



VAK PTA

Beroepsgerichte programma Horeca, Bakkerij en Recreatie

Dit vak PTA geldt voor basis- en kaderleerlingen beroepsgerichte programma D&P van het Hub van Doornecollege, leerjaar 3 van cohort 2025 – 2027 en leerjaar 4 van cohort 2024-2026.

inhoudsopgave

Profielvak HBR.....	3
Keuzevak Brood en banket specialisatie.....	5
Keuzevak keukenspecialisatie	6
Keuzevak traiteur	7

Profielvak HBR			
Vaknummer	1800		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR		



Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging periode
			vorm	duur	code		
Leerjaar 3 en 4 Werken in een restaura nt	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Werken in het restaurant	P	V	VD1	Nee	30%
	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Promotiemateriaal	P	V	VD2	Nee	10%
	P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten	Werken in het restaurant en glaswerk	P	V	VD3	Nee	10%
	P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden	Standaard couvert	P	V	VD4	Nee	15%
	P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken	Kleine etenswaren	P	V	VD5	Nee	15%
	P/HBR/1 Theorie Gastheerschap	Boekje 1 t/m 8	S	45	PW1	Nee	20%
Leerjaar 3 en 4 Module 2	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Gistdeeg	P	V	VD1	Nee	20%
	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Productherkenning	PS	V	VD2	Nee	10%

	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Gevuld kleinbrood	P	V	VD3	Nee	25%
	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Boterdeeg	P	V	VD4	Nee	25%
	P/HBR/2 Theorie De Bakkerij	Boekje 9 t/m 16	S	45	PW1	Nee	20%
Leerjaar 3 en 4	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Algemene kooktechniek	P	V	VD1	Nee	30%
Module 3	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Productherkenning	SP	V	VD2	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Snijtechniek	P	V	VD3	Nee	15%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Bindmiddelen	P	V	VD4	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Half fabricaat	P	V	VD5	Nee	15%
	P/HBR/3 Theorie De Keuken	Boekje 17 t/m 24	S	45	PW1	Nee	20%
Leerjaar 3 en 4	P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Boekje 25 t/m 32	SP	V	PW1	Nee	40%
Module	P/HBR/HC Maken ontwerpen flyer	Flyer activiteit	P	V	VD1	Nee	20%
Werken in de recreatie sector	P/HBR/HC presentatie	Ppp activiteiten	P	V	VD2	Nee	20%
	P/HBR/HC stage/LOB (klas 3)	stageverslag	S	V	VD3	Nee	20%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Keuzevak Brood en banket specialisatie			
vaknummer	1818		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR		



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vorm	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 3	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten	Getoerd gerezen	P	V	TT1	Ja	35%
	K/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, kleinbrood gevuld, getoerd gerezen en zuurdesem	Productherkenning	SP	V	VD1	Nee	10%
		Halffabricaat	P	V	VD2	Nee	15%
		Beslagwerk	P	V	VD3	Nee	20%
		Theorie	S	45	PW1	Nee	20%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							

Keuzevak keukenspecialisatie			
vaknummer	1819		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR		



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vorm	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 3	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie	Productherkenning	SP	V	VD1	Nee	15%
		Kostprijsberekening	S	V	VD2	Nee	15%
		promotiemateriaal	P	V	VD3	Nee	15%
		Theorieboek	S	45	PW1	Nee	20%
		Bijzondere maaltijd	SP	V	TT1	Ja	35%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegenen							

Keuzevak traiteur			
vaknummer	1811		
leerjaar	4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	D&P	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing	Weging
			vorm	duur	code	ja / nee	
Leerjaar 4	K/HBR/7.1 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten	Kleine etenswaren/gebak	P	V	VD1	Nee	10%
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Wereldmaaltijd (buffet/afhaal)	P	V	VD2	Nee	30%
		Food truck	SP	V	TT1	Ja	45%
		Theorietoets	S	45	PW1	Nee	15%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							