

Vmbo



Mbo



Hbo


Let op!  
Gewijzigde ISBN's

# Menukaart 2012

*Trends*

*Hotel Inc.*  
★★★★★

Rooms Division  
Management



De verschillende methodes voor de horecaopleidingen van Edu'Actief vormen een doorlopende leerlijn: vanaf het voorbereidend beroepsonderwijs naar het mbo en het hbo. De leermiddelen sluiten inhoudelijk en organisatorisch op elkaar aan.

De introductie van het nieuwe vmbo in 1998 en de nieuwe eindtermen voor het vak Consumptief hebben de uitgeverij ertoe gebracht om de methode Tendens te ontwikkelen. Voor het eerst geen los product, maar een complete leerlijn voor een vak. En dat is sinds 2000, het jaar dat het eerste deel van Tendens op de markt kwam, het kenmerk van de horecaleermiddelen van Edu'Actief: complete methodes die voortdurend onderhouden en verbeterd worden.

Kenmerkend voor de methodes is de opgroeiende leerling die centraal staat. Daarnaast staat het beroep centraal. Dat maakt dat er grote verschillen bestaan tussen de diverse methodes: een leerling in vmbo basis denkt en werkt anders dan een student van de opleiding Manager/ondernemer horeca in het derde leerjaar mbo. Informatie is afgestemd op de doelgroep wat betreft taal en complexiteit van het beroep. Organisatorisch lijken de methodes sterk op elkaar, inhoudelijk zijn ze verschillend.

De methodes zoeken steeds de samenhang tussen werken en leren. De relatie tussen school en bedrijfsleven komt ook via leermiddelen tot uiting: de beroepspraktijk komt sterk naar voren in activiteiten en opdrachten.

Naast de leerlijnen voor het vmbo en het mbo zijn er enkele losse producten. Zo is er voor het hbo een Engelstalige uitgave voor Rooms Division Management. Daarnaast is er een op zichzelf staande uitgave voor Sociale hygiëne in de lijn van Tendens. De uitgave van deze titel geeft opnieuw aan waar Edu'Actief binnen de horeca voor staat: bruggen slaan tussen leren en werken, tussen scholen en bedrijven en tussen leerlingen en begeleiders.

*In deze menukaart vindt u alle gerechten die wij serveren. Onze kaart wijzigen wij geregeld, zodat wij onze gasten kunnen blijven verrassen met mooie producten en vernieuwende gerechten. Heeft u speciale wensen die niet op de kaart staan? Vertel ze ons en wij zullen naar uw smaak uw gerechten bereiden. Bestellen kan via onze webshop op [store.edu-actief.nl](http://store.edu-actief.nl).*

# Voorgerecht

## Vorbereidend beroepsonderwijs

De basis van de verticale beroepskolom. Binnen de voorgerechten heeft u de keuze uit Tendens HTRV en Tendens Consumptief.

### Tendens HTRV

Tendens HTRV gaat uit van het zogenaamde werkplekleren. In elke periode vervult een leerling een andere functie. Bij elke functie worden weer andere kennis en vaardigheden gevraagd. Steeds staat de juiste beroepshouding voorop. Naast koken als kok, serveren als gastheer/-vrouw, bakken als broodbakker en versieren als banketbakker maakt de leerling kennis met de sector Toerisme en recreatie. Ongeveer een kwart van de methode is daaraan gewijd.

978 90 6053 836 4 Tendens HTRV werkboek leerjaar 3  
*Tendens HTRV leerjaar 3 bestaat uit een map met vijftien werkboeken per functie of werkplek. Daarnaast is er een website met films, interactieve opdrachten en relevante bronnen.*

€ 112,50

Deze map voor leerjaar 3 dekt alle eindtermen minimaal één keer af. U kunt ook uw eigen programma samenstellen door een selectie te maken uit de werkboeken. De werkboeken van leerjaar 3 kosten per stuk € 12,-.

Horeca	Bakkerij	Toerisme en Recreatie
Oriëntatie op de horeca 978 90 3720 304 2	Oriëntatie op de bakkerij 978 90 3720 303 5	Oriëntatie op toerisme en recreatie 978 90 3720 305 9
Kok voorgerechten 978 90 3720 285 4	Broodbakker kleinbrood 978 90 3720 276 2	Receptiemedewerker 978 90 3720 306 6
Kok hoofd- en bijgerechten 978 90 3720 283 0	Broodbakker luxebrood 978 90 3720 281 6	Recreatiemedewerker 978 90 3720 307 3
Kok nagerechten 978 90 3720 284 7	Banketbakker zanddegen 978 90 3720 272 4	
Officemedewerker 978 90 3720 294 6	Banketbakker stukswerk en convenience 978 90 3720 308 0	
Gastheer/-vrouw 978 90 3720 282 3		
Bartender 978 90 3720 274 8		

- 978 90 3720 484 1 Tendens HTRV map met werkboeken leerjaar 4, intrasectoraal € 112,50  
*De map Tendens HTRV intrasectoraal leerjaar 4 bevat in totaal acht werkboeken per functie of werkplek voor kok, gastheer/-vrouw, broodbakker en banketbakker. Daarnaast is er een leerlingenwebsite met films, interactieve opdrachten en relevante bronnen. Op de docentenwebsite worden examentrainingen voor de leerlingen aangeboden.*

U kunt ook uw eigen programma samenstellen door een selectie te maken uit de werkboeken. De werkboeken van leerjaar 4 intrasectoraal kosten per stuk € 14,50.

Horeca	Bakkerij	Toerisme en Recreatie
Kok voor- en nagerechten 978 90 3720 617 3	Broodbakker getoerd gerezen en kleinbrood 978 90 3720 615 9	Toerticket (optioneel, naast HTRV aan te schaffen) 978 90 3720 803 6
Kok hoofd- en bijgerechten II 978 90 3720 616 6	Broodbakker (luxe) gistdegen 978 90 3720 611 1	
Gastheer/-vrouw II 978 90 3720 614 2	Banketbakker beslagen en gebak 978 90 3720 613 5	
Bartender II 978 90 3720 612 8	Banketbakker zand- en korstdegen 978 90 3720 618 0	

- 978 90 3720 483 4 Tendens HTRV map met werkboeken leerjaar 4, horeca € 112,50  
*De map Tendens HTRV horeca leerjaar 4 bevat in totaal acht werkboeken per functie of werkplek voor kok en gastheer/-vrouw. Daarnaast is er een leerlingenwebsite met films, interactieve opdrachten en relevante bronnen. Op de docentenwebsite worden examentrainingen voor de leerlingen aangeboden.*

U kunt ook uw eigen programma samenstellen door een selectie te maken uit de werkboeken. De werkboeken van leerjaar 4 horeca kosten per stuk € 14,50.

Kok	GHV
Kok voorgerechten II 978 90 3720 610 4	Ontvangst 978 90 3720 606 7
Kok bijgerechten 978 90 3720 608 1	Verblijf 978 90 3720 605 0
Kok hoofdgerechten 978 90 3720 607 4	Afscheid 978 90 3720 604 3
Kok nagerechten II 978 90 3720 609 8	Sociale hygiëne en bedrijfsformules 978 90 3720 603 6

978 90 3720 482 7 Tendens HTRV map met werkboeken leerjaar 4, bakkerij  
*De map Tendens HTRV bakkerij leerjaar 4 bevat in totaal acht werkboeken per functie of werkplek voor broodbakker en banketbakker. Daarnaast is er een leerlingenwebsite met films, interactieve opdrachten en relevante bronnen. Op de docentenwebsite worden examentrainingen voor de leerlingen aangeboden.*

€ 112,50

U kunt ook uw eigen programma samenstellen door een selectie te maken uit de werkboeken. De werkboeken van leerjaar 4 bakkerij kosten per stuk € 14,50.

Bakker	Banketbakker
Broodbakker kleinbrood II 978 90 3720 619 7	Banketbakker zanddegen II 978 90 3720 623 4
Broodbakker grootbrood 978 90 3720 620 3	Banketbakker korstdegen 978 90 3720 624 1
Broodbakker getoerd gerezen 978 90 3720 622 7	Banketbakker gebak en beslagen 978 90 3720 626 5
Broodbakker seizoens- en streekproducten 978 90 3720 621 0	Banketbakker taarten en versierwerk 978 90 3720 625 8

### Toerticket

Toerticket bestaat uit twaalf opdrachten over de sector Toerisme en Recreatie. Deze toertickets sluiten aan bij de methode Tendens HTRV, maar u kunt ze in alle sectoren inzetten. De toertickets geven een goed beeld van de sector. Daardoor kan de leerling erachter komen of dit een interessante sector is om in door te stromen.

978 90 6053 803 6 Toerticket  
*Toerticket bestaat uit twaalf toertickets (opdrachten voor Toerisme en Recreatie) en een dvd met films. Het is een eenmalige aanschaf voor de school. De twaalf toertickets worden aangeboden via de website [www.toerticket.nl](http://www.toerticket.nl). Om toegang te krijgen tot deze toertickets, heeft u inlogcodes nodig. Wanneer u Toerticket bestelt, ontvangt u deze inlogcodes samen met de dvd van Toerticket.*

€ 884,00

## Tendens Consumptief

Het uitgangspunt van Tendens Consumptief is de vaktheorie. In essentie is deze methode een theoriemethode, met handvatten voor de praktijklessen. Er is geen directe koppeling tussen theorie en praktijk.

978 90 5766 743 5	Tendens HTV Bronnenboek deel 1 <i>Een fullcolournaslagwerk. Als u gebruikmaakt van de methode Tendens Consumptief, dan heeft u dit bronnenboek nodig. Dit bronnenboek kan ook gebruikt worden als back-up bij de methode Tendens HTRV.</i>	€ 59,75
978 90 5766 746 6	Tendens HTV Bronnenboek deel 2, Intrasectoraal <i>Een fullcolournaslagwerk. Als u gebruikmaakt van de methode Tendens Consumptief intrasectoraal, dan heeft u dit bronnenboek nodig. Dit bronnenboek kan ook gebruikt worden als back-up bij de methode Tendens HTRV.</i>	€ 59,75
978 90 5766 703 9	Tendens Consumptief Instructie-/werkboek deel 1 <i>In leerjaar 3 werken zowel de leerlingen die het intrasectorale programma volgen als de leerlingen die een sectoraal programma volgen uit dit instructie-/werkboek. Om met dit instructie-/werkboek te kunnen werken heeft de leerling het Tendens HTV Bronnenboek deel 1 nodig.</i>	€ 87,50
978 90 5766 749 7	Tendens Consumptief Instructie-/werkboek deel 2, Intrasectoraal <i>De leerlingen met het uitstroomprofiel intrasectoraal werken in leerjaar 4 uit dit instructie-/werkboek. Om met dit instructie-/werkboek te kunnen werken heeft de leerling het Tendens HTV Bronnenboek deel 2, Intrasectoraal nodig.</i>	€ 87,50
978 90 5766 745 9	Tendens Consumptief Bronnenboek deel 2, Bakkerij <i>Een fullcolournaslagwerk. Als u in leerjaar 4 gebruikmaakt van de methode Tendens Consumptief Bakkerij, dan heeft u dit bronnenboek nodig. Dit bronnenboek kan ook gebruikt worden als back-up bij de methode Tendens HTRV Bakkerij.</i>	€ 59,75
978 90 5766 748 0	Tendens Consumptief Instructie-/werkboek deel 2, Bakkerij <i>De leerlingen met het uitstroomprofiel bakkerij werken in leerjaar 4 uit dit instructie/werkboek. Om met dit instructie/werkboek te kunnen werken heeft de leerling het Tendens Consumptief Bronnenboek deel 2, Bakkerij nodig.</i>	€ 87,50

978 90 5766 744 2	<p>Tendens Consumptief Bronnenboek deel 2, Horeca  <i>Een fullcolournaslagwerk. Als u in leerjaar 4 gebruikmaakt van de methode Tendens Consumptief Horeca, dan heeft u dit bronnenboek nodig. Dit bronnenboek kan ook gebruikt worden als back-up bij de methode Tendens HTRV Horeca.</i></p>	€ 59,75
978 90 5766 747 3	<p>Tendens Consumptief Instructie-/werkboek deel 2, Horeca  <i>De leerlingen met het uitstroomprofiel Horeca werken in leerjaar 4 uit dit instructie-/werkboek. Om met dit instructie-/werkboek te kunnen werken heeft de leerling het Tendens Consumptief Bronnenboek deel 2, Horeca nodig.</i></p>	€ 87,50

### Voor de docent

Al onze gerechten worden geserveerd met een compleet aanbod aan toetsen, docentenhandleidingen, antwoordmodellen en verantwoordingsdocumenten.

### Dieetwensen

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten. Wij kunnen u ook een maatwerkpakket aanbieden.

# Hoofdgerecht

## Mbo niveau 1: Horeca-assistent

### Tendens Horeca-assistent

Het belangrijkste uitgangspunt voor Tendens Horeca-assistent is de leerling. De leerling en de ontwikkeling van zijn sociale vaardigheden en basistechnieken staan centraal. Tendens Horeca-assistent biedt mogelijkheden om competenties te ontwikkelen die nodig zijn om de arbeidsmarkt te kunnen betreden.

978 90 6053 783 1	Tendens Horeca-assistent, THAS <i>Het leerlingenmateriaal van Tendens Horeca-assistent bestaat uit een map waarin praktijk- en theorieopdrachten worden afgewisseld. De inhoud van THAS ziet er als volgt uit: 20 praktijkblokken, werk- en bronnenblok, trefwoordenregister en een portfolio.</i>	€ 124,50
978 90 3720 132 1	Werkblok Tendens Horeca-assistent <i>Het werkblok van Tendens Horeca-assistent is ook als los onderdeel verkrijgbaar. Let op! Het werkblok is onderdeel van de leerlingenmap en niet verplicht voor scholen om aan te schaffen.</i>	€ 35,00

## Mbo niveau 2, 3 en 4: Kok, Zelfstandig werkend kok, Leidinggevende keuken en Gespecialiseerd kok

### Tendens Kok

Tendens Kok is een pakket voor de opleidingen Kok (niveau 2), Zelfstandig werkend kok (niveau 3) en de niveau 4-opleidingen Leidinggevende keuken en Gespecialiseerd Kok. Tendens Kok bestaat uit een kwalitatief goed en samenhangend arrangement van leermiddelen. Bronnenboeken, werkmaterialen (digitaal en op papier) en een website met films, games en bronnen. Tendens Kok faciliteert de driehoek tussen de school, het leerbedrijf en de student.

978 90 3720 164 2	Tendens Kok Resiba deel 1 en 2 <i>Fullcolournaslagwerk bestaande uit twee handzame boeken, Resiba deel 1 en Resiba deel 2. Hierin kan de student alles vinden op het gebied van warenkennis, productkennis en bereidingstechnieken.</i>	€ 150,00
978 90 3720 506 0	Tendens Kok ParTie-werkboek <i>Het zogenoemde ParTie-werkboek is het uitgangspunt voor de student. Dit is een map met modules waarin allerlei opdrachten zijn gerangschikt volgens het principe van het werken in parties.</i>	€ 134,75

## Voor de docent

Al onze gerechten worden geserveerd met een compleet aanbod aan toetsen, docentenhandleidingen, antwoordmodellen en verantwoordingsdocumenten.

## Dieetwensen

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten. Wij kunnen u ook een maatwerkpakket aanbieden.

## Beroepspraktijkvorming (BPV)

Voor de BPV bieden wij u de volgende mogelijkheden:

- Voor Tendens Kok staan er BPV-opdrachten op de website [www.htv-leermiddelen.nl](http://www.htv-leermiddelen.nl). Deze zijn naar eigen inzicht aan te passen.
- Een compleet takenboek dat u direct in kunt zetten. Dit is een combinatie tussen de inhoud van de methode en de landelijke beoordelingssystematiek. Het takenboek is zowel digitaal als op papier (via printing on demand) beschikbaar. Neemt u gerust contact met ons op om te vragen naar de mogelijkheden.

978 90 6053 907 1	Tendens Zelfstandig werkend kok/leidinggevende keuken Resiba deel 3 en 4 <i>Dit naslagwerk bestaat uit twee boeken. Hierin kan de student alles vinden over warenkennis, moderne bereidingstechnieken, scheikunde en moleculaire gastronomie. Ook onderwerpen als financieel management, kwaliteitsmanagement en leidinggeven worden behandeld.</i>	€ 159,00
978 90 3720 134 5	Tendens Zelfstandig werkend kok Partie-werkboek <i>Het ParTie-werkboek is het uitgangspunt voor de Zelfstandig werkend kok. Dit is een map met modules waarin allerlei opdrachten zijn gerangschikt in parties en thema's.</i>  Tendens Leidinggevende keuken en Gespecialiseerd kok. <i>De volgende stap in de doorlopende leerlijn Tendens Kok is gezet. Voor de niveau 4-opleidingen Leidinggevende keuken en Gespecialiseerd kok is een lespakket ontwikkeld. Het lespakket is zowel digitaal als op papier (via print on demand) af te nemen. Neem voor meer informatie hierover of het aanvragen van een beoordelingsexemplaar contact met ons op.</i>	€ 156,00
978 90 6053 825 8	Tendens Horeca DigiCode niv. 2, 3 en 4: 12 mnd <i>Een student krijgt via een prepaid DigiCode toegang tot Examn!: het leermanagementsysteem. Na één keer inloggen kan de student met zijn eigen gegevens overal toegang toe krijgen.</i>	€ 137,80
978 90 3720 047 8	Tendens Horeca DigiCode niv. 2, 3 en 4: 6 mnd <i>Voor studenten die versneld door het traject lopen of die extra tijd nodig hebben om hun opleiding af te ronden, is er de 6-maanden Digi-Code. De licentie is een half jaar geldig vanaf het moment waarop de leerling de code heeft geactiveerd.</i>	€ 75,00

## Maatwerk: Content Delivery System (CDS)

Elke school zijn eigen op maat gemaakte leerlijn? Dat kan met Edu'Actief. Via het Content Delivery Systeem kan elke school naar eigen inzicht de door ons ontwikkelde leerlijn afstemmen op de eigen organisatie. Meer informatie over het CDS vindt u op bladzijde 14.



## Mbo niveau 2, 3 en 4: Gastheer/-vrouw, Zelfstandig werkend gastheer en Leidinggevende bediening

### Tendens Gastheer/-vrouw

Tendens Gastheer/-vrouw is een pakket voor de opleidingen Gastheer/-vrouw (niveau 2), Zelfstandig werkend gastheer (niveau 3) en Leidinggevende bediening (niveau 4). Tendens Gastheer/-vrouw bestaat uit een kwalitatief goed en samenhangend arrangement van middelen. Bronnenboeken, werkmaterialen (digitaal en op papier) en een website met films, games en bronnen. Tendens Gastheer/-vrouw faciliteert de driehoek tussen de school, het leerbedrijf en de student. Met Tendens Gastheer/-vrouw verwerven uw studenten op een aantrekkelijke manier de juiste competenties voor een beroep in de horeca.

978 90 3720 221 2	Tendens Gastheer/-vrouw Bronnenboek deel 1 en 2 <i>Dit is een tweedelig fullcolournaslagwerk. Hierin kan de student alles vinden op het gebied van warenkennis, productkennis en serveertechnieken.</i>	€ 150,00
978 90 3720 163 5	Tendens Gastheer/-vrouw Instructie-/werkboek <i>Het uitgangspunt voor de student is het zogenaamde instructie-/werkboek. Dit is een map met modules waarin allerlei opdrachten zijn gerangschikt volgens het principe van de verblijfsfasen.</i>	€ 134,75

### Beroepspraktijkvorming (BPV)

Voor de BPV bieden wij u de volgende mogelijkheden:

- Voor Tendens Gastheer/-vrouw staan er BPV-opdrachten op de website [www.htv-leermiddelen.nl](http://www.htv-leermiddelen.nl). Deze zijn naar eigen inzicht aan te passen.
- Een compleet takenboek dat u direct in kunt zetten. Dit is een combinatie tussen de inhoud van de methode en de landelijke beoordelingssystematiek. Het takenboek is zowel digitaal als op papier (via printing on demand) beschikbaar. Neemt u gerust contact met ons op om te vragen naar de mogelijkheden.

## Voor de docent

Al onze gerechten worden geserveerd met een compleet aanbod aan toetsen, docentenhandleidingen, antwoordmodellen en verantwoordingsdocumenten.

## Dieetwensen

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten. Wij kunnen u ook een maatwerkpakket aanbieden.

978 90 3720 908 8	<p>Tendens Zelfstandig werkend gastheer/leidinggevende restaurant bronnenboek deel 1 en 2</p> <p><i>Dit naslagwerk bestaat uit twee boeken. Hierin kan de student alles vinden over productkennis, wijnwarenkennis, gastronomie en moderne serveertechnieken. Ook onderwerpen als sociale hygiëne en leidinggeven worden behandeld.</i></p>	€ 159,00
978 90 3720 133 8	<p>Tendens Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw Instructie-/werkboek</p> <p><i>Het instructie-/werkboek is het uitgangspunt voor de Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw. Dit is een map met modules waarin allerlei opdrachten zijn gerangschikt in GOE's binnen de thema's: gastronomie, gastvrijheid, dagelijkse bedrijfsvoering en leidinggeven.</i></p> <p>Tendens Leidinggevende bediening</p> <p><i>De volgende stap in de doorlopende leerlijn Tendens Gastheer/-vrouw is gezet. Voor de niveau 4-opleiding Leidinggevende bediening ligt er een compleet lespakket. Het lespakket is zowel digitaal als op papier (via print on demand) af te nemen. Neem voor meer informatie hierover of het aanvragen van een beoordelingsexemplaar contact met ons op.</i></p>	€ 156,00
978 90 3720 825 8	<p>Tendens Horeca DigiCode niv. 2, 3 en 4: 12 mnd</p> <p><i>Een student krijgt via een prepaid DigiCode toegang tot Examn!: het leermanagementsysteem. Na één keer inloggen kan de student met zijn eigen gegevens overal toegang toe krijgen.</i></p>	€ 137,80
978 90 3720 047 8	<p>Tendens Horeca DigiCode niv. 2, 3 en 4: 6 mnd</p> <p><i>Voor studenten die versneld door een traject lopen of die extra tijd nodig hebben om hun opleiding af te ronden, is er de 6-maanden DigiCode. De licentie is een half jaar geldig vanaf het moment waarop de leerling de code heeft geactiveerd.</i></p>	€ 75,00

#### **Maatwerk: Content Delivery System (CDS)**

Elke school zijn eigen op maat gemaakte leerlijn? Dat kan met Edu'Actief. Via het Content Delivery Systeem kan elke school naar eigen inzicht de door ons ontwikkelde leerlijn afstemmen op de eigen organisatie. Meer informatie over het CDS vindt u op bladzijde 14.

## Mbo niveau 4: Manager/ondernemer horeca

### Hotel Inc.

Hotel Inc. is een complete leeromgeving voor de opleiding Manager/ondernemer horeca niveau 4. Vanaf dag 1 kijken uw studenten door de bril van de manager/ondernemer. Met Hotel Inc. haalt u de praktijk in huis, met enthousiaste studenten als resultaat. Kernbegrippen zijn: beroepspraktijk, zelfstandig werken en onderwijs op maat. De materialen zijn ingedeeld volgens de kerntaken van het kwalificatiedossier Manager/ondernemer horeca.

### Kerntaak 4 en 5: Meewerken in de horeca als manager/ondernemer

978 90 6053 826 5	Hotel Inc. Bronnenboek Meewerkend ondernemer deel 1 en 2 <i>In deel 1 kan de student alles vinden op het gebied van branche en beroep, algemene beroepsvaardigheden, sociale hygiëne, veiligheid, gezondheid en welzijn (VGW), warenkennis en gereedschappen, machines en apparaten. In deel 2 kan de cursist alles vinden op het gebied van keuken, restaurant en conference &amp; banqueting.</i>	€ 155,50
978 90 6053 851 7	Hotel Inc. Instructie-/werkboek Meewerkend ondernemer <i>Dit is een map met modules waarin allerlei opdrachten zijn gerangschikt volgens het principe van het werken in verschillende werkvelen: Keuken, Restaurant (met GOE Ontvangst, Verblijf en Afscheid), Conference &amp; banqueting en Rooms Division.</i>	€ 145,25

### Kerntaak 1 en 2: Managen en ondernemen in de horeca

Het pakket manager ondernemer bevat vier bronnenboeken:

978 90 3720 509 1	Hotel Inc. Bronnenboek Starten van een eigen horecabedrijf <i>Wat komt er allemaal kijken bij het starten van een eigen horecabedrijf? Het bronnenboek behandelt onder andere het ondernemingsplan, wet- en regelgeving, trends en innovatie.</i>	€ 49,95
978 90 3720 508 4	Hotel Inc. Bronnenboek Personeelsmanagement <i>Alle facetten van personeelsmanagement komen in dit bronnenboek aan bod: van het werven en selecteren tot het begeleiden van personeel.</i>	€ 49,95

## Voor de docent

Al onze gerechten worden geserveerd met een compleet aanbod aan toetsen, docentenhandleidingen, antwoordmodellen en verantwoordingsdocumenten.

## Dieetwensen

Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten. Wij kunnen u ook een maatwerkpakket aanbieden.



978 90 3720 510 7	Hotel Inc. Bronnenboek Commercieel management <i>Hoe zet je jouw bedrijf goed op de kaart? En hoe blijf je de concurrentie voor? Deze onderwerpen worden beschreven, maar ook inkoop- en voorraadbeheer en yield &amp; revenue management.</i>	€ 49,95
978 90 3720 507 7	Hotel Inc. Bronnenboek Financieel management <i>Winst maken, daar draait het om voor iedere horecaondernemer. In dit boek komen alle aspecten van financieel management aan bod. Basisboekhouden en berekeningen worden vanuit de context van de horeca besproken.</i>	€ 49,95
978 90 3720 253 3	Hotel Inc. Instructie-/werkboek Manager ondernemer <i>Dit is een map met modules waarin allerlei opdrachten zijn gerangschikt volgens het principe van het starten van een drank- en spijsverstrekkend bedrijf en een logiesverstrekkend bedrijf. Ook komen onderwerpen als commercieel en financieel management en personeelsmanagement aan de orde. Daarnaast is het maken van een ondernemingsplan een belangrijk onderdeel</i>	€ 145,00
978 90 6053 790 9	Hotel Inc. DigiCode 12 mnd <i>Een student krijgt via een prepaid DigiCode toegang tot Examn!: het leermanagementsysteem. Na één keer inloggen kan de student met zijn eigen gegevens overal toegang toe krijgen.</i>	€ 137,80
978 90 3720 048 5	Hotel Inc. DigiCode 6 mnd <i>Voor studenten die versneld door het traject lopen of die extra tijd nodig hebben om hun opleiding af te ronden, is er de 6-maanden DigiCode. De licentie is een half jaar geldig vanaf het moment waarop de leerling de code heeft geactiveerd.</i>	€ 75,00

### Sociale hygiëne

Het bronnenboek Sociale hygiëne: Werk in uitvoering is bestemd voor mensen die examen willen doen voor het diploma Sociale hygiëne. De inhoud van het leermiddel is gebaseerd op de door de SVH vastgestelde eindtermen en behandelt alle lesstof die nodig is om de examenvragen te kunnen beantwoorden.

978 90 3720 219 9	Sociale hygiëne: Werk in uitvoering <i>Hoe goed je alles ook bedenkt, soms heb je als horecaondernemer geen invloed op de gastvrijheidsformule doordat gasten zich provocerend gedragen. Hoe ga je hier als gastheer mee om? Wat te denken van dronkenschap en drugsgebruik. En met welke wet- en regelgeving krijg je als horecaondernemer te maken? Al deze onderwerpen komen aan bod in het bronnenboek Sociale hygiëne: Werk in uitvoering.</i>	€ 40,00
-------------------	--	---------



## **Maatwerk: Content Delivery System (CDS)**

*Elke school zijn eigen op maat gemaakte leerlijn? Dat kan met Edu'Actief. Via het Content Delivery Systeem kan elke school naar eigen inzicht de door ons ontwikkelde leerlijn afstemmen op de eigen organisatie. De leerlijn kan worden ingericht naar de wensen van de school. De werkmaterialen van Tendens Horeca kunnen naar eigen inzicht in een volgorde worden geplaatst en eigen projecten van de school kunnen in de leerlijn worden opgenomen. Maar ook verwijzingen naar andere bronnen dan Tendens Horeca kunnen gebruikt worden. Denk aan theorieboeken van andere aanbieders die op deze manier gekoppeld kunnen worden aan de leerlijn van Tendens.*

*Nadat de leerlijn is vastgesteld door het docententeam kan Edu'Actief de materialen naar behoefte leveren. Digitaal via het CDS dat gekoppeld kan worden aan nagenoeg alle elektronische leeromgevingen zoals N@tschool. Maar de materialen kunnen ook via printing on demand op papier geleverd worden.*

*Het CDS is geschikt voor iedere opleiding.  
Meer informatie over het CDS, zie [www.htv-leermiddelen.nl](http://www.htv-leermiddelen.nl).*

## **Taal op niveau Nederlands**

*Taal op niveau Nederlands is een mbo-methode Nederlands. Deze methode biedt structuur en houvast door taalopdrachten per taalvaardigheid aan te bieden op het eigen niveau van de student. Het startassessment is beschikbaar via de methodesite [www.taalopniveau.info](http://www.taalopniveau.info). Op basis van de resultaten van het startassessment weet u welke katernen de studenten nodig hebben. De studenten werken zelfstandig en maken een eindtoets om het vereiste taalniveau aan te tonen. De eindtoetsen zijn gemaakt door expertisecentrum ITTA volgens de richtlijnen van de onderwijsinspectie en zijn te vinden op de website [www.taalopniveau.info](http://www.taalopniveau.info).*

## **Context! voor Loopbaan en burgerschap**

*Context! is de mbo-methode voor Loopbaan en burgerschap voor niveau 1, 2, 3 en 4. Uitgangspunt daarbij is het brondocument 'Loopbaan en burgerschap in het mbo'. De methode bestaat uit een uitdagende map en een ondersteunende methodesite [www.methodecontext.nl](http://www.methodecontext.nl). Context! voldoet aan de resultaatverplichting voor het onderwijsaanbod op het gebied van Loopbaan en burgerschap. Er is specifiek lesmateriaal ontwikkeld voor niveau 1. Niveau 2 t/m 4 werken met dezelfde map. In deze map is uiteraard wel rekening gehouden met niveaudifferentiatie en worden activiteiten uitgesplitst naar de verschillende niveaus. Daarom is binnen Context! doorstroming gemakkelijk en kostenbesparend te realiseren, de student blijft immers met dezelfde map werken. Context! stimuleert door het aanbieden van een grote diversiteit aan activiteiten dat je respectvol moet omgaan met jezelf, de ander en de omgeving. De student leert een mening te vormen en keuzes te maken.*

# Rooms Division Management

## Nagerecht

### Hbo: Hogere Hotelschool/International Hospitality Management

#### Rooms Division Management

Rooms Division Management bespreekt moderne managementtechnieken om hotelgasten een aangenaam verblijf te bezorgen. De Engelstalige methode bestaat uit een boek, dvd en website en is bedoeld voor mbo-niveau 4 en het hbo. Met Rooms Division Management leren uw studenten gastvrijheid om te zetten in een winst.

978 90 6053 749 7 Rooms Division Management incl. dvd € 49,95  
*Het boek bespreekt moderne managementtechnieken van housekeeping managers en geeft handreikingen voor een efficiënt werkende frontoffice. Daarnaast worden er onderwerpen behandeld zoals communicatie, personeelsmanagement, kwaliteitsmanagement, verkoopstrategieën en globalisering. Met de filmpjes van praktijksituaties op de dvd (of via de website [www.roomsdivisionmanagement.com](http://www.roomsdivisionmanagement.com)) krijgt de student een goed beeld van het werk.*

#### Grenzeloos

Grenzeloos gaat in op de verschillen tussen culturen waarmee mensen die werkzaam zijn in het toerisme of de gastvrijheidsindustrie te maken krijgen. Interviews met professionals uit het werkveld en studenten die in het buitenland afstudeerden verhelderen theorie en praktijkvoorbeelden.

978 90 3720 162 8 Grenzeloos: Interculturele communicatie in de wereld van toerisme en gastvrijheid € 35,00  
*Het boek wordt ondersteund met een website, [www.grenzeloos.nu](http://www.grenzeloos.nu) met specifieke landeninformatie, artikelen en opdrachten/cases. Het boek wordt geleverd met een inlogcode voor 2 jaar voor deze website.*

Kijk voor meer informatie over onze horeca-uitgaven op  
[www.htv-leermiddelen.nl](http://www.htv-leermiddelen.nl).

Bestellen kan via onze webshop op:  
[store.edu-actief.nl](http://store.edu-actief.nl).



**edu actief**  
Uitgeverij, training en diensten

Uitgeverij Edu'Actief b.v.

Zomerdijk 9e

7942 JR Meppel

T 0522 235 235

F 0522 235 222

[marketing@edu-actief.nl](mailto:marketing@edu-actief.nl)

[www.edu-actief.nl](http://www.edu-actief.nl)