"Wie doet wat in de horeca" 3de druk				
vvkso	doelstellingen hotel tso		doelstellingen RK bso	
	2de graad	3de graad	2de graad	3de graad
hfdst	vvkso 2000/030	vvkso 2010/102	vvkso 2012/016	vvkso 2012/32
1.1			II.10	
1.2				PAV
2.1	KRH 4.1.1 /4.1.2	TV (7) (8) (9)	II.35 / 46	III.13 / 24
2.2				
2.3	KRH 4.1.3	TV (36) tot (39) / (45) en (46)		
2.4				
3.1 - 3.6	KRH 4.1.3	TV (11) (12) (14) (15)		
3.7 - 3.8	KRH 4.1.1 /4.1.2		II.46	III.24
3.9 en 4.8			II.48	
4	PV 4.2.3		II.31	III.26 / 44 / 46
5.1		TV (82) (83)		PAV
5.2 - 5.7	PV 4.2.3			III.46
6.1				III.26 / 46
6.2	PV 4.2.3		II.31 (selectie)	
7				
8.1	KRH 4.1.2 / 4.1.3 VH 4.1.3 PV 4.2.5	TV (26)	II.1 / 10	III.2
8.2		TV (27)	II.1 / 11 / 36	
8.3		TV (29)	II.1 / 13 / 15 / 30	III.2 / 25
8.4	VH 4.3.2 en 4.3.3		II.8 / 9	III.8 / 33
8.5	KRH 4.1.2		II.14 / 29	III.2 / 10 / 11
8.6		TV (79) tot (87) / TV (26) tot (28)	II.10-17 /II.44-45	
8.7	PV 4.2.5		II.11	III.1 / 2 / 10 / 25 / 31 / 40
8.8			II.12 / 30	
8.8.4	KRH 4.2.2			III.5 / 30
8.8.5	KRH 4.3.3			III.4
8.9			II.16-17	III.11 / III.12 / III. 14
9.1		TV (16) (17) (18)		
9.2				
9.3	KRH 4.3.3			
KRH	**verwijzingen naar de nummers van de leerplannen**			
= keuken-, restaurant- en hoteltechnologie				

VH				
= veiligheid en hygiëne				
PV	TV			
= praktijk	= technisch vak			