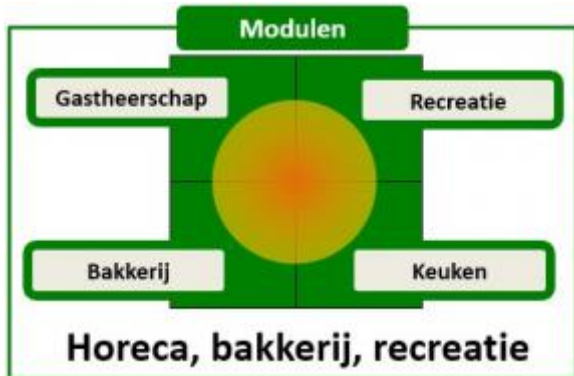


# Het profiel HBR op het Huygens College

HBR staat voor Horeca, Bakkerij en Recreatie. HBR is een brede opleiding waarin je als leerling te maken krijgt met verschillende onderdelen uit de wereld van de Horeca, Toerisme en Voeding. Het HBR-programma bestaat uit vier profielvakken: Gastheerschap, Recreatie, Bakkerij en Keuken.



Daarnaast worden verschillende keuzevakken aangeboden. In leerjaar 3 zijn dat Traiteur en Bijzondere keuken. In leerjaar 4 zullen dit twee andere vakken zijn. Je krijgt ook de mogelijkheid om een keuzevak te volgen van een ander profiel. Bijvoorbeeld het keuzevak Webshop van Economie en Ondernemen.

In de keuken leer je verschillende kook- en snijtechnieken en hoe je als kok voor veel mensen een volledig menu kunt samenstellen en uitvoeren. In de bakkerij leer je brood en banket producten te bereiden. Bij het vak recreatie draait het vooral om plannen en organiseren met de bijbehorende vaardigheden als het opstellen van draaiboeken, promotie, catering, sociale hygiëne en financiële zaken.

Bij gastheerschap leer je als gastheer of gastvrouw gasten te ontvangen in een restaurant, en hoe je als ware gastheer of -vrouw de maaltijden moet uitserveren.

De lessen worden verdeeld in zowel praktijkmuren als theorie-uren. De praktijkmuren worden in de keuken uitgevoerd, die ook als bakkerij is ingericht. Aansluitend aan de keuken is de bar waar je bijvoorbeeld koffie en andere dranken kunt bereiden en uitschenken. In de toekomst zal er daadwerkelijk restaurant gedraaid gaan worden met échte gasten.

Het profiel HBR is een vooropleiding voor een meer gespecialiseerde opleiding op het mbo. Na deze opleiding kun je bijvoorbeeld kiezen voor:

- Horeca (koken of serveren)
- Brood en Banket
- Toerisme en Recreatie
- Of een hele andere richting opgaan