

Nieuwe horecaopleiding op VIVES Campus Brugge

Hogeschool VIVES Campus Brugge biedt vanaf september 2019 een nieuwe horecaopleiding aan. De graduaatsopleiding Logies-, Restaurant- en Cateringmanagement (LRC) leidt studenten op voor een leidinggevende job in de horeca. Dit gebeurt via duaal leren, een combinatie van contactmomenten op de campus en werkplekieren.



"Gezien het belang van de horeca voor Brugge betekent deze nieuwe opleiding een extra troef voor de stad", aldus Brugs schepen van flankerend onderwijsbeleid, werk en ondernemen **Pablo Annys**.

De graduaatsopleiding LRC-management duurt twee jaar. VIVES stoomt momenteel vakspecialisten klaar die gastenservice hoog in het vaandel dragen, verschillende talen spreken, een team kunnen leiden, hun product kunnen promoten en financieel inzicht in de onderneming hebben. De sector zelf schreef de beroepsprofielen uit voor o.a. gespecialiseerd drankenkelner, maître d'hôtel, Food & Beverage Manager en Front Office Manager.

De studenten kunnen momenteel kiezen uit twee afstudeerrichtingen: logiesmanagement en restaurantmanagement. Op langere termijn kan VIVES nog een derde afstudeerrichting, cateringmanagement, aanbieden. De lessen, in thematische blokken van zes weken, worden afgesloten met een examen. Het traject leidt tot een graduaatsdiploma, dat zich qua niveau situeert tussen het diploma secundair onderwijs en bachelor.

De opleiding moet een troef zijn voor de horecasector. Niet alleen zullen studenten tijdens hun opleiding gemiddeld twee dagen per week in de verschillende horecagelegenheden actief zijn, nadien zal deze opleiding de uitstroom van gekwalificeerd horecapersoneel verzekeren. In dit kader staat de opleiding open voor verdere

vormen van samenwerking met de horecasector. Schepen Pablo Annys: "Het stemt me zeer tevreden dat Hogeschool VIVES Campus Brugge deze nieuwe opleiding aanbiedt. Brugge, dat jaarlijks 8,3 miljoen bezoekers ontvangt en 6.000 banen in de horecasector genereert, is de ideale uitvalsbasis voor het opleiden van leidinggevendenden in de horeca. Dit zal zorgen voor een nog kwalitatievere uitstraling van Brugge als gastvrije en culinaire stad."

Meer info op www.vives.be/nl/opleidingen/handelswetenschappen-en-bedrijfskunde/graduaat-logies-restaurant-en-cateringmanagement of bij opleidingshoofd An.Winnepenninckx@vives.be

De VIVES-graduaatsopleiding verzekert de uitstroom van gekwalificeerd horecapersoneel.

