

<p><b>BSV</b></p> <p>Studierichtingen die aansluiten bij het belangstellingsdomein</p> <p><b>VOEDING</b></p>
--

Je hebt de belangstellingsproef BSV ingevuld en een blad gekregen met je scores op de verschillende belangstellingsdomeinen. Op dit formulier vind je een overzicht van de studierichtingen die aansluiten bij het belangstellingsdomein Voeding.

We vermelden studierichtingen binnen het voltijds secundair onderwijs, het deeltijds BSO en de leertijd. We geven je ook al enig idee van opleidingen in het hoger onderwijs. Sommige studierichtingen staan tussen haakjes. Ze sluiten niet volledig aan bij het belangstellingsdomein maar zijn er wel mee verwant.

Niet alle vermelde studierichtingen zullen je even goed liggen of haalbaar zijn. Voor een gesprek over je studiekeuze kan je terecht bij je CLB-medewerker.

### 1. BSO

<i>2<sup>de</sup> graad</i>	<i>3<sup>de</sup> graad</i>	<i>7<sup>de</sup> specialisatiejaar</i>
Brood- en banketbakkerij Restaurant en keuken Slagerij en vleeswarenbereiding (Verzorging-voeding)	Brood- en banketbakkerij en confiserie Grootkeuken Restaurant en keuken Slagerij en verkoopklare gerechten	Banketaannemer-traiteur Banketbakkerij-chocoladebewerking Dieetbakkerij Gemeenschapsrestauratie Hotelonthaal Restaurantbedrijf en drankenkennis Slagerij-fijnkosttraiteur Specialiteitenrestaurant Wereldgastronomie

Sommige scholen bieden in het BSO modulair onderwijs aan waarbij het programma is onderverdeeld in verschillende pakketten of modules. Binnen het modulair BSO bestaan de volgende opleidingen in verband met Voeding

#### *Modulaire opleidingen in het BSO in verband met Voeding*

Ambachtelijk brood- en banketbakkerij Ambachtelijk chocoladebewerker Bakkersgast Broodbakker Hulpkelner	Keukenhulp Keukenmedewerker Keukenverantwoordelijke Zaalmedewerker Zaalverantwoordelijke
---	--

### 2. TSO

<i>2<sup>de</sup> graad</i>	<i>3<sup>de</sup> graad</i>	<i>7<sup>de</sup> specialisatiejaar</i>
Brood en banket Hotel Slagerij en vleeswaren Voedingstechnieken	Brood- en banket Hospitality Hotel Productie- en procestechnologie: voeding Slagerij en vleeswaren Voedingstechnieken	Assistent voedingsindustrie Bakkerijtechnieken Butler-intendant Hotelbeheer

### 3. Deeltijds BSO

Naast het voltijds BSO bestaat er ook Deeltijds BSO. Je volgt twee dagen per week les in een Centrum voor Deeltijds onderwijs (CDO). De drie andere dagen kan je via werkervaring een beroep op een heel praktische manier. Binnen het Deeltijds BSO bestaan de volgende studierichtingen in verband met Voeding.

Bakker-patissier Bakkersgast Grootkeukenmedewerker Hulpkok Keukenmedewerker Kok Medewerker kamerdienst Productiemedewerker in de voedingsnijverheid	Productie-operator in de voedingsnijverheid Slager Slagersgast Uitsnijder-uitbener Zaalbediener Zaal- en keukenmedewerker Zaalmedewerker
--	--

Sommige scholen bieden in het Deeltijds BSO modulair onderwijs aan waarbij het programma is onderverdeeld in verschillende pakketten of modules. Binnen het modulair Deeltijds BSO bestaan de volgende opleidingen in verband met Voeding

#### *Modulaire opleidingen in het Deeltijds BSO in verband met Voeding*

Grootkeukenhulp Hulpkelner Keukenhulp Keukenmedewerker	Keukenverantwoordelijke Traiteurmedewerker Zaalmedewerker
---	---

### 4. Leertijd

In de Leertijd volg je één dag per week les in een Syntra-lesplaats. Vier dagen per week ga je werken bij een patroon om het vak op een heel praktische manier aan te leren. We vermelden een aantal leertijdopleidingen in verband met Voeding.

Brood- en banketbakker Restauranthouder Slager-spekslager	Snackbarexploitant Suiker- en chocoladebewerker Traiteur-banketaannemer
---	---

### 5. Hoger onderwijs

Binnen het hoger onderwijs kan je kiezen voor een professionele of academische opleiding. Een professionele bachelor duurt drie jaar en wordt gegeven aan een hogeschool. Een academische opleiding (bachelor en master) duurt minimaal vier jaar en wordt gegeven aan hogescholen en universiteiten.

<i>Professionele bachelor</i>	<i>Academische bachelor en master hogeschool</i>	<i>Academische bachelor en master universiteit</i>
(Hotelmanagement) (Voedings- en dieetkunde) (Leraar SO: Voeding-verzorging)		

## 6. Meer informatie

Voor meer informatie kan je contact opnemen met je CLB-medewerker. Je kan ook een kijkje nemen op de volgende websites:

- Algemeen: [www.studiekiezer.be](http://www.studiekiezer.be)
- Voltijds gewoon secundair onderwijs: [www.destapgent.be/stapper](http://www.destapgent.be/stapper)
- Deeltijds BSO: [www.ond.vlaanderen.be/onderwijsaanbod/dbso](http://www.ond.vlaanderen.be/onderwijsaanbod/dbso)
- Leertijd: [www.leertijd.be](http://www.leertijd.be)
- Opleidingsmogelijkheden na het secundair onderwijs: [www.digiclb.be/wat-na-so](http://www.digiclb.be/wat-na-so) en [www.verruimjehorizon.be](http://www.verruimjehorizon.be)

Ben je geboeid door de wereld van de Horeca dan zijn deze websites zeker een bezoekje waard: [www.toffejobs.be](http://www.toffejobs.be), [www.hotbase.be](http://www.hotbase.be).

Op de website van de VDAB ([www.vdab.be/beroepen](http://www.vdab.be/beroepen)) kan je korte filmpjes bekijken over verschillende beroepen. Je vindt er onder meer beroepenfilms over bakker, bereider visproducten, hulpkelner restaurant/medewerker zaal, hotelreceptionist, kelner brasserie taverne, kok, slager, medewerker keuken, medewerker snelrestaurant & fastfood, productie operator voeding, vleesbewerker.