

Wat na het 6^{de} jaar in een TSO-richting van het studiegebied VOEDING?

22

Hieronder vind je een overzicht van opleidingen die inhoudelijk verwant zijn met de TSO-richtingen van het studiegebied Voeding: Brood en banket, Hospitality, Hotel, Slagerij en vleeswaren en Voedingstechnieken. **Dit betekent echter niet dat alle hieronder vermelde opleidingen haalbaar zijn of je goed zullen liggen.** Informeer je dus goed.

Meer informatie kan je bekomen bij je CLB-medewerker of opzoeken via www.digiclb.be/wat-na-so. Informatie over opleidingen voor volwassenen vind je op www.wordwatjewil.be.

7^{de} specialisatiejaren BSO en Se-n-se

www.studiekiezer.be

Je wordt toegelaten tot alle 7^{de} specialisatiejaren BSO en Se-n-se-opleidingen van het studiegebied waarin je het diploma secundair onderwijs behaalt. We sommen ze hieronder op. Dit betekent echter niet dat in de praktijk alle overgangen vanzelfsprekend zijn. De school kan je ook toelaten in 7^{de} specialisatiejaren BSO en Se-n-se-opleidingen van een ander studiegebied.

7 BSO

- Banketaannemer-traiteur
- Banketbakkerij-chocoladebewerking
- Dieetbakkerij
- Gemeenschapsrestaurant
- Hotelonthaal
- Restaurantbedrijf en drankenkennis
- Slagerij-fijnkosttraiteur
- Specialiteitenrestaurant
- Wereldgastronomie

Se-n-se (TSO)

- Assistent-voedingsindustrie
- Bakkerijtechnieken
- Butler-intendant
- Hotelbeheer

Hoger onderwijs: Professionele bachelor

www.verruimjehorizon.be en www.studiekiezer.be

- Agro- en biotechnologie (voedingsmiddelentechnologie)
- Facilitair management
- Hotelmanagement
- Leraar secundair onderwijs (met als vak voeding-verzorging, ...)
- Toerisme en recreatiemanagement
- Voedings- en dieetkunde

Hoger Beroepsonderwijs van het volwassenenonderwijs

Meestal avond- en/of weekendonderwijs

www.ond.vlaanderen.be/onderwijsaanbod/volwassen/studiegebieden.asp?hs=417

www.digiclb.be/hbov

- Gids-reisleider
- Hotel- en cateringmanagement

Secundair volwassenenonderwijs

Meestal avond- en/of weekendonderwijs

www.ond.vlaanderen.be/onderwijsaanbod/volwassen/studiegebieden.asp?hs=317

- Ambachtelijke brood- en banketbakkerij
- Ambachtelijk chocoladebewerker
- Ambachtelijk ijsbereider
- Brood- en banketbakkerij en confiserie (brood, banket, fijngebak, ijsbereiding, industriële productietechnieken, suikertrekken)
- Biochemie (bakkerij, brouwerij, likeuren en destillaten, vleeswaren, wijn, zuivel)
- Culinair traiteurslager
- Gastronomisch koken
- Grootkeukenkok
- Hotel (kok, kelner, wijnkelner, bier en gastronomisch koken, hoteldesserts, streekgerechten, ...)
- Hotelbedrijf
- Hotelonthaal
- Public relations en onthaal
- Slager, vleeswarenbereider, fijnkosttraiteur
- Taalopleidingen
- Toerisme en onthaal
- Traiteur
- Uitsnijder-uitbener
- Verantwoordelijke brasserie, taverne, bistro
- Wijnen en cocktails

Syntra-opleidingen

www.syntra.be

Let op. Niet alle opleidingen worden jaarlijks ingericht.

- Ambachtelijk brood- en banketbakker
- Ambachtelijk chocoladebewerker
- Ambachtelijk slager-spekslager
- Beheerder grootkeuken
- Bereider koopklare gerechten
- Bereider wild en gevogelte
- Brood- en banketbakker
- Café-uitbater
- Frituuruitbater
- Groothandelaar in wijn en geestrijke dranken
- Horeca (verschillend modules)
- Hotelhouder
- Hygiëneconsulent in de voedingssector
- Onthaal- en PR-assistentie
- Reisleider
- Restauranthouder
- Slager-groothandelaar
- Sommelier
- Traiteur-banketaannemer
- Uitbater café-snackbar-tearoom
- Vishandelaar-bereider
- Vleeswarenfabrikant
- Wijnen en cocktails
- Wijnkenner
- Zytholoog (bierkenner)

VDAB-opleidingen

www.vdab.be/opleidingen

- Bartender, cocktails shaken en mixen
- Brood-patisserie
- Correct bier tappen en serveren
- Hotelmedewerker
- (Hulp)kelner
- (Hulp)kok
- Tearoommedewerker
- Vacuüm koken
- Visfileerder
- Verkoper in de slagerij
- Vleesbewerker
- Wijn op restaurant

**Wil je toch liever een heel andere richting uit? Dat kan, maar informeer je goed!
Zo kom je niet voor verrassingen te staan.**