

Van ‘at your service’ tot ‘ik hoop dat u genoten hebt van uw ervaring’

Ben je een **food lover**? Je houdt niet alleen van eten, je wil er ook alles over weten. Zowel over voeding als over dranken wil je productkennis opdoen en praktijkgericht leren.

Kent je **gastvrijheid** geen grenzen? Je verwent graag gasten en doet er alles aan om hen een onvergetelijke ervaring te bezorgen.

Ben je **commercieel** ingesteld? Je komt tegemoet aan de wensen van je gasten zonder het belang van het bedrijf te vergeten. Je bent praktisch ingesteld met oog voor detail.

Omschrijf je jezelf als **teamspeler**? Je houdt ervan om in team te werken en anderen in hun dagelijkse werking aan te sturen. Dat doe je zelfstandig en met aandacht voor de mensen om je heen.

Ben je een **doener**? Je organiseert graag, je bent flexibel en je wil je resultaat bereiken.

Vind je jezelf terug in één of meerdere van deze eigenschappen? Dan is de opleiding Logies-, Restaurant- & Cateringmanagement zeker iets voor jou!

Meteen aan de slag

De logies-, restaurant- en cateringsector is een veelzijdige verzameling: hotels, bed & breakfasts, recreatieparken, evenementenhallen, cateringbedrijven, sportcentra, traiteurdiensten, … noem maar op.

Allen zijn ze op zoek naar mensen die de **expertise** hebben om het onthaal, de service en de eetgelegenheden te managen. We leiden je daarom op tot medewerker met managementvaardigheden, organisatietalent, commercieel gevoel, productkennis en een duidelijke klantgerichtheid. Gastvrijheid en een hands-onmentaliteit behoren zeker tot je talenten.

Met je diploma Logies-, Restaurant- & Cateringmanagement op zak kan je aan de slag in **diverse functies** in de sector: hotelreceptionist, restaurantmanager, shiftleader, wijnkenner, Maître d’Hôtel, … Of waarom niet je eigen cateringbedrijf of B&B opstarten? Je merkt het, met jouw achtergrond heb je keuze uit een brede waaier aan jobs.

Verder studeren

Heb je de smaak te pakken gekregen voor gastvrijheid? Na deze opleiding kun je via een verkort of aangepast traject de bachelor Hotelmanagement behalen, of kiezen voor één van onze vele andere opleidingen.



Honger naar meer?

Leren uit de praktijk en (inter)nationale stages

Je studeert op **campus Bloemenhof** en onze nieuwe **campus Kanal** in het centrum van Brussel, op wandelafstand van hippe winkeltjes, toffe cafés, gezellige restaurants en het bruisende nachtleven. Ook de (inter)nationale hotel(keten)industrie ligt vlakbij. Brussel heeft met ruim 200 hotels de grootste hotelconcentratie van België.

Tijdens de opleiding brengen we je dus vaak in contact met de sector: leerweek, gastsprekers, bedrijfsbezoeken, … Daarnaast ga je twee keer op stage. In het eerste jaar proef je voor de eerste keer van het werkveld via een **operationele stage** waarbij je actief meedraait in een Belgische organisatie naar keuze. In het tweede jaar volg je een **managementstage** waarbij je een managementfunctie uitvoert binnen jouw Europees stagebedrijf naar keuze.

Bovendien kan je jouw CV verder aanvullen met een verlengde stageperiode of zelfs met een extra verrijkingstage in **binnen- of buitenland**.



Reis rond de wereld via ingrediënten en bereidingen

Diversiteit en de wereldkeuken vormen een belangrijk onderdeel van onze opleiding. Onze studenten leren werken met ingrediënten en gerechten uit alle hoeken van de wereld, wat hen voorbereidt op een carrière in een globaliserende gastvrijheidssector.



De opleiding in ‘t kort

Je volgt een tweejarige opleiding die volledig is afgestemd op de praktijk. Gedurende beide jaren krijg je de kans om waardevolle ervaring op te doen via stages. In het tweede jaar kun je kiezen uit een van de twee afstudeerrichtingen:

Optie Logies: Specialiseer je in de organisatie en het beheer van hotelaccommodaties en andere verblijfsfaciliteiten.

Optie Restaurant: Richt je op de fijne kneepjes van restaurantmanagement, van de keuken tot de bediening en gastenservice.

Ontdek hoe deze opleiding je voorbereidt op een succesvolle carrière in de dynamische wereld van gastvrijheid!

Meer weten?

ICT, administratie & bedrijfsmanagement
ICT-vaardigheden | Boekhouden | Personeelsbeheer | Aankoopbeheer | Financieel beheer | Restaurantbeheer

Operationele vaardigheden
Inleiding tot de horecasector | Gastvrijheid - kennismaking | Gastvrijheid - verdiepend | Gezondheid, veiligheid & hygiëne | Front Office | Productkennis & Service

Integratie werkveld
Gastvrijheid in de praktijk | Logies takeover | Restaurant takeover | Operationele stage | Walking dinner | Facility in de praktijk | Eindstage | Geïntegreerd project

Managementvaardigheden
Operationeel beheer | Eventmanagement | Hotelorganisatie | Hotelprijszetting | Menu-engineering | Personeelsbeleid

Communicatie
Etiquette & Omgangsvormen | Professionele communicatie Frans - Engels - Nederlands | Keuze: interculturaliteit, Spaans of Duits | Marketing

Talentontwikkeling
Persoonlijke ontwikkeling | Professionele ontwikkeling

Je eerste jaar

Operationele vaardigheden	SP*	SEM*
Inleiding tot de horecasector	3	1
Gastvrijheid - Kennismaking	3	1
Gastvrijheid - Verdiepend	3	2
Management-vaardigheden		
Personeelsbeheer	3	2
Operationeel beheer	3	1
ICT, administratie en bedrijfsmanagement		
Gezondheid, veiligheid en hygiëne	3	1
ICT-vaardigheden	4	2
Boekhouden	3	2
Communicatie		
Etiquette & Omgangsvormen	3	1
Professionele communicatie FR	4	1+2
Professionele communicatie ENG	4	1+2
Professionele communicatie NL	3	1+2
Talentontwikkeling		
Persoonlijke ontwikkeling	3	1
Integratie werkveld		
Gastvrijheid in de praktijk	3	1
Logies takeover	3	1
Restaurant takeover	3	2
Operationele stage	9	2



Je tweede jaar

Operationele vaardigheden	SP*	SEM*
Optie Logies		
Front office	4	4
Optie Restaurant		
Productkennis en restaurantservice	5	4
Menu-engineering	3	4
Management-vaardigheden		
Eventmanagement	5	3
Optie Logies		
Hotelorganisatie	4	4
Hotelprijszetting	4	4
Optie Restaurant		
Restaurantbeheer	4	4
ICT, administratie en bedrijfsmanagement		
Financieel beheer	4	3
Personeelsbeleid	3	3
Aankoopbeheer	3	3
Communicatie		
Marketing	5	3
Keuzevak (kies 1 van de 3):		
Interculturaliteit	3	3
Spaans	3	3
Duits	3	3
Talentontwikkeling		
Professionele ontwikkeling	3	3
Integratie werkveld		
Walking dinner	3	4
Facility in de praktijk	3	3
Eindstage (Logies/Restaurant)	12	4
Geïntegreerd project	4	4

*studiepunten en semesters

Let's get social!

Ontvang info over onze opleidingen, infodagen en je studiekeuze:
ehb.be/ontvang-ehb-nieuws

Volg ons via:

@erasmushogeschool

v.u. Dennis Cluydts I Erasmushogeschool Brussel
Nijverheidskaai 170, 1070 Brussel I 2025

Alles op een rijtje
Brussel: dagtraject
gegradueerde of EQF-niveau 5
120 studiepunten in totaal

Campus Bloemenhof
Zespenningenstraat 70
1000 Brussel
tel. 02 213 61 10

Campus Kanal
Slotstraat 28
1000 Brussel
tel. 02 899 71 00

Meer info

ehb.be/loreca
graduaat.loreca@ehb.be

Infodagen 2026

Babbel met docenten en studenten, wandel rond op campus en ontdek je opleiding:

- Woensdag 28 januari - 17u tot 20u
- Zaterdag 14 maart - 9u30 tot 13u
- Zaterdag 25 april - 9u30 tot 13u
- Zaterdag 27 juni - 9u30 tot 13u
- Zaterdag 5 september - 9u30 tot 13u
- Woensdag 9 september - 17u tot 20u

Meer info: **ehb.be/infodagen**

Openlesweek 2026

Volg een les of een workshop bij EhB tijdens de krokusvakantie (16 - 20 februari). Registreer je via **ehb.be/openlesweek**

Starten met studeren

Lees meer over de toelatingsvoorwaarden via de QR-code.

Campus Bloemenhof

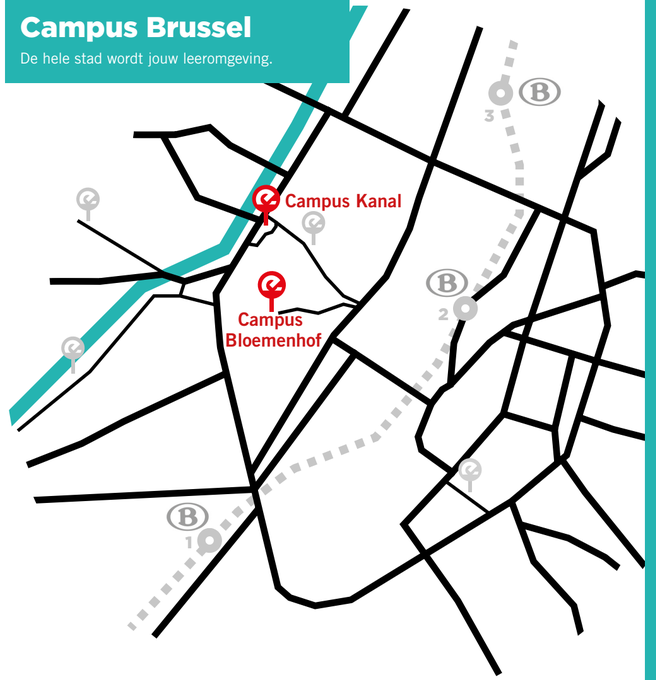
Zespenningenstraat 70, 1000 Brussel

Campus Kanal

Slotstraat 28, 1000 Brussel

Campus Brussel

De hele stad wordt jouw leeromgeving.



Jouw campus

Je studeert op campus Bloemenhof en campus Kanal. Twee campussen midden in de Dansaertwijk, de hipste buurt van centrum Brussel. Campus Bloemenhof lig vlakbij het gezellige Bloemenhofplein. Ook campus Kanal is ondertussen niet meer weg te denken uit het straatbeeld. We werken nauw samen met de buurt en onze partnerorganisaties. Vergeet na je lessen zeker geen tijd vrij te maken om deze interessante stad te ontdekken, een plek waar je boeiende mensen en diverse verhalen ontdekt.

Beide campussen zijn makkelijk bereikbaar met het openbaar vervoer. Dankzij het **MIVB-abonnement** rij je een heel jaar voor een prikje door de stad (€12/jaar). Of kies voor een Brupass XL, hiermee kan je in en rond Brussel reizen met de NMBS, MIVB, De Lijn en de TEC. Gebruik je liever **de fiets of de step**, dan parkeer je deze met gemak aan de campus. Deelfietsen en -steps in Brussel bieden trouwens een voordelig abonnement via hun mobiele app.

Onderwijs op jouw maat

Wij bieden aandacht voor persoonlijke ontwikkeling en ondersteunen diverse leerbehoeften. Maak een afspraak met de studiebegeleider om jouw traject op maat uit te stippelen en je kansen optimaal te benutten.

Metro: 1 en 5
- halte Sint-Katelijne

Tram: 29, 32, 33, 38, 46, 63, 65, 66, 71, 86, 88, 4, 3, 51
- halte Beurs
- halte Anneessens
- halte Ninoofsepoort
- halte Vlaamsepoort

Bus: 126, 127, 128
- halte Ninoofsepoort

Trein
1. Brussel Zuid
2. Brussel Centraal
3. Brussel Noord





graduaat

Logies-, Restaurant- & Cateringmanagement

DAGTRAJECT



erasmus
HOGESCHOOL BRUSSEL