

Bachelor in Hotelmanagement Nederlandstalig programma

Specialisaties:

- Hospitalitymanagement

- Culinary Arts

2021-2022

Programmajaar 1: Basics

Opleidingsonderdelen	uren/week sem 1	uren/week sem 2	ECTS
Gemeenschappelijk programma (Nederlandstalig)			36
Economie	2	2	4
Hospitalityboekhouden I	2	3	5
ICT - officeprogramma's basis	2		3
Horecasoftware basis		2	3
Recht			6
<i>Inleiding tot het hotelrecht</i>	2		2
<i>Rechten en plichten van de hotelmanager</i>		4	4
Religie, zingeving en levensbeschouwing / keuze VIVESbreed	2		3
Engels 1	3	3	6
Frans 1	3	3	6
Specialisatie hospitalitymanagement (Nederlandstalig)			24
Hotelorganisatie	2		3
Voeding en dranken	2		3
Wijnleer	2		3
Introductie keuken en restaurantpraktijk			3
Hospitalityweek en talentontwikkeling			3
Nederlands		2	3
Duits 1 / Spaans 1	3	3	6
Specialisation Culinary Arts (Engelstalig)			24
Run the restaurant 1 (1 week)			3
History, Fundamentals and Future	2		3
Products	2		3
Technics & Materials	2		3
Practice French Cuisine	2	2	6
Practice Belgian Cuisine	2		3
Workshops, visits, guest lecturers, WSET level 1			3
Totaal per semester hospitalitymanagement	25	22	
Totaal per semester Culinary Arts	24	24	
Totaal ECTS			60

Programmajaar 2: Advanced

Opleidingsonderdelen	uren/week sem 1 (6 weeks)	uren/week sem 2	ECTS
Gemeenschappelijk programma (Nederlandstalig)			42
Bedrijfseconomie		2	3
Hospitalityboekhouden II		2,5	3
ICT - office- en hotelsoftware gevorderd		2,5	3
Sociaal en fiscaal recht	4		3
Practical case Café CuiZien		3	5
Profit & Loss	5		3
Sales & Marketing (CLIL Engels)		2,5	3
Human resources management		2	3
International case (CLIL Engels)			3
Onderzoeks- en schrijfvaardigheden	4		3
Engels 2	3	2,5	5
Frans 2	3	2,5	5
Specialisatie hospitalitymanagement (Nederlandstalig)			18
Operationele stage (6 weken)			7
talentontwikkeling			3
Seminaries en bedrijfsbezoeken		2	3
Duits 2 / Spaans 2	3	2,5	5
Specialisation Culinary Arts (Engelstalig)			18
Run the restaurant 2 (6 weeks)			7
F&B Operations		2	3
Food Microbiology and Hygiene	4		5
Company visits, WSET level 2		2	3
Totaal per semester hospitalitymanagement	22	24	
Totaal per semester Culinary Arts	23	23,5	
Totaal ECTS			60

Programmajaar 3: Star Level

Opleidingsonderdelen	uren/week sem 1	uren/week sem 2	ECTS	MW**
Gemeenschappelijk programma (Nederlandstalig)			25	
E-business & Sales	2		3	
Revenue management	3		3	
Financieel management	2		3	
Ethiek en diversiteit	2		3	
Emerging Technologies	2		3	
Managementcase			5	
Internationale communicatie			5	
<i>Engels 3</i>	2		2	
<i>Frans 3</i>	2		2	
<i>Rollenspel</i>			1	
Specialisatie hospitalitymanagement (Nederlandstalig)			35	
Project trends in hospitality			3	
Internationale communicatie			5	
<i>Duits 3 / Spaans 3</i>	2		2	
Managementstage			24	
KEUZETOPIC: Kies 1 uit 2				
Topic 1: Operationeel hospitalitymanagement	5		6	
Topic 2: Strategic hospitalitymanagement (CLIL Engels)	5		6	
Specialisation Culinary Arts (Engelstalig)			35	
Food Proces Engineering	2		3	
Culinary Research & Development	2		3	
Star Cuisine	5		5	
Internship			24	
Totaal per semester hospitalitymanagement	22	0		
Totaal per semester Culinary Arts	24	0		
Totaal ECTS			60	

**Mobility window : studeren in het buitenland met een Erasmusbeurs is mogelijk in semester 5