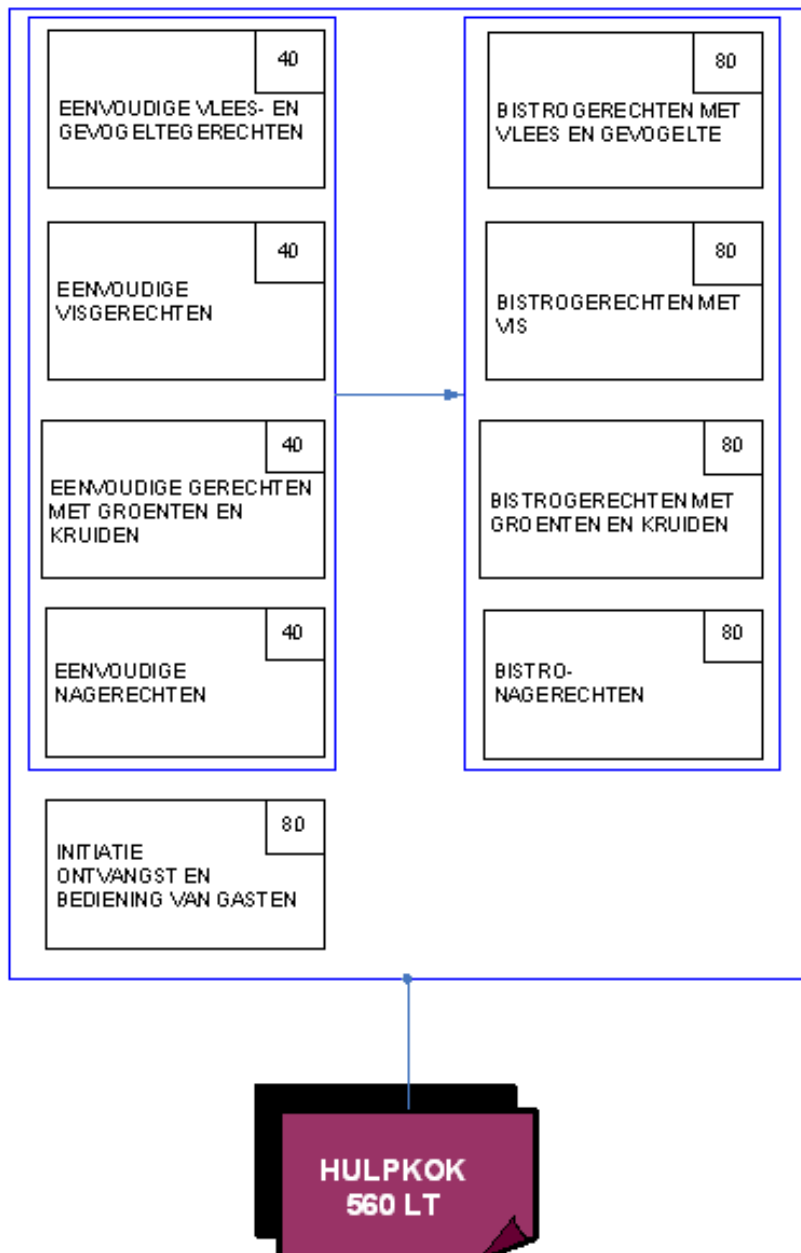


In de opleiding "Keukenmedewerker" leert men, per productgroep, eenvoudige gerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Hierbij horen ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat KEUKENMEDWERKER.

## Hulpkok



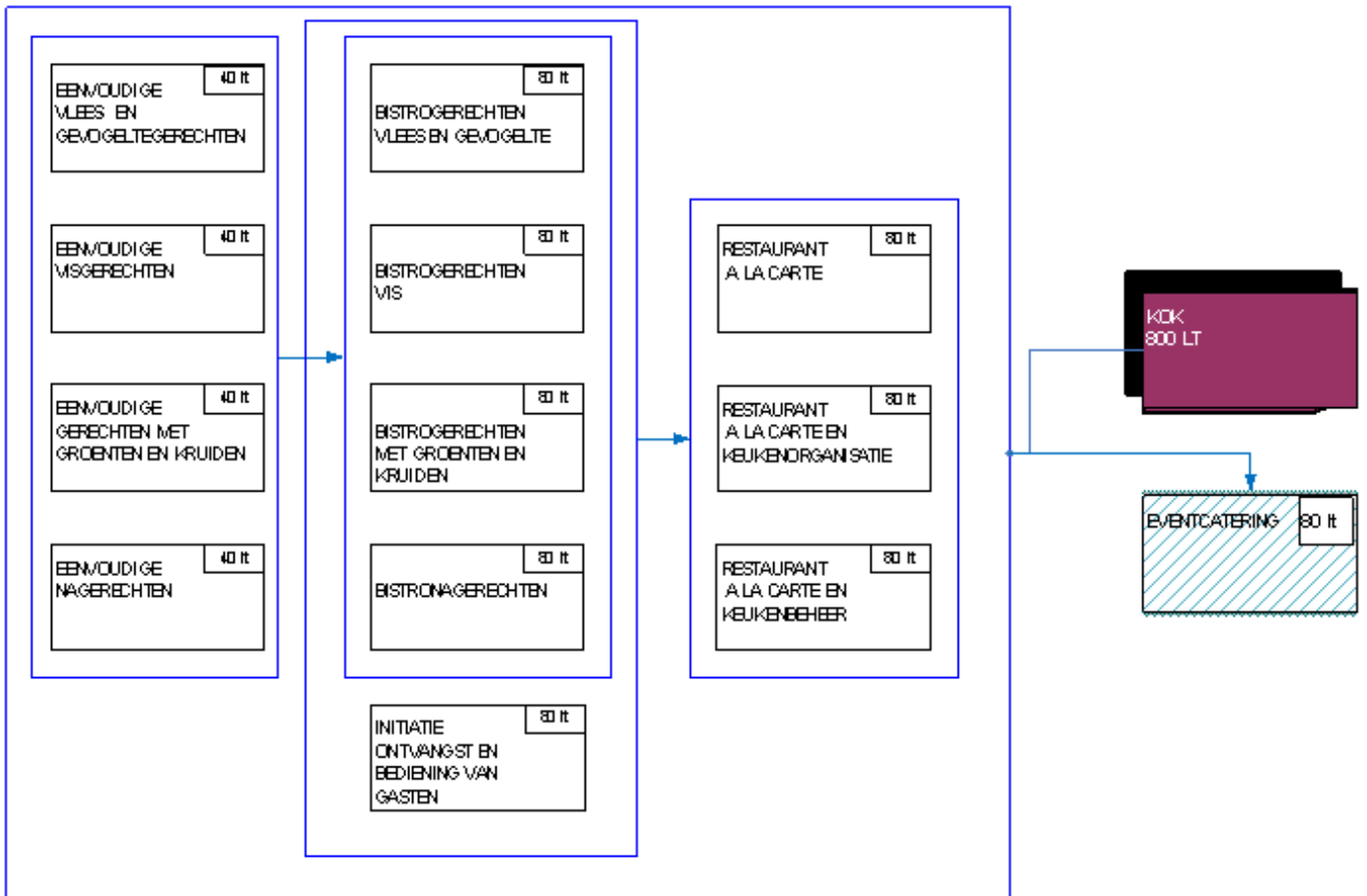
Na de opleiding Keukenmedewerker leert de cursist in de opleiding “Hulpkok”, per productgroep, bistrogerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Hierbij horen ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten. Ook het op een gepaste en gastvriendelijke manier ontvangen en bedienen van gasten komt aan bod.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat HULPKOK.

Het certificaat Hulpkok leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Kok



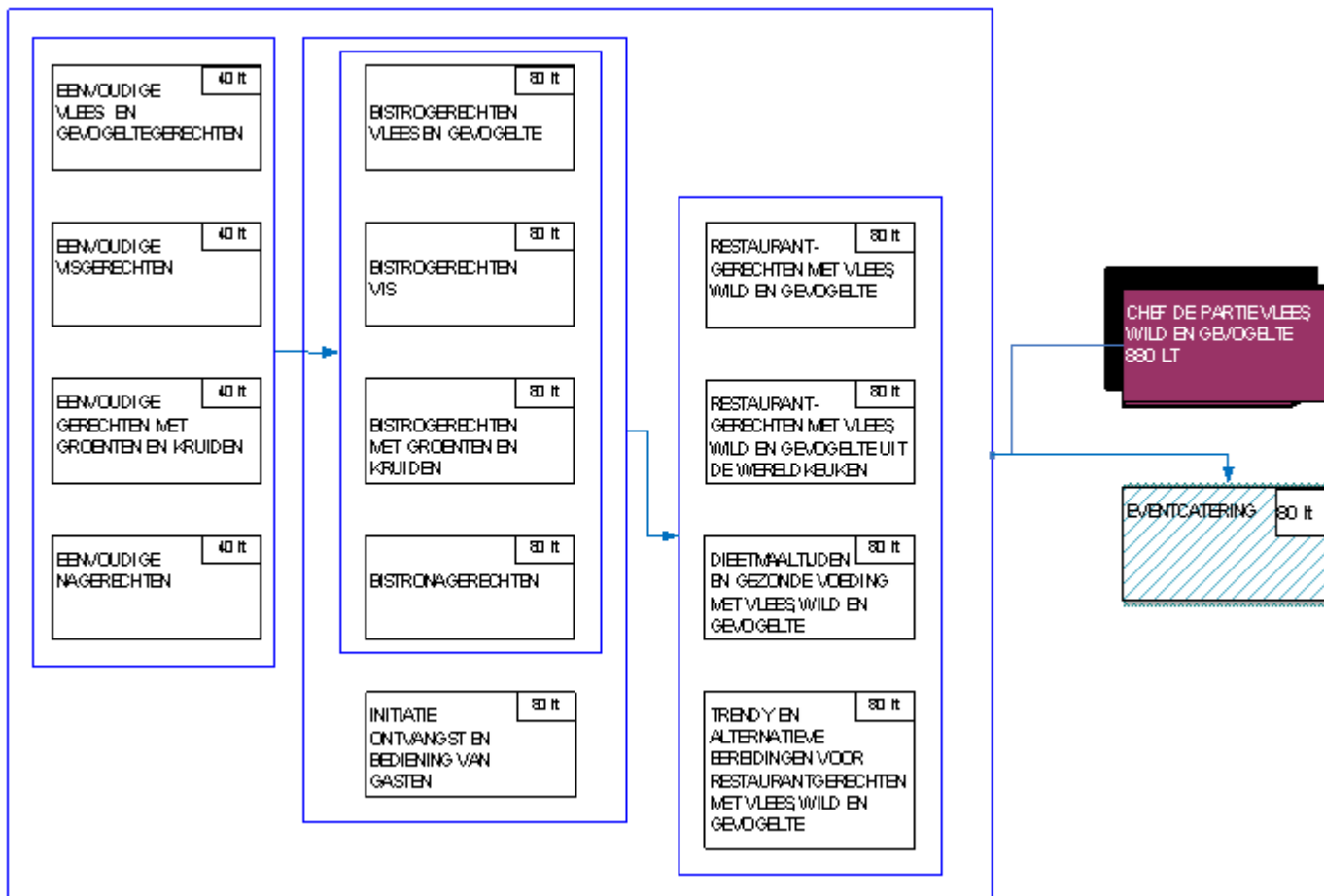
Na de opleiding Hulpkok, leert de cursist in de opleiding "Kok" à la carte gerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Men leert ook alle voorbereidende werkzaamheden verrichten. De cursist legt zich toe op de kwaliteit en het niveau van de à la carte gerechten met specifieke aandacht voor het à la minute werken, het gepast dresser en het verzorgen van een buffet van à la carte gerechten. Bovendien komt ook het klaarzetten van een buffet met à la carte gerechten en het beantwoorden van vragen en klachten van gasten aan bod. Ook het beheer en de organisatie van de à la carte keuken komen in deze opleiding aan bod.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat KOK.

Het certificaat Kok leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Chef de partie vlees, wild en gevogelte



Na de opleiding Hulpkok, leert de cursist in de opleiding “Chef de partie vlees, wild en gevogelte” gespecialiseerde à la carte gerechten uit de inheemse en uitheemse keuken bereiden, dresser en klaarzetten. In deze opleiding leert de cursist ook trendy en alternatieve gerechten en dieetgerechten bereiden voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

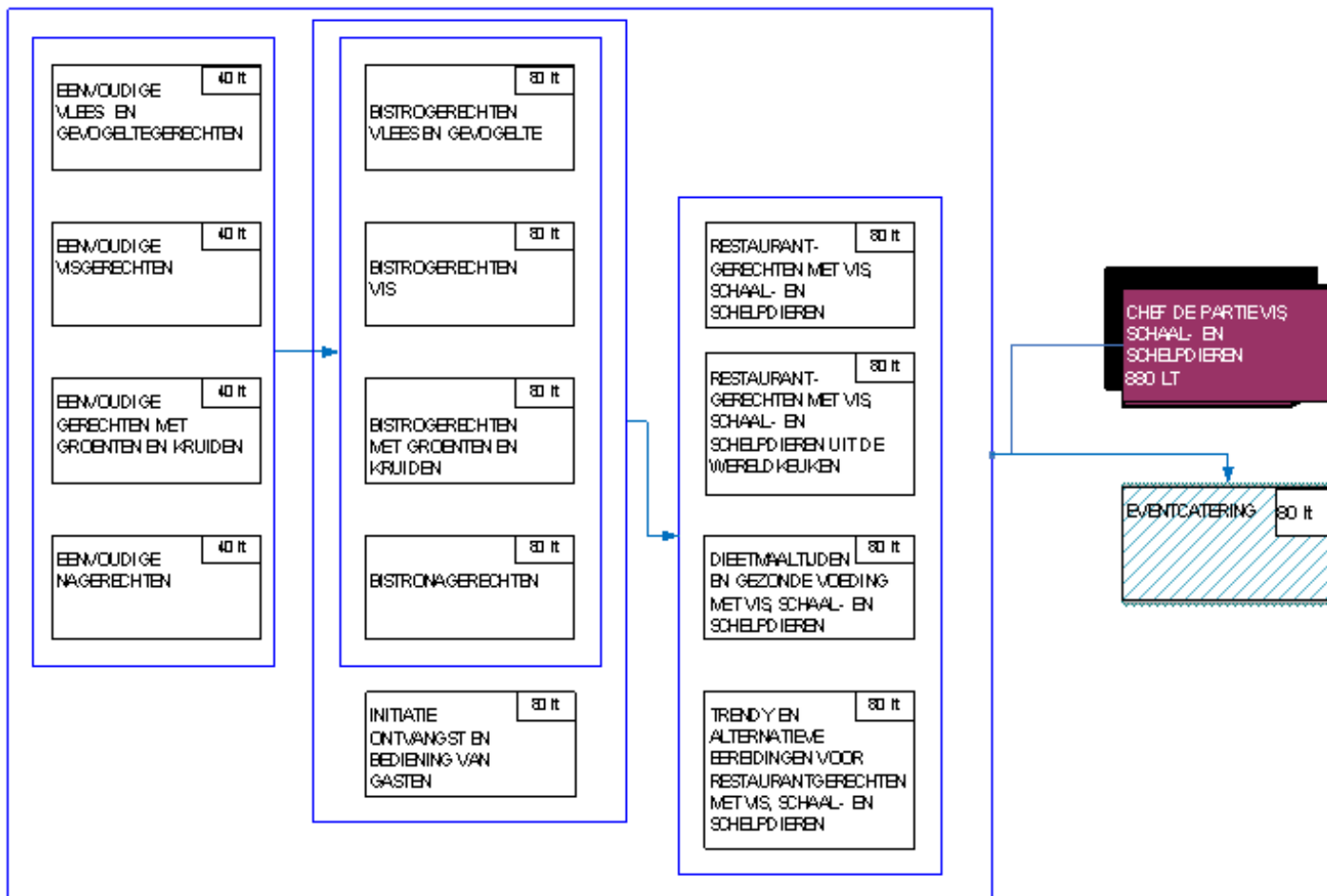
Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE.

Het certificaat Chef de partie vlees, wild en gevogelte leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.



## Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren



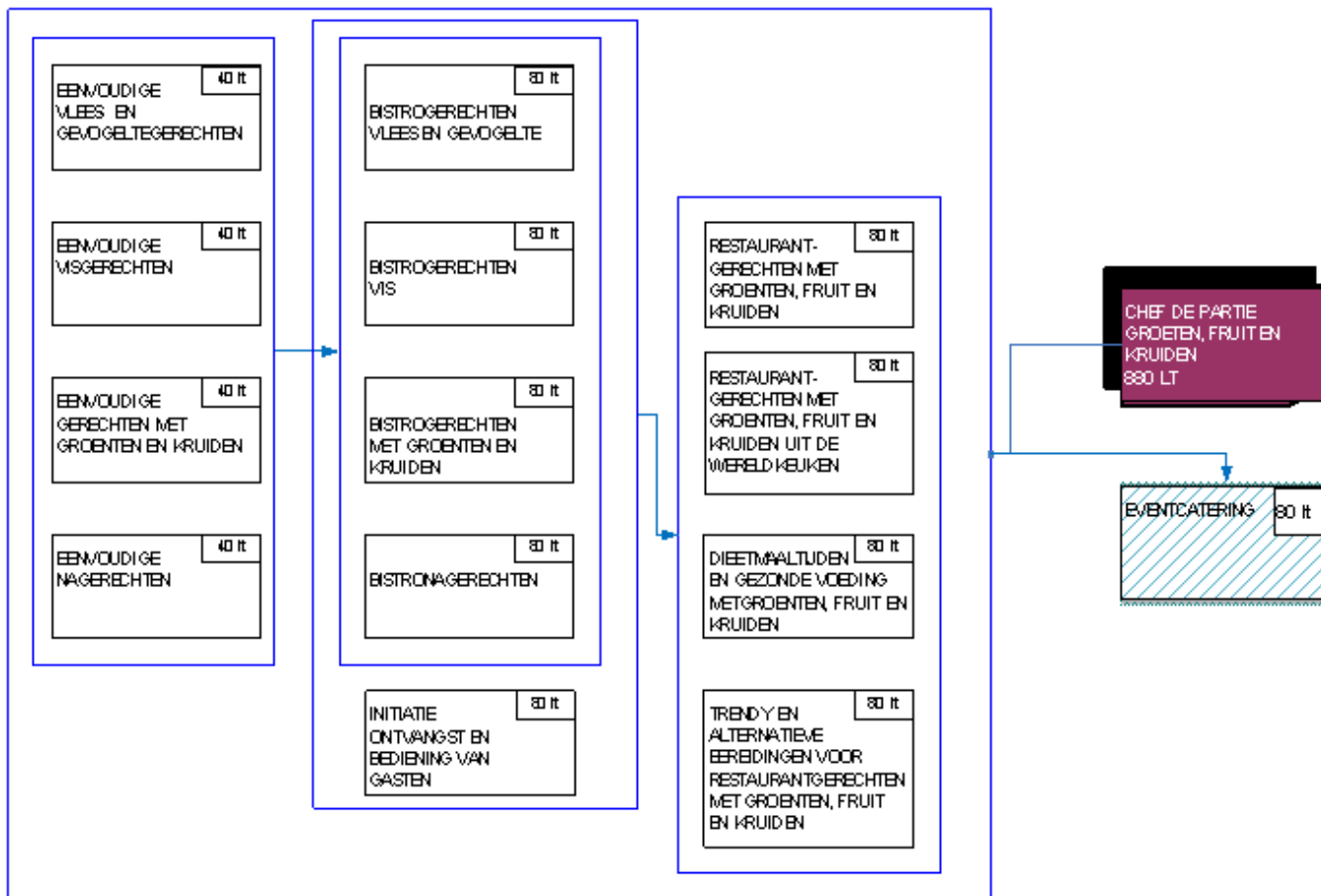
Na de opleiding Hulpkok, leert de cursist in de opleiding “Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren” gespecialiseerde à la carte gerechten uit de inheemse en uitheemse keuken bereiden, dresseren en klaarzetten. In deze opleiding leert de cursist ook trendy en alternatieve gerechten en dieetgerechten bereiden voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat CHEF DE PARTIE VIS, SCHAAL- EN SCHELDPDIEREN.

Het certificaat Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Chef de partie groenten, fruit en kruiden



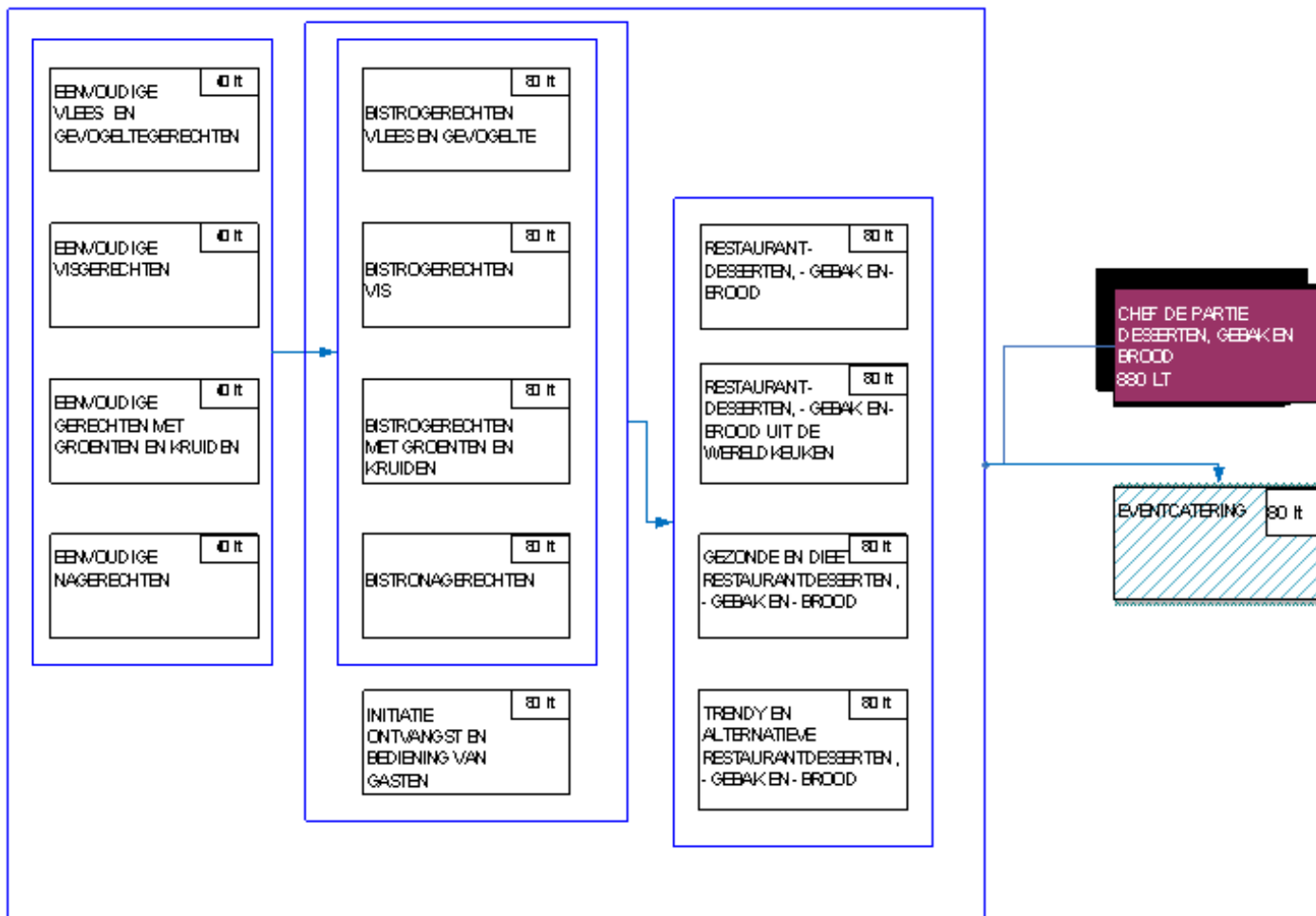
Na de opleiding Hulpkok, leert de cursist in de opleiding “Chef de partie groenten, fruit en kruiden” gespecialiseerde à la carte gerechten uit de inheemse en uitheemse keuken bereiden, dresseren en klaarzetten. In deze opleiding leert de cursist ook trendy en alternatieve gerechten en dieetgerechten bereiden voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden. Alternatieven aanreiken veronderstelt ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar specifieke bereidingstechnieken.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat CHEF DE PARTIE GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN.

Het certificaat Chef de partie groenten, fruit en kruiden leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Chef de partie desserts, gebak en brood



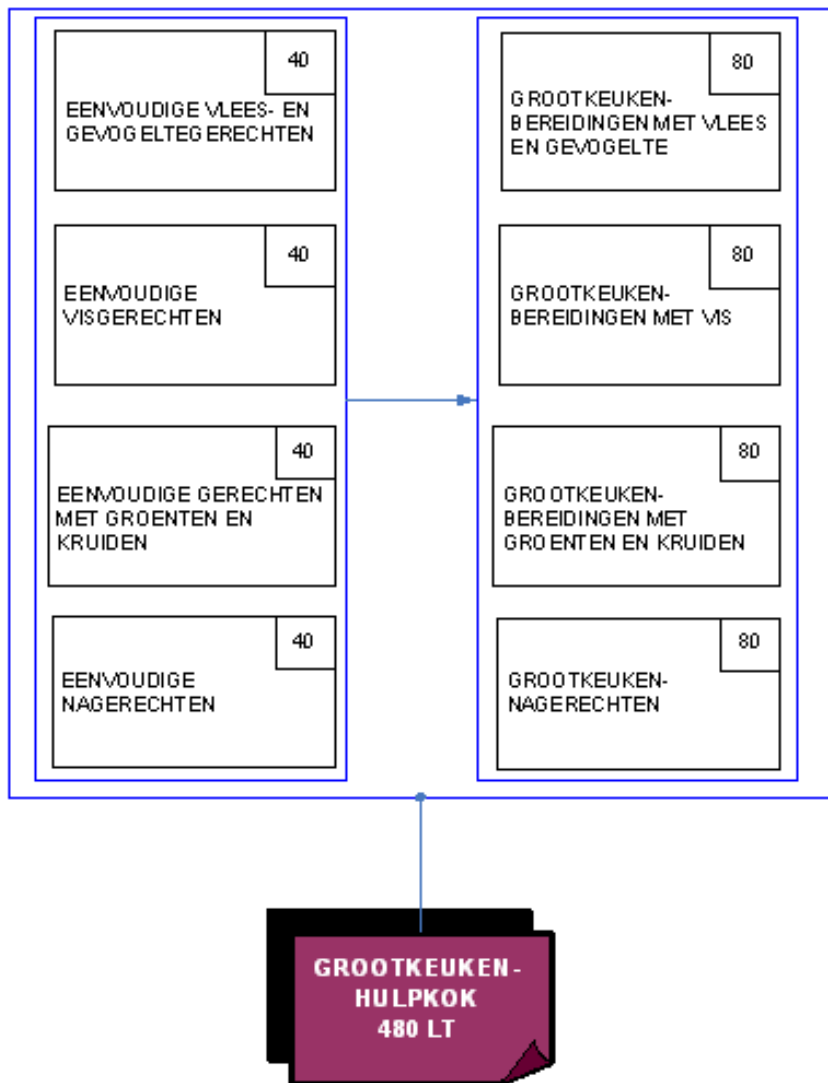
Na de opleiding Hulpkok, leert de cursist in de opleiding “Chef de partie desserts gebak en brood” gespecialiseerde à la carte gerechten uit de inheemse en uitheemse keuken bereiden, dresser en klaarzetten. In deze opleiding leert de cursist ook trendy en alternatieve gerechten en diëtgerechten bereiden voor restaurantnagerechten, gebak en brood. Alternatieven aanreiken veronderstelt ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar specifieke bereidingstechnieken.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat CHEF DE PARTIE DESSERTEN, GEBAK EN BROOD.

Het certificaat Chef de partie desserts, gebak en brood leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Grootkeukenhulpkok



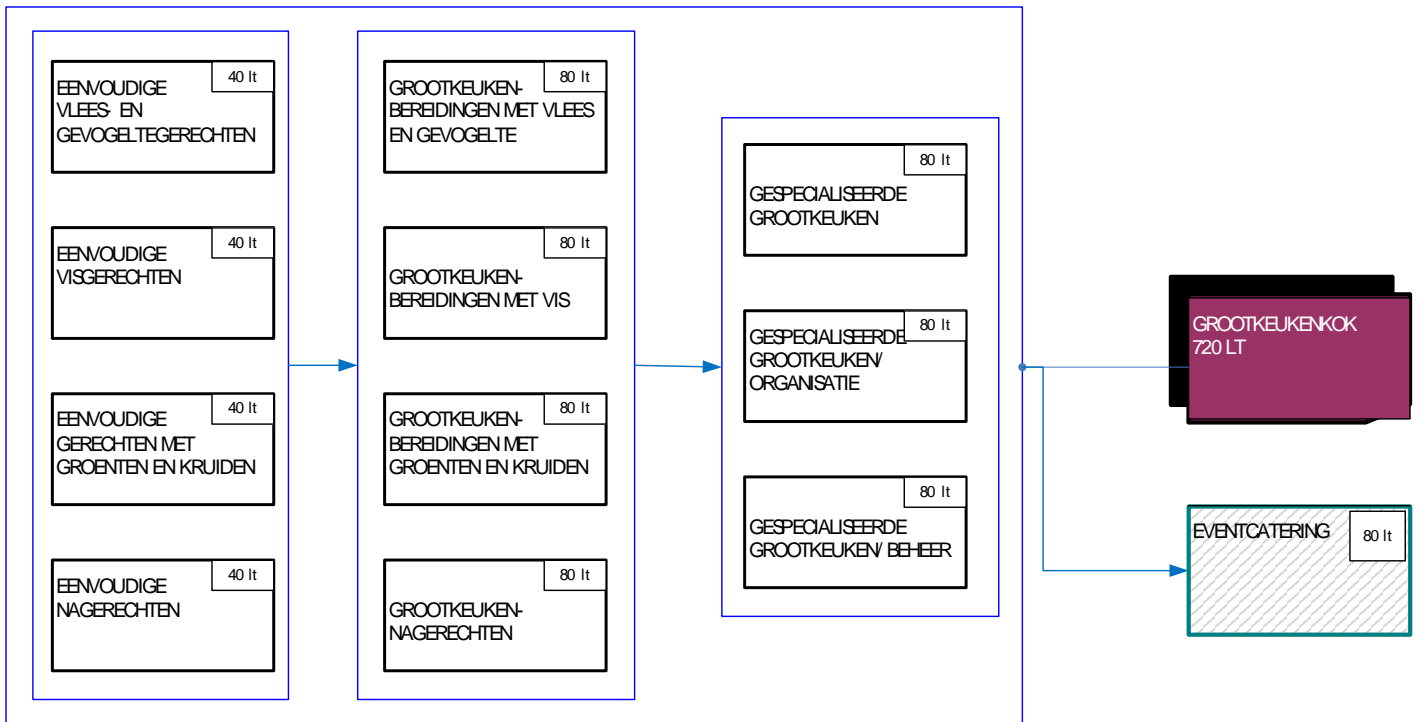
Na de opleiding Keukenmedewerker, leert de cursist in de opleiding “Grootkeukenhulpkok” de voorbereidende werkzaamheden uitvoeren in functie van warme en koude bereidingen, op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, voedingsmiddelen bestellen en ontvangen en grootkeukenprocessen opvolgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat GROOTKEUKENHULPKOK.

Het certificaat Grootkeukenhulpkok leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Grootkeukenkok



Na de opleiding Grootkeukenhulpkok, leert de cursist in de opleiding “Grootkeukenkok” op grote schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten, voor de operationele werking van de grootkeuken zorgen, teneinde de maaltijden te distribueren op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat GROOTKEUKENKOK.

Het certificaat Grootkeukenkok leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Hulpbarman


<p><b>1. Initiatie bartender 80 Lt</b></p>
<p><b>2. Eenvoudige barsnacks en ijsbereidingen 40 Lt</b></p>

In de opleiding Hulpbarman leert men te ondersteunen bij de ontvangst van gasten, dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen, dranken en/of kleine gerechten te bereiden en te serveren en de rekening op te maken, teneinde de gast optimaal te bedienen.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat HULPBARMAN.

## Barman


<b>1. Initiatie bartender 80 Lt</b>
<b>2. Eenvoudige barsnacks en ijsbereidingen 40 Lt</b>

<b>3. Bartender 40 Lt</b>
<b>4. Cocktails en mocktails 80 Lt</b>

Na de opleiding Hulpbarman leert men in de opleiding Barman gasten ontvangen, dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen, dranken en/of kleine gerechten te bereiden en serveren, de rekening op te maken en af te rekenen teneinde de gast optimaal te bedienen.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat BARMAN.

## Hulpkelner

<b>1. Initiatie Ontvangst en bediening van gasten 80 Lt</b>

<b>2. Ontvangst en bediening van gasten 80 Lt</b>

In de opleiding Hulpkelner leert men ondersteuning te bieden bij het klaarmaken van de zaal, het indekken van de tafels, het onthalen van de gasten, het opdienen van gerechten en dranken, en het afruimen en schoonmaken teneinde de gast optimaal te bedienen.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat HULKELNER.

## Kelner

<b>1. Initiatie Ontvangst en bediening van gasten 80 Lt</b>

<b>2. Ontvangst en bediening van gasten 80 Lt</b>

<b>3. Organisatie en beheer van de zaal 80 Lt</b>
<b>4. Bereiding en bediening van dranken 80 Lt</b>
<b>5. Zaalbereidingen en –versnijdingen 80 Lt</b>

Na de opleiding Hulpkelner leert men in de opleiding Kelner gasten te ontvangen, gerechten en dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen, deze door te geven aan het bar- of keukenpersoneel, dranken en/of gerechten te serveren, ze eventueel af te werken of te versnijden aan tafel, de rekening op te maken en af te rekenen teneinde de gast optimaal te bedienen. Men leert ook hoe de reservaties op te nemen, het zaalplan op te stellen en bedienend personeel aan te sturen.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat KELNER.

Het certificaat Kelner leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

## Sommelier

SOMMELIER 720 Lt		
WIJN		BIER
1. Initiatie Wijnkennis en –degustatie 80 Lt		6. Initiatie Bierkennis en –degustatie 80 Lt
↓		↓
2. Kennis en degustatie Franse wijnen 80 Lt		7. Kennis en degustatie Bier 80 Lt
3. Kennis en degustatie Europese wijnen 80 Lt		
4. Kennis en degustatie wereldwijnen 80 Lt		
↓ ↓		↓ ↓
5. Wijn en gastronomie, wijnkaart en –kelder 80 Lt	9. Serveren van dranken en gerechten* 80 Lt	8. Bier en gastronomie, bierkaart en –kelder 80 Lt

\*kan gezien de inhoud enkel uitgevoerd worden in restaurantsetting

In de opleiding Sommelier leert men om zich te verdiepen in de verschillende productieprocessen, wijnen en/of bieren te degusteren en te serveren, de gast advies te geven bij de keuze, bestellingen op te nemen en uit te voeren, in samenspraak de wijn- en/of bierkaart op te maken, wijnen en bieren aan te kopen en de verkoop ervan te promoten en de voorraadkelder te beheren teneinde de gast optimaal te bedienen.

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het certificaat SOMMELIER.

Het certificaat Sommelier leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.



Naam cursist:

Datum:

### CONCORDANTIETABEL HORECA / KEUKEN

Afspraken m.b.t. het toekennen van vrijstellingen bij de overstap van de “oude” opleidingen (2006) Horeca naar de “nieuwe” opleidingen (2022).

Vrijstellingen worden gegeven op moduleniveau, niet op opleidingsniveau.

“V” geeft aan voor welke “nieuwe” module(s) vrijstelling verkregen wordt. “X” duidt de nieuwe modules aan waarvoor geen vrijstelling verkregen wordt.				
“Oude” opleidingen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medewerker brasserie taverne bistro</li> <li>• Hulpkok</li> <li>• Kok</li> <li>• Keukenverantwoordelijke</li> <li>• Grootkeukenmedewerker</li> <li>• Grootkeukenhulpkok</li> <li>• Grootkeukenkok</li> <li>• Grootkeukenverantwoordelijke</li> <li>• Traiteurkok</li> <li>• Traiteur-banketaannemer</li> </ul>			Nieuwe opleidingen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Medewerker fastfood</li> <li>• Keukenmedewerker</li> <li>• Hulpkok</li> <li>• Kok</li> <li>• Chef de partie vlees, wild en gevogelte</li> <li>• Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren</li> <li>• Chef de partie groenten, fruit en kruiden</li> <li>• Chef de partie desserts, gebak en brood</li> <li>• Grootkeukenhulpkok</li> <li>• Grootkeukenkok</li> </ul>	
Wie het deelcertificaat heeft behaald van de “oude” module(s) ...	It	“V” of “X”	heeft recht op vrijstelling voor de “nieuwe” module(s)...	It
Initiatie snacks / tearoom	80		Klassieke fastfoodgerechten	80
Snacks tearoom	80			
Initiatie warme keuken <i>Vrijstelling voor 2 modules                      “eenvoudige... gerechten”</i>	80		Eenvoudige vlees-en gevogeltegerechten	40
			Eenvoudige nagerechten	40
Koude keuken <i>Vrijstelling voor 2 modules                      “eenvoudige... gerechten”</i>	80		Eenvoudige visgerechten	40
			Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden	40
Dagschotels met vlees en gevogelte	80		Bistrogerechten met vlees en gevogelte	80
<i>Vrijstelling indien zowel de module Dagschotels met vlees en gevogelte als de module Dagschotels met vis werd afgerond.</i>			Bistrogerechten met groenten en kruiden	80
Dagschotels met vis	80		Bistrogerechten met vis	80
Nagerechten	80		Bistronagerechten	80
Ontvangst en bediening van gasten	40		Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80
Interactie zaal/keuken	40			

Vleesgerechten	80		Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte	80
Visgerechten	80		<i>Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren</i>	80
Dienst aan de kaart / keuken	80		Restaurant à la carte	80
Streekgerechten	80		Restaurant à la carte en keukenbeheer	80
Beheer en organisatie Hotel	40			
Beheer en organisatie	80		Restaurant à la carte en keukenorganisatie	80
Initiatie dieetmaaltijden	80		Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte	80
Dieetmaaltijden <i>In functie van de specifieke invulling van deze modules in het CVO, kan een vrijstelling gegeven worden voor 1 of 2 van "dieet-gerelateerde" modules van Chef de partie... M.a.w. het centrum moet inhoudelijk goed de overeenstemming bekijken.</i>	80		Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren	80
			Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden	80
			Gezonde en dieetdesserten, gebak en brood	80
Initiatie buitenlandse keuken	80		Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken	80
Buitenlandse keuken <i>In functie van de specifieke invulling van deze modules in het CVO, kan een vrijstelling gegeven worden voor "gerelateerde" modules van Chef de partie... M.a.w. het centrum moet inhoudelijk goed de overeenstemming bekijken en daarbij wordt ook het aantal lestijden in ogenschouw genomen.</i>	80		Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken	80
			Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken	80
			Restaurantdesserten, gebak en brood uit de wereldkeuken	80
Alternatieve voeding	80		Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte	80
Keuken modetrends	80		Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren	80
			Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden	80
<i>In functie van de specifieke invulling van deze modules in het CVO, kan een vrijstelling gegeven worden voor "gerelateerde" modules van Chef de partie... M.a.w. het centrum moet inhoudelijk goed de overeenstemming bekijken en daarbij wordt ook het aantal lestijden in ogenschouw genomen.</i>			Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden	80
			Trendy en alternatieve desserts, gebak en brood	80

Hoteldesserten	80		Restaurantdesserten, gebak en brood	80
Dagschotels met vlees en gevogelte			Grootkeukenbereidingen met vlees en gevogelte	80
Dagschotels met vis	80		Grootkeukenbereidingen met vis	80
Initiatie grootkeukenbereidingen	80		Grootkeukenbereidingen met groenten en kruiden	80
Nagerechten	80		Grootkeukennagerechten	80
Grootkeukenbereidingen A	80		Gespecialiseerde grootkeuken	80
Beheer en organisatie	80		Gespecialiseerde grootkeuken / organisatie	80
Beheer en organisatie Hotel	40		Gespecialiseerde grootkeuken / beheer	80
Grootkeukenbereidingen B	80			
Voor volgende "nieuwe" modules kunnen op basis van de modules van de "oude" horecaopleidingen van 2006 geen vrijstellingen worden toegekend:				
			Trendy fastfoodgerechten	80
Volgende modules van de "oude" horeca-opleidingen van 2006 geven geen recht op vrijstelling van modules in de nieuwe horeca-opleidingen:				
Consumptie-ijs	80		<i>Deze module werd opgenomen in het studiegebied Bakkerij – opleiding Ijsbereider</i>	
Basis keuken	40			
Etiquette/ceremoniemeester	80			
Recepties en ontvangsten	80			
Wildbereidingen	80			
Koude en warme buffetten	80			
Traiteurkeuken	80			

**In bijlage worden de vrijstellingen op basis van bovenstaande concordantie ook schematisch in beeld gebracht.**

**Voor akkoord en voor ontvangst van de concordantietabel en het schematisch overzicht:**

De cursist,

Directeur CVO ...,

Naam cursist:

Datum:

### CONCORDANTIETABEL HORECA - ZAAL

Afspraken m.b.t. het toekennen van vrijstellingen bij de overstap van de "oude" opleidingen (2006) Horeca naar de "nieuwe" opleidingen (2022).

Vrijstellingen worden gegeven op modulenniveau, niet op opleidingsniveau.

<b>"V" geeft aan voor welke "nieuwe" module(s) vrijstelling verkregen wordt. "X" duidt de nieuwe modules aan waarvoor geen vrijstelling verkregen wordt.</b>				
<b>"Oude" opleidingen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hulpkelner</li><li>• Kelner</li><li>• Zaalverantwoordelijke</li><li>• Kelner brasserie taverne bistro</li><li>• Kelner banketdienst</li></ul>			<b>Nieuwe opleidingen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hulpkelner</li><li>• Kelner</li><li>• Hulpbarman</li><li>• Barman</li></ul>	
<b>"oude" modulebenaming</b>	<b>It</b>	<b>"V" of "X"</b>	<b>"nieuwe" modulebenaming</b>	<b>It</b>
Interactie zaal/keuken	40		Initiatie ontvangst en bediening van gasten	80
Onthaal en omgang met gasten	40			
Drankenkennis, bar en cocktails	40		Bereiding en bediening van dranken	80
Zaalversnijdingen en bereidingen	40		Zaalbereidingen en –versnijdingen	80
Zaalvoorbereiding en bediening van gasten	80		Ontvangst en bediening van gasten	80
Dienst aan de kaart/zaal	80		Organisatie en beheer van de zaal	80
Café	80		Initiatie bartender	80
Initiatie snacks / tearoom	80		Eenvoudige barsnacks en -ijsbereidingen	40
Voor volgende "nieuwe" modules kunnen op basis van de modules van de "oude" horeca-opleidingen van 2006 geen vrijstellingen worden toegekend:				
			Cocktails en mocktails	80
			Bartender	40
Volgende modules van de "oude" horeca-opleidingen van 2006 geven geen recht op vrijstelling van modules in de nieuwe horeca-opleidingen:				
Basis zaal	40			
Algemene wijnkennis	80		<i>Deze module wordt in de nieuwe structuur opgenomen in het studiegebied Drankenkennis – opleiding Sommelier</i>	

Beheer en organisatie	80		<i>Deze modules worden gehanteerd bij de concordanties van de modules in de opleiding "Kok".</i>	
Beheer en organisatie Hotel	40			
Consumptie-ijs	80		<i>Deze module werd opgenomen in het studiegebied Bakkerij – opleiding Ijsbereider</i>	
Snacks / tearoom	80			
Banketbediening	80			

**In bijlage worden de vrijstellingen op basis van bovenstaande concordantie ook schematisch in beeld gebracht.**

**Voor akkoord en voor ontvangst van de concordantietabel en het schematisch overzicht:**

**De cursist,**

**Directeur CVO...,**

Naam cursist:

Datum:

### CONCORDANTIETABEL DRANKENKENNIS

Afspraken m.b.t. het toekennen van vrijstellingen bij de overstap van de “oude” opleidingen (2006) Horeca naar de “nieuwe” opleidingen (2022).

Vrijstellingen worden gegeven op modulenniveau, niet op opleidingsniveau.

<b>“V” geeft aan voor welke “nieuwe” module(s) vrijstelling verkregen wordt. “X” duidt de nieuwe modules aan waarvoor geen vrijstelling verkregen wordt.</b>				
<b>“Oude” opleidingen:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wijnkenner</li><li>• Bierkenner</li><li>• Kelner</li></ul>			<b>Nieuwe opleiding:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sommelier</li></ul>	
<b>“oude” modulebenaming</b>	<b>It</b>	<b>“V” of “X”</b>	<b>“nieuwe” modulebenaming</b>	<b>It</b>
Algemene wijnkennis	80		Initiatie wijnkennis en -degustatie	80
Degustatie Franse wijnen	80		Kennis en degustatie Franse wijnen	80
Degustatie wereldwijnen	80		Kennis en degustatie Europese wijnen	80
			Kennis en degustatie wereldwijnen	80
Wijn en gastronomie	80		Wijn en gastronomie, wijnkaart en –kelder	80
Algemene bierkennis	80		Initiatie Bierkennis en –degustatie	80
Bierdegustatie	40		Kennis en degustatie Bier	80
Bier en gastronomie	40		Bier en gastronomie, bierkaart en –kelder	80
Voor volgende “nieuwe” modules kunnen op basis van de modules van de “oude” opleidingen van 2006 geen vrijstellingen worden toegekend:				
			Serveren van dranken en gerechten	80

In bijlage worden de vrijstellingen op basis van bovenstaande concordantie ook schematisch in beeld gebracht.

Voor akkoord en voor ontvangst van de concordantietabel en het schematisch overzicht:

De cursist,

Directeur CVO .....



