Graduaat **Logies-, Restaurant- & Cateringmanagement**

erasmus HOGESCHOOL BRUSSEL

DAGTRAJECT

Campus Bloemenhof

Zespenningenstraat 70,

1000 Brussel

Metro: 1 en 5
- halte Sint-Katelijne

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

De Lijn bus: 126, 127, 128
- halte Ninoofsepoort

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

Jouw campus

Je studeert op campus Bloemenhof, die vlot bereikbaar is met het openbaar vervoer. Dankzij het voordelige MIVB-abonnement rij je een heel jaar voor een prikje door de stad (in 2019 voor €50)!

Gebruik je liever **de fiets**, dan parkeer je met gemak je fiets van Villo in het station tegenover onze campus. Een jaarabonnement voor deze deelfiets kost slechts €35, en er zijn vaak nog kortingen te scoren.

Let's get social!

/Erasmushogeschool

@Erasmushogeschool

Schrijf je dan in op onze blogs:
ehb.be/blijf-op-de-hoogte

v.u. Ann Brusseel I Erasmushogeschool Brussel
Nijverheidskaai 170, 1070 Brussel I 2019

Alles op een rijtje
Brussel: dagtraject (2020)
gegradueerde of EQF-niveau 5
120 studiepunten in totaal

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

Ik wil meer weten

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

Ik wil langskomen

Infodagen 2020
- za. 14 maart van 10 tot 13 u.
- za. 25 april van 10 tot 13 u.
- za. 27 juni van 10 tot 13 u.
- za. 5 september van 10 tot 13 u.
- za. 12 september van 10 tot 15 u.

Workshopweek 2020
- 24 februari tot 28 februari

Tijdens de krokusvakantie 2020 houden we een heuse workshopweek. Alle opleidingen openen de deuren om je een voorsmaakje te geven. Vanaf januari 2020 check je **ehb.be/workshopweek**

Je vindt alles ook terug op **ehb.be/infomomenten**

Controleer of je mag starten

Behaalde je een diploma secundair onderwijs? Perfect, dan kan je onmiddelijk beginnen. Zo niet, dan mag je toch starten als je slaagt voor de toelatingsproef. Voor een graduaat heb je geen leerkrediet nodig.

Gastvrijheid = iedereen welkom, iedereen VIP

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.

Omschijf je jezelf als **teamplayer**? 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-on mentaliteit behoren zeker tot je talenten.

Met je diploma LoReCa 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.

Of misschien studeer je verder?

Na deze opleiding kan je o.a. een diploma professionele bachelor Hotelmanagement behalen in een verkort en aangepast traject.

Meer weten?
ehb.be

Welkom bij LoReCa

Je volgt een **tweejarige opleiding** die volledig op de beroepspraktijk is afgestemd. Je stage zit vervat in de twee jaren. In het tweede jaar kies je één van de drie afstudeerrichtingen:

- **Optie Logies**
- **Optie Restaurant**
- **Optie Catering**

Zes leerlijnen

1. Operationele vaardigheden

Je krijgt **een overzicht** van de horecasector, een inzicht in de manier waarop hotels, restaurants en cateringbedrijven dagelijks functioneren en je leert per afstudeerrichting de specifieke vaardigheden die noodzakelijk zijn om een functie uit te voeren in de logies-, restaurant- of cateringindustrie.

2. Managementvaardigheden

In de leerlijn "Managementvaardigheden" leer je over de manier waarop horecabedrijven of -afdelingen in de verschillende **dienstverlenende sectoren** beheerd worden. Samen met de leerlijn "Operationele vaardigheden" vormt dit de inhoudelijke kern van je opleiding.

3. ICT, administratie en bedrijfsmanagement

In deze leerlijn leer je vooral heel wat **ondersteunende kennis en vaardigheden**. In eender welke sector moet je immers kaas gegeten hebben van ICT, administratie en bedrijfsmanagement om een functie in het middenkader te kunnen opnemen.

4. Communicatie

Je werkt aan aan een aantal **algemene vaardigheden** zoals vergadertechnieken, inzicht in marketingprincipes, zakelijk e-mailen, presentaties geven, … Daarnaast dompelen we je onder in aspecten van communicatie die specifiek zijn voor de loreca-industrie: talenkennis, aandacht voor correcte omgangsvormen met de klant, etiquette en omgaan met verschillende culturen.

5. Professionele ontwikkeling

Je krijg de opdracht om te reflecteren over jouw professionele ontwikkeling. Dat doe je aan de hand van het leerwerk of de stage die je op dat moment uitvoert. Het POP of **persoonlijk ontwikkelingsplan** wordt een document dat je gedurende jouw hele opleiding zal aanvullen en gebruiken om voor jezelf doelen te zetten en actiepunten te formuleren. Ieder POPvak legt een andere focus en is afgestemd op de afstudeerrichting die je hebt gekozen.

6. Integratie

Dit zijn alle vakken die we invullen met werkplekleren (één in ieder semester, met geleidelijk aan een groter gewicht) en het geïntegreerde project dat je aan het einde van jouw studie maakt. Daarnaast werken we ook in andere vakken aan je competenties. In heel de opleiding staat **projectwerk** centraal, hier kan je jouw competenties op een geïntegreerde, praktijkgerichte en voornamelijk ook (begeleid) zelfstandige manier verwerven.

Jouw programma

Je eerste jaar

Operationele vaardigheden	SP*	SEM*
Inleiding tot de horecasector	3	1
Hotelbusiness	3	1
Aankoopbeheer	3	1
Restaurantbusiness	3	2
Cateringbusiness	3	2
Management-vaardigheden		
Marktanalyse	3	2
ICT, administratie en bedrijfsmanagement		
Gezondheid, veiligheid en hygiëne	3	1
ICT skills	4	1
Boekhouden	3	2
People management	3	2
Operationeel management: basics	3	2
Communicatie		
Omgangsvormen	3	1
Professionele communicatie Frans	4	1+2
Professionele communicatie Engels	4	1+2
Etiquette	4	2
Professionele ontwikkeling		
POP: de horecasector en ik	3	1
POP: mijn afdeling en ik	3	2
Integratie		
Leerwerk: Themaweek	3	1
Stage: mijn afdeling en ik	3	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
Optie Catering		
Productkennis, koken en presenteren	5	4
Menu-engineering	3	4
Management-vaardigheden		
Optie Logies		
F&B cost control	4	3
Event management	4	3
Hotelorganisatie	4	4
Hotelprijszetting	4	4
Optie Restaurant		
F&B cost control	4	3
Event management	4	3
Restaurantbeheer	4	4
Optie Catering		
F&B cost control	4	3
Event management	4	3
Cateringbeheer	4	4
ICT, administratie en bedrijfsmanagement		
Financieel beheer	4	3
Personeelsbeheer	4	3
Communicatie		
Interculturaliteit	3	3
Professionele communicatie	3	4
Marketing (L / R / C)	4	3
Professionele ontwikkeling		
POP: ik binnen mijn afdeling (L / R / C)	6	3+4
Integratie		
Eindstage: ik binnen de sector (L / R / C)	12	4
Geïntegreerd project (L / R / C)	4	4

*studiepunten en semesters

Leren uit de praktijk en (Inter)nationale stages

Je studeert op **campus Bloemenhof** in het centrum van Brussel, aan het mooie Bloemenhofplein en 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 180 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**.

Check ook
ehb.be/graduaat