STUDIEGEBIED Handelswetenschappen en bedrijfskunde

Hoger Beroepsonderwijs
Modulaire opleiding
Hotel- en cateringmanagement
BO HB 001

Inhoud

1 Opleiding ... 4
1.1 Relatie opleiding – referentiekader ... 4
1.2 Inhoud ... 4
1.3 Certificering ... 4
1.4 Niveau ... 4
1.5 Duur ... 4
1.6 Plaats van de opleiding in het studiegebied ... 5
1.7 Modules ... 5
1.8 Leertraject ... 6
2 Modules ... 7
2.1 Module Inleiding tot hotel- en cateringindustrie M HB 001 ... 7
2.1.1 Situering van de module in de opleiding ... 7
2.1.2 Instapvereisten voor de module ... 7
2.1.3 Studieduur ... 7
2.1.4 Basiscompetenties ... 7
2.2 Module: Taalvaardigheid M HB 002 ... 8
2.2.1 Situering van de module in de opleiding ... 8
2.2.2 Instapvereisten voor de module ... 8
2.2.3 Studieduur ... 8
2.2.4 Basiscompetenties ... 8
2.3 Module: Boekhoudkundige en ICT-vaardigheden M HB 003 ... 9
2.3.1 Situering van de module in de opleiding ... 9
2.3.2 Instapvereisten ... 9
2.3.3 Studieduur ... 9
2.3.4 Basiscompetenties ... 9
2.4 Module: Receptie en hotelhuishouding M HB 004 ... 10
2.4.1 Situering van de module in de opleiding ... 10
2.4.2 Instapvereisten ... 10
2.4.3 Studieduur ... 10
2.4.4 Basiscompetenties ... 10
2.5 Module: Voeding en drank M HB 005 ... 11
2.5.1 Situering van de module in de opleiding ... 11
2.5.2 Instapvereisten ... 11
2.5.3 Studieduur ... 11
2.5.4 Basiscompetenties ... 11
2.6 Module: Horecareglementering en voedingsmiddelenhygiëne M HB 006 ... 12
2.6.1 Situering van de module in de opleiding ... 12
2.6.2 Instapvereisten ... 12
2.6.3 Studieduur ... 12
2.6.4 Basiscompetenties ... 12
2.7 Module: Bedrijfs- en interculturele communicatie M HB 007 ... 13
2.7.1 Situering van de module in de opleiding ... 13
2.7.2 Instapvereisten ... 13
2.7.3 Studieduur ... 13
2.7.4 Basiscompetenties ... 13
2.8 Module: Management: receptie en hotelhuishouding M HB 008 ... 14
2.8.1 Situering van de module in de opleiding ... 14
2.8.2 Instapvereisten ... 14
2.8.3 Studieduur ... 14
2.8.4 Basiscompetenties ... 14
2.9 Module: Management: voeding en drank M HB 009 ... 15
2.9.1 Situering van de module in de opleiding ... 15
2.9.2 Instapvereisten ... 15
2.9.3 Studieduur ... 15
2.9.4 Basiscompetenties ... 15
2.10 Module: Personeel en organisatie M HB 010 ... 16

2.10.1 Situering van de module in de opleiding ... 16
2.10.2 Instapvereisten ... 16
2.10.3 Studieduur ... 16
2.10.4 Basiscompetenties ... 16
2.11 Module: Operationele stage M HB 011 ... 17
2.11.1 Situering van de module in de opleiding ... 17
2.11.2 Instapvereisten ... 17
2.11.3 Studieduur ... 17
2.11.4 Basiscompetenties ... 17
2.12 Module: Financieel management en e-business M HB 012 ... 18
2.12.1 Situering van de module in de opleiding ... 18
2.12.2 Instapvereisten ... 18
2.12.3 Studieduur ... 18
2.12.4 Basiscompetenties ... 18
2.13 Module: Hotelmanagement en managementtechnieken M HB 013 ... 19
2.13.1 Situering van de module in de opleiding ... 19
2.13.2 Instapvereisten ... 19
2.13.3 Studieduur ... 19
2.13.4 Basiscompetenties ... 19
2.14 Module: Strategisch en commercieel management M HB 014 ... 20
2.14.1 Situering van de module in de opleiding ... 20
2.14.2 Instapvereisten ... 20
2.14.3 Studieduur ... 20
2.14.4 Basiscompetenties ... 20
2.15 Module: Managementstage M HB 015 ... 21
2.15.1 Situering van de module in de opleiding ... 21
2.15.2 Instapvereisten ... 21
2.15.3 Studieduur ... 21
2.15.4 Basiscompetenties ... 21
3 Bijlage – Samenhang tussen de opleidingen van het studiegebied Handelswetenschappen en bedrijfskunde ... 22

1 Opleiding

1.1 Relatie opleiding – referentiekader

De opleiding baseert zich op overleg met de sector.
Op basis van overleg tussen de aanbieder en de sector (onderhoud in VLOR op 24/01/2007, overlegvergadering op 9/02/2007 en 28/2/2007 met Fedis) kan deze laatste zich stellen achter de legitimatie van de competenties die de opleiding beoogt.

Overleg kwam er op vraag van FEDIS, die de kleine, middelgrote en grote distributieondernemingen en het gros van de restaurant- en de fastfoodketens vertegenwoordigt. Hierbij is Bemora, de Belgian Modern Restaurants Association, aangesloten. Dit is een horeca-branchegroepering die de Belgische moderne restaurantketens verenigt zoals AC Restaurants, Carestel, Quick, Colmar, Le Pain Quotidien, Lunch Garden, McDonald's, Pizza Hut. De Bemoraleden vertegenwoordigen ongeveer 9 000 werknemers.

Bemora ijvert voor een horeca-landschap waarin alle ondernemers zich ten volle kunnen ontwikkelen. In dergelijke structuren is er permanent behoefte aan gekwalificeerd leidinggevend personeel. Fedis en Bemora zijn dan ook vragende partij voor een opleiding 'Hotel- en cateringmanagement' op niveau HBO. De opleiding 'Hotel- en cateringmanagement' biedt een kans aan medewerkers om door te stromen binnen de eigen organisatie of aan werknemers die vroegtijdig uit hun initiële Horeca-opleiding zijn gestapt, en willen terugkeren naar de sector.

Deze opleiding houdt ook rekening met de opleidingen in het Hoger Onderwijs.

1.2 Inhoud

In het complexe gegeven van hotelketens, recreatieparken, evenementenhallen, restaurants, cateringbedrijven en sportcentra, kortom de gastvrijheidindustrie, is men voortdurend op zoek naar mensen die de capaciteiten hebben om ontspanning, service en verwennerij te kunnen managen. Bovendien dienen ze een complexe organisatie zo te leiden dat zowel de veeleisendheid van de klanten als de commerciële belangen worden ingevuld. Deze opleiding leidt op voor een managementfunctie in de gastvrijheidorganisatie en andere dienstverlenende bedrijven in binnen- en buitenland. Deze brede opleiding koppelt klantgerichtheid aan commercieel gevoel en organisatietalent.

De opleiding is modulair opgebouwd en de klemtoon ligt niet alleen op leren maar ook de praktische toepassingen zijn van belang. Een ondernemende ingesteldheid waarbij zelfstandigheid, in een team opdrachten uitvoeren en projecten realiseren is een sterkte waaraan de lerende moet voldoen.

Naast de commerciële flair en communicatieve vaardigheden moet men ook over technische bagage beschikken om medewerkers te managen.

1.3 Certificering

De opleiding leidt tot het
'HOGER BEROEPSONDERWIJS DIPLOMA VAN GEGRADUEERDE - Hotel- en cateringmanagement'.

1.4 Niveau

De opleiding behoort tot het studiegebied Handelswetenschappen en bedrijfskunde van het Hoger beroepsonderwijs.

1.5 Duur

1440 Lestijden

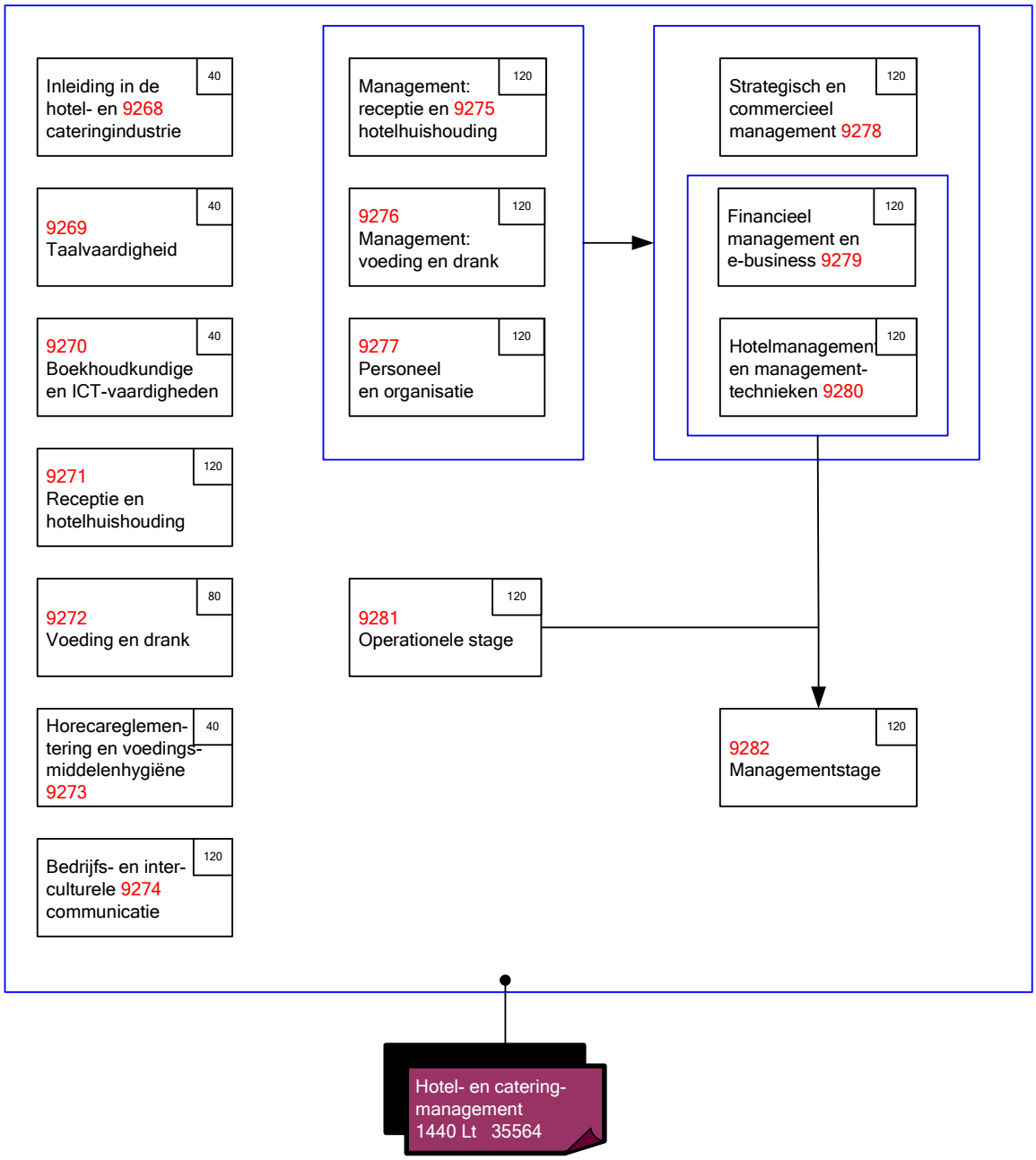
1.6 Plaats van de opleiding in het studiegebied

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau
1	Hotel- en cateringmanagement	BO HB 001	1440	HBO
2	Reisleider	BO HB 002	440	HBO
3	Gids	BO HB 003	440	HBO

1.7 Modules

Naam	Code	Lestijden
Inleiding in hotel- en cateringindustrie	M HB 001	40 lt
Taalvaardigheid	M HB 002	40 lt
Boekhoudkundige en ICT-vaardigheden	M HB 003	40 lt
Receptie en hotelhuishouding	M HB 004	120 lt
Voeding en drank	M HB 005	80 lt
Horecareglementering en voedingsmiddelenhygiëne	M HB 006	40 lt
Bedrijfs- en interculturele communicatie	M HB 007	120 lt
Management: receptie en hotelhuishouding	M HB 008	120 lt
Management: voeding en drank	M HB 009	120 lt
Personeel en organisatie	M HB 010	120 lt
Operationele stage	M HB 011	120 lt
Financieel management en e-business	M HB 012	120 lt
Hotelmanagement en managementtechnieken	M HB 013	120 lt
Strategisch en commercieel management	M HB 014	120 lt
Managementstage	M HB 015	120 lt

1.8 Leertraject



2 Modules

2.1 Module Inleiding tot hotel- en cateringindustrie M HB 001

2.1.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module bevindt zich in de aanvang van het traject hotel- en cateringmanagement.

In deze module verwerft men inzicht in de hotel- en cateringsector en de werking ervan. Daarnaast komen recht en economie aan bod, onmisbaar in het vak.

2.1.2 Instapvereisten voor de module

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.1.3 Studieduur

40 Lt

2.1.4 Basiscompetenties

Module Inleiding tot hotel- en cateringindustrie	**M HB 001**
De cursist kan	
➢ hiërarchische structuren typisch voor het hotel- en cateringmanagement weergeven.	M HB 001 BC 01
➢ de functies in hotel- en cateringmanagement onderscheiden	M HB 001 BC 02
➢ de inhoud van de functies in hotel- en cateringmanagement beschrijven	M HB 001 BC 03
➢ de verschillende hoteltypes en hun doelgroep onderscheiden	M HB 001 BC 04
➢ de Benelux hotelclassificatie in de verschillende hoteltypes herkennen	M HB 001 BC 05
➢ inzicht verwerven in de basisprincipes van het rechtstelsel en de juridische begrippen	M HB 001 BC 06
➢ inzicht verwerven in de macro-economische grootheden	M HB 001 BC 07

2.2 Module: Taalvaardigheid M HB 002

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module bevindt zich bij de aanvang van het traject hotel- en cateringmanagement.
In deze module verwerft men inzicht in het gebruik van de moderne vreemde talen in de hotel- en cateringsector.

2.2.2 Instapvereisten voor de module

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.2.3 Studieduur

40 Lt

2.2.4 Basiscompetenties

Module Taalvaardigheid	**M HB 002**
De cursist kan	
➢ eenvoudig schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 002 BC 01
➢ communicatieapparatuur gebruiken	M HB 002 BC 02

2.3 Module: Boekhoudkundige en ICT-vaardigheden M HB 003

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module bevindt zich aan de aanvang van het traject hotel- en cateringmanagement.

In deze module krijgt men inzicht tot het gebruik van boekhoudkundige en ICT-vaardigheden in de hotel- en cateringindustrie.

2.3.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.3.3 Studieduur

40 Lt.

2.3.4 Basiscompetenties

Module Boekhoudkundige en ICT-vaardigheden	**M HB 003**
De cursist kan	
➢ basisprincipes van dubbele boekhouding hanteren	M HB 003 BC 01
➢ Informatica: toepassingspakketten gebruiken	M HB 003 BC 02

2.4 Module: Receptie en hotelhuishouding M HB 004

2.4.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module verwerft men inzicht in de diverse activiteiten van receptie en hotelhuishouding in de hotel- en cateringsector, zoals:

- receptievaardigheden
- hotelhuishouding
- gebruik van hotelsoftware
- omgaan met cultuurverschillen

Deze vaardigheden worden toegepast in verschillende moderne talen

2.4.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.4.3 Studieduur

120 Lt.

2.4.4 Basiscompetenties

Module Receptie en hotelhuishouding	**M HB 004**
De cursist kan	
➢ diverse activiteiten van de receptie en hotelhuishouding weergeven	M HB 004 BC 01
➢ via receptiesoftware wereldwijde reservaties boeken	M HB 004 BC 02
➢ algemene omgangsvormen toepassen	M HB 004 BC 03
➢ met gasten en klanten uit andere culturen omgaan	M HB 004 BC 04
➢ omgangsvormen uit interculturele middens toepassen	M HB 004 BC 05
➢ standaardproblemen oplossen	M HB 004 BC 06
➢ sectorgebonden software gebruiken	M HB 004 BC 07
➢ moderne mediatechnieken gebruiken	M HB 004 BC 08
➢ informatie verwerven en verwerken	M HB 004 BC 09
➢ eenvoudig schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 004 BC 10

2.5 Module: Voeding en drank M HB 005

2.5.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module verwerft men inzicht in de diverse activiteiten van de voeding- en drankafdelingen binnen de hotel- en cateringsector, zoals:

- productkennis
- bereidingstechnieken
- werken met moderne media
- wijn- en drankenkennis
- toepassingen op de vigerende hygiënewetgeving

2.5.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.5.3 Studieduur

80 Lt.

2.5.4 Basiscompetenties

Module Voeding en drank	**M HB 005**
De cursist kan	
➢ de voedsel- en drankenafdeling in het organigram van een hotel situeren	M HB 005 BC 01
➢ productkennis en bereidingstechnieken in de zaal situeren binnen de organisatie van het bedrijf	M HB 005 BC 02
➢ productkennis en bereidingstechnieken in de keuken situeren binnen de organisatie van het bedrijf	M HB 005 BC 03
➢ omgangsvormen met gasten, klanten en personeel toepassen	M HB 005 BC 04
➢ geïnformeerd adviezen en suggesties formuleren	M HB 005 BC 05
➢ in keuken en zaal taalvaardig zijn	M HB 005 BC 06
➢ op de vigerende wetgeving op hygiëne toezien	M HB 005 BC 07
➢ wetgeving op het internet opzoeken	M HB 005 BC 08
➢ moderne mediatechnieken gebruiken	M HB 005 BC 09
➢ informatie verwerven en verwerken	M HB 005 BC 10
➢ eenvoudig schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 005 BC 11

2.6 Module: Horecareglementering en voedingsmiddelenhygiëne M HB 006

2.6.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module krijgt men inzicht in de vigerende wetgeving van de horeca in zaken hygiëne, veiligheid en milieu. In deze module krijgt men inzicht in de toepassingsmogelijkheden van deze activiteiten binnen de hotel- en cateringindustrie.

2.6.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.6.3 Studieduur

40 Lt.

2.6.4 Basiscompetenties

Module Horecareglementering en voedingsmiddelenhygiëne	**M HB 006**
De cursist kan	
➢ de hygiënevoorschriften die betrekking hebben tot de hotelinfrastructuur toelichten	M HB 006 BC 01
➢ de horecareglementering opzoeken en toepassen	M HB 006 BC 02
➢ moderne media gebruiken	M HB 006 BC 03
➢ informatie verwerven en verwerken	M HB 006 BC 04
➢ eenvoudig schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 006 BC 05

2.7 Module: Bedrijfs- en interculturele communicatie M HB 007

2.7.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module krijgt men inzicht in de algemene toepassingen marketing en verkoop binnen de hotel- en cateringindustrie. Men houdt rekening met interculturele verschillen bij het omgaan met gasten, klanten en personeel. Men leert openstaan voor nieuwe tendensen op de arbeidsmarkt. Men verwerft commercieel inzicht in de activiteiten van de hotel- en cateringindustrie en men maakt gebruik van moderne media.

2.7.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.7.3 Studieduur

120 Lt.

2.7.4 Basiscompetenties

Module Bedrijfs- en interculturele communicatie	**M HB 007**
De cursist kan	
➢ principes van algemene marketing en verkoop definiëren	M HB 007 BC 01
➢ nieuwe tendensen in de hotel- en cateringsector herkennen en implementeren	M HB 007 BC 02
➢ aan- en verkoopprocessen opvolgen	M HB 007 BC 03
➢ commerciële bedrijfsstructuren herkennen	M HB 007 BC 04
➢ interculturele verschillen herkennen en er in de beroepspraktijk rekening mee houden	M HB 007 BC 05
➢ public relationsfunctie situeren	M HB 007 BC 06
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 007 BC 07
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 007 BC 08
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 007 BC 09
➢ moderne media gebruiken	M HB 007 BC 10

2.8 Module: Management: receptie en hotelhuishouding M HB 008

2.8.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module zullen de managementaspecten van de receptie en de hotelhuishouding worden uitgediept aan de hand van de dagelijkse organisatorische procedures nodig voor het beheren van de receptie en kamerafdeling van een hotel en met voldoende aandacht voor: fiscaal en sociaal recht, facetten van verkoop en marketing, hotelboekhouding, bedrijfseconomie en talen.

2.8.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.8.3 Studieduur

120 Lt.

2.8.4 Basiscompetenties

Module Management: receptie en hotelhuishouding	**M HB 008**
De cursist kan	
➢ hotelboekhouding toepassen	M HB 008 BC 01
➢ sociaal en fiscaal recht toepassen	M HB 008 BC 02
➢ omgaan met statistische gegevens	M HB 008 BC 03
➢ specifieke marketingfacetten toepassen	M HB 008 BC 04
➢ bedrijfseconomische aspecten binnen hotelhuishouding situeren	M HB 008 BC 05
➢ communicatie- en informatietechnieken toepassen	M HB 008 BC 06
➢ de verantwoordelijkheden van de receptiemanager en de huishoudingsverantwoordelijke opsommen	M HB 008 BC 07
➢ de taken van de receptie en de huishouding kennen en controleren	M HB 008 BC 08
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 008 BC 09
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 008 BC 10
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 008 BC 11
➢ moderne media gebruiken	M HB 008 BC 12

2.9 Module: Management: voeding en drank M HB 009

2.9.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module zullen de managementaspecten van de catering en fastfood evenals de restauratie en de voeding en drankenafdeling binnen de hotel- en cateringsector aan de hand van de dagdagelijkse organisatorische procedures worden uitgediept.
Marketing- en managementaspecten, restauratiebeheer, financieel beheer en talen komen uitgebreid aan bod in deze module.

2.9.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.9.3 Studieduur

120 Lt.

2.9.4 Basiscompetenties

Module Management: voeding en drank	**M HB 009**
De cursist kan	
➢ marketing specifiek voor deze sector toepassen	M HB 009 BC 01
➢ restauratie- en financieel beheer doorvoeren	M HB 009 BC 02
➢ omzet verhogen door technieken zoals menu-engineering	M HB 009 BC 03
➢ communicatie en informatietechnieken toepassen	M HB 009 BC 04
➢ de vigerende wetgeving m.b.t. hygiëne, veiligheid en milieu interpreteren	M HB 009 BC 05
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 009 BC 06
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 009 BC 07
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 009 BC 08
➢ moderne media gebruiken	M HB 009 BC 09

2.10 Module: Personeel en organisatie M HB 010

2.10.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module zullen de aspecten van eigentijds personeelsbeleid en organisatie worden uitgewerkt aan de hand van de dagelijkse organisatorische procedures in een multinationaal kader. Bedrijfsorganisatie, psychologie, sociaal recht en talen komen uitgebreid aan bod in deze module.

2.10.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.10.3 Studieduur

120 Lt.

2.10.4 Basiscompetenties

Module Personeel en organisatie	**M HB 010**
De cursist kan	
➢ sociaal recht in vakeigen situaties toepassen	M HB 010 BC 01
➢ in teamverband werken en personeel managen	M HB 010 BC 02
➢ principes van personeelsbeleid en bedrijfsorganisatie toepassen	M HB 010 BC 03
➢ een hedendaags personeelsbeleid in de hotel- en cateringsector op internationaal vlak voeren	M HB 010 BC 04
➢ het belang van de omgang met personen in de hotel- en cateringsector inzien	M HB 010 BC 05
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 010 BC 06
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 010 BC 07
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 010 BC 08
➢ moderne media gebruiken	M HB 010 BC 09

2.11 Module: Operationele stage M HB 011

2.11.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module koppelt men operationele kennis aan praktijksituaties in de hotel- en cateringindustrie. Dit leidt tot inzicht in en verfijning van het volledige takenpakket.

2.11.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.11.3 Studieduur

120 Lt.

2.11.4 Basiscompetenties

Module Operationele stage	**M HB 011**
De cursist kan	
➢ kennis en vaardigheden van de modules uit operationeel hotel- en cateringmanagement toepassen, kritisch verwerken en implementeren	M HB 011 BC 01

2.12 Module: Financieel management en e-business M HB 012

2.12.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module wordt aandacht besteed aan de financiële werking van een internationale hotelonderneming met als doel het realiseren van een gezond financieel management. Via e-business worden de aspecten marketing, communicatie en commerciële activiteiten vanuit andere perspectieven bekeken. Een optimaal gebruik van moderne vreemde talen in een internationale managementcontext maakt eveneens deel uit van deze module.

2.12.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules:

- Management: receptie en hotelhuishouding
- Management: voeding en drank
- Personeel en organisatie

2.12.3 Studieduur

120 Lt.

2.12.4 Basiscompetenties

Module Financieel management en e-business	**M HB 012**
De cursist kan	
➢ de financiële werking van het hotelbeheer inzien	M HB 012 BC 01
➢ marketing via website toepassen	M HB 012 BC 02
➢ de terminologie eigen aan een financiële analyse van een hotelonderneming weergeven	M HB 012 BC 03
➢ technieken van het budgetteren toepassen	M HB 012 BC 04
➢ financieel impact van leasing in de hotelsector inzien	M HB 012 BC 05
➢ beursberichten lezen en interpreteren	M HB 012 BC 06
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 012 BC 07
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 012 BC 08
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 012 BC 09
➢ moderne media gebruiken	M HB 012 BC 10

2.13 Module: Hotelmanagement en managementtechnieken M HB 013

2.13.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module behandelt men de specifieke taken van de hotelmanager binnen een hotel en hotelketen in binnen- en buitenland. Veel aandacht wordt besteed aan de eigentijdse regio- en landgebonden sociale, technologische en lokale regelgeving met aandacht voor het milieu in een brede context, noodzakelijk voor een verantwoord managementbeleid in een hotel en een hotelketen. Een optimaal gebruik van moderne vreemde talen in een internationale managementcontext, financieel beheer en hotel- en hotelketenmanagement maken eveneens deel uit van deze module.

2.13.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules:

- Management: receptie en hotelhuishouding
- Management: voeding en drank
- Personeel en organisatie

2.13.3 Studieduur

120 Lt.

2.13.4 Basiscompetenties

Module Hotelmanagement en managementtechnieken	**M HB 013**
De cursist kan	
➢ de structuur van de financiële werking van het hotelbedrijf weergeven	M HB 013 BC 01
➢ uitdagingen voor een manager binnen een hotel en hotelketen aantonen	M HB 013 BC 02
➢ berekeningen uitvoeren	M HB 013 BC 03
➢ personeelsbeleid voeren	M HB 013 BC 04
➢ marketingmix elementen kunnen beschrijven	M HB 013 BC 05
➢ de aspecten van ergonomie, onderhoud, veiligheid, kwaliteit en kwaliteitszorg binnen de hotelonderneming toepassen	M HB 013 BC 06
➢ de technieken van ecologisch management toepassen	M HB 013 BC 07
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 013 BC 08
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 013 BC 09
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 013 BC 10
➢ moderne media gebruiken	M HB 013 BC 11

2.14 Module: Strategisch en commercieel management M HB 014

2.14.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module behandelt men de strategische en commerciële managementtaken van de hotelmanager binnen een hotel en hotelketen in binnen- en buitenland. Veel aandacht wordt besteed aan financieel management, marketing en marketingstrategieën in de internationale hotelindustrie. De analyse van en het inspelen op nieuwe commerciële trends in de hotelindustrie maken integraal deel uit van deze module. Kwaliteitszorg en kwaliteitszorgsystemen zijn belangrijke items in het kader van strategisch en commercieel management.
Een optimaal gebruik van moderne vreemde talen in een internationale managementcontext maakt eveneens deel uit van deze module.

2.14.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules:
- Management: receptie en hotelhuishouding
- Management: voeding en drank
- Personeel en organisatie

2.14.3 Studieduur

120 Lt.

2.14.4 Basiscompetenties

Module Strategisch en commercieel management	**M HB 014**
De cursist kan	
➢ de financiële werking van hotelbeheer inzien	M HB 014 BC 01
➢ kostprijzen berekenen	M HB 014 BC 02
➢ marketing via website toepassen	M HB 014 BC 03
➢ gegevenstabellen opbouwen	M HB 014 BC 04
➢ op de ontwikkelingen en de trends die zich voordoen, inspelen	M HB 014 BC 05
➢ voor- en nadelen van kwaliteitszorg in commerciële processen detecteren	M HB 014 BC 06
➢ kwaliteitszorgsystemen toepassen	M HB 014 BC 07
➢ commercieel handelen	M HB 014 BC 08
➢ gericht schriftelijk en mondeling communiceren (spreken, luisteren, lezen en schrijven)	M HB 014 BC 09
➢ interculturele communicatie toepassen	M HB 014 BC 10
➢ met gasten, klanten en personeel communiceren	M HB 014 BC 11
➢ moderne media gebruiken	M HB 014 BC 12

2.15 Module: Managementstage M HB 015

2.15.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module past men de verworven kennis uit een aantal voorgaande modules toe aan de hand van praktijksituaties in de hotel- en cateringindustrie. Deze stage leidt tot verfijning van het volledige takenpakket en tot inzicht in de organisatie en managementsystemen eigen aan de internationale hotel- en cateringindustrie.

2.15.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules:

- Management: receptie en hotelhuishouding
- Management: voeding en drank
- Personeel en organisatie
- Operationele stage
- Financieel management en e-business
- Hotelmanagement en managementtechnieken

2.15.3 Studieduur

120 Lt.

2.15.4 Basiscompetenties

Module Managementstage	**M HB 015**
De cursist kan	
➢ kennis en vaardigheden in al de activiteiten van het hotel- en cateringmanagement toepassen, kritisch verwerken en implementeren	M HB 015 BC 01

3 Bijlage – Samenhang tussen de opleidingen van het studiegebied Handelswetenschappen en bedrijfskunde

	BO HB 001 Hotel- en cateringmanagement	BO HB 002 Reisleider	BO HB 003 Gids												
M HB 001 BC 01	X														
M HB 001 BC 02	X														
M HB 001 BC 03	X														
M HB 001 BC 04	X														
M HB 001 BC 05	X														
M HB 001 BC 06	X														
M HB 001 BC 07	X														
M HB 002 BC 01	X														
M HB 002 BC 02	X														
M HB 003 BC 01	X														
M HB 003 BC 02	X														
M HB 004 BC 01	X														
M HB 004 BC 02	X														
M HB 004 BC 03	X														
M HB 004 BC 04	X														
M HB 004 BC 05	X														
M HB 004 BC 06	X														
M HB 004 BC 07	X														
M HB 004 BC 08	X														
M HB 004 BC 09	X														
M HB 004 BC 10	X														
M HB 005 BC 01	X														
M HB 005 BC 02	X														
M HB 005 BC 03	X														
M HB 005 BC 04	X														
M HB 005 BC 05	X														
M HB 005 BC 06	X														
M HB 005 BC 07	X														
M HB 005 BC 08	X														
M HB 005 BC 09	X														
M HB 005 BC 10	X														
M HB 005 BC 11	X														
M HB 006 BC 01	X														
M HB 006 BC 02	X														
M HB 006 BC 03	X														
M HB 006 BC 04	X														

	BO HB 001 Hotel- en cateringmanagement	BO HB 002 Reisleider	BO HB 003 Gids												
M HB 006 BC 05	X														
M HB 007 BC 01	X														
M HB 007 BC 02	X														
M HB 007 BC 03	X														
M HB 007 BC 04	X														
M HB 007 BC 05	X														
M HB 007 BC 06	X														
M HB 007 BC 07	X														
M HB 007 BC 08	X														
M HB 007 BC 09	X														
M HB 007 BC 10	X														
M HB 008 BC 01	X														
M HB 008 BC 02	X														
M HB 008 BC 03	X														
M HB 008 BC 04	X														
M HB 008 BC 05	X														
M HB 008 BC 06	X														
M HB 008 BC 07	X														
M HB 008 BC 08	X														
M HB 008 BC 09	X														
M HB 008 BC 10	X														
M HB 008 BC 11	X														
M HB 008 BC 12	X														
M HB 009 BC 01	X														
M HB 009 BC 02	X														
M HB 009 BC 03	X														
M HB 009 BC 04	X														
M HB 009 BC 05	X														
M HB 009 BC 06	X														
M HB 009 BC 07	X														
M HB 009 BC 08	X														
M HB 009 BC 09	X														
M HB 010 BC 01	X														
M HB 010 BC 02	X														
M HB 010 BC 03	X														
M HB 010 BC 04	X														
M HB 010 BC 05	X														
M HB 010 BC 06	X														
M HB 010 BC 07	X														
M HB 010 BC 08	X														
M HB 010 BC 09	X														

	BO HB 001 Hotel- en cateringmanagement	BO HB 002 Reisleider	BO HB 003 Gids												
M HB 011 BC 01	X														
M HB 012 BC 01	X														
M HB 012 BC 02	X														
M HB 012 BC 03	X														
M HB 012 BC 04	X														
M HB 012 BC 05	X														
M HB 012 BC 06	X														
M HB 012 BC 07	X														
M HB 012 BC 08	X														
M HB 012 BC 09	X														
M HB 012 BC 10	X														
M HB 013 BC 01	X														
M HB 013 BC 02	X														
M HB 013 BC 03	X														
M HB 013 BC 04	X														
M HB 013 BC 05	X														
M HB 013 BC 06	X														
M HB 013 BC 07	X														
M HB 013 BC 08	X														
M HB 013 BC 09	X														
M HB 013 BC 10	X														
M HB 013 BC 11	X														
M HB 014 BC 01	X														
M HB 014 BC 02	X														
M HB 014 BC 03	X														
M HB 014 BC 04	X														
M HB 014 BC 05	X														
M HB 014 BC 06	X														
M HB 014 BC 07	X														
M HB 014 BC 08	X														
M HB 014 BC 09	X														
M HB 014 BC 10	X														
M HB 014 BC 11	X														
M HB 014 BC 12	X														
M HB 015 BC 01	X														
M HB 016 BC 01		X	X												
M HB 016 BC 02		X	X												
M HB 016 BC 03		X	X												
M HB 016 BC 04		X	X												
M HB 016 BC 05		X	X												
M HB 016 BC 06		X	X												

	BO HB 001 Hotel- en cateringmanagement	BO HB 002 Reisleider	BO HB 003 Gids												
M HB 016 BC 07		X	X												
M HB 016 BC 08		X	X												
M HB 016 BC 09		X	X												
M HB 017 BC 01		X	X												
M HB 017 BC 02		X	X												
M HB 018 BC 01		X	X												
M HB 018 BC 02		X	X												
M HB 019 BC 01		X	X												
M HB 019 BC 02		X	X												
M HB 020 BC 01		X	X												
M HB 020 BC 02		X	X												
M HB 020 BC 03		X	X												
M HB 020 BC 04		X	X												
M HB 020 BC 05		X	X												
M HB 020 BC 06		X	X												
M HB 020 BC 07		X	X												
M HB 020 BC 08		X	X												
M HB 020 BC 09		X	X												
M HB 020 BC 10		X	X												
M HB 020 BC 11		X	X												
M HB 020 BC 12		X	X												
M HB 020 BC 13		X	X												
M HB 020 BC 14		X	X												
M HB 020 BC 15		X	X												
M HB 020 BC 16		X	X												
M HB 020 BC 17		X	X												
M HB 020 BC 18		X	X												
M HB 020 BC 19		X	X												
M HB 021 BC 01		X													
M HB 021 BC 02		X													
M HB 021 BC 03		X													
M HB 021 BC 04		X													
M HB 021 BC 05		X													
M HB 021 BC 06		X													
M HB 021 BC 07		X													
M HB 021 BC 08		X													
M HB 021 BC 09		X													
M HB 021 BC 10		X													
M HB 022 BC 01		X													
M HB 022 BC 02		X													
M HB 022 BC 03		X													

	BO HB 001 Hotel- en cateringmanagement	BO HB 002 Reisleider	BO HB 003 Gids												
M HB 022 BC 04		X													
M HB 022 BC 05		X													
M HB 022 BC 06		X													
M HB 022 BC 07		X													
M HB 023 BC 01		X													
M HB 023 BC 02		X													
M HB 023 BC 03		X													
M HB 023 BC 04		X													
M HB 023 BC 05		X													
M HB 023 BC 06		X													
M HB 023 BC 07		X													
M HB 023 BC 08		X													
M HB 023 BC 09		X													
M HB 023 BC 10		X													
M HB 023 BC 11		X													
M HB 024 BC 01			X												
M HB 024 BC 02			X												
M HB 024 BC 03			X												
M HB 024 BC 04			X												
M HB 024 BC 05			X												
M HB 024 BC 06			X												
M HB 024 BC 07			X												
M HB 025 BC 01			X												
M HB 025 BC 02			X												
M HB 025 BC 03			X												
M HB 025 BC 04			X												
M HB 025 BC 05			X												
M HB 025 BC 06			X												
M HB 026 BC 01			X												
M HB 026 BC 02			X												
M HB 026 BC 03			X												
M HB 026 BC 04			X												
M HB 026 BC 05			X												
M HB 026 BC 06			X												
M HB 026 BC 07			X												
M HB 026 BC 08			X												