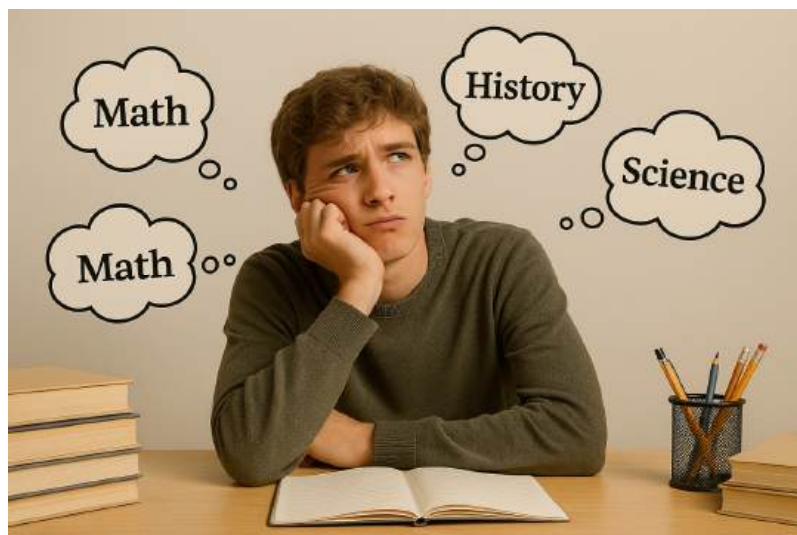




GASVRYHEIDSTUDIES

Vak en Beroepkeuses



Wat dink jy behels gasvryheidstudies ?



Hoekom Gasvryheidstudies?

- Industrie wat die vinnigste groei in Suid-Afrika.
- Sien die wêreld
- Daar sal altyd toeriste en vakansiegangers wees.
- Baie werkseleenthede
- Gasvryheidstudies en Toersime op 'n gr 12 sertifikaat en CV's het 'n voorsprong wanneer jul aansoek doen vir werk
- Hoekom het jy 'n voorsprong?
- Jy leer meer as een vaardigheid aan soos spanwerk en uithouvermoë, probleemoplossing en verantwoordelikheid,ens
- Ontdek selfindiensnemings geleenthede bv "Function Co-Ordinator"

Watter voordele het Gasvryheidstudies vir jou?

- Bevorder kreatiwiteit
- Probleemoplossing
- Berei voor vir uiteenlopende loopbane
- Bied praktiese ondervinding
- Bied sterk werksekerheid
- Dra vaardighede oor na ander bedrywe
- Bevorder persoonlike groei

Waarna werkgewers kyk

- Ervaring en vaardighede
- Fokus op 2 verskillende sterk punte:
 1. Finansies en Kommunikasie (verkope)
 2. Bemarking en admin (HR bestuurder)
 3. Organiseer en Opleiding (HR opleiding)
 4. Kelner en kreatief: Sommelier of Mixsologicst
 5. Kreatief en spanwerk = Funksiekoördineerder



Wat het jy nodig om 'n toekoms vir jou self te bou?

- Sjefuniform
- Baie entoesiasme
- Passievol
- Hardwerkend
- Kreatief
- Doen jou deel en vorm deel van 'n suksesvolle span wat jou gaan toerus met ervaring en vaardighede.

Wye verskeidenheid geleenthede

Akkommodasie



Voedsel en drankbestuur



Toerisme en vervoer



Verskillende beroepe

Hotel bestuurder



Hou toesig oor alle aspekte van 'n hotel se bedrywigheide, insluitend personeelbestuur, begroting, en gaste tevredenheid.

Uitvoerende sjef



Lei die kombuisspan, stel spyskaarte op en bestuur voedselvoorbereiding in restaurante of hotelle.

Funksiekoördineerder



Organiseer en bestuur verskeie geleenthede, van konferensies tot troues en verseker 'n vlot uitvoering en 'n positiewe ervaring.

Restaurant bestuurder



Verantwoordelik vir die daaglikse bedryf van 'n restaurant, insluitend toesig oor personeel, kliëntediens en finansiële prestasie.

Concierge

Concierge



Verskaf persoonlike bystand aan gaste deur te help met besprekings, aanbevelings en spesiale versoeke.

Voedsel en drankbestuurder



Toesig hou oor alle spys en drank-bedrywighe binne 'n hotel of oord en verseker gehalte en winsgewendheid.

Wyndeskundige / Sommelier



'n Wynkenner wat advies gee oor
wynkeuse en -kombinasies, en
dikwels in luukse restaurante of
hotelle werk.

Toer gids



Lei begeleide toere en voorsien toeriste van inligting en insigte oor bestemmings.

Reis agent



Help kliënte om reisreëlins te beplan en te bespreek, insluitend vlugte, verblyf en aktiwiteite.

Rol van professionele reisagente vir jou reis

- Bespreking van kaartjies
- Vervoer
- Toergids
- Hotelbespreking
- Etes
- Administrasie

Bemarking bestuurder



Ontwikkel en
implementeer
bemarkingstrategieë
om gaste aan te trek
en die
gasvryheidsbedryf te
bevorder.

Nog vele meer



Implementing Internal Controls in
Restaurant Accounting and Bookkeeping



Sekuriteit



Wye geleenthede
op skepe



Private sjef

Begin jou eie instandhoudings besigheid

- Direkteur van Operasies
- Direkteur van Instandhouding
- Instandhoudingswerker
- Instandhoudingstoesighouer
- Direkteur van Huishouding
- Uitvoerende Huishoudster
- Leidende Huishoudster
- Toesighouer van Huishouding
- Huishoudelike Assistent
- Huishoudster
- Diensmeisie



Spa bestuuder



Suid Afrika se spog sjefs

Jan-Hendrik van der Westhuizen



- Die Suid-Afrikaans-gebore sjef Jan-Hendrik van der Westhuizen van die Michelin-bekroonde restaurant JAN in Nice, Frankryk.
- S A se eerste sjef wat met 'n Michelin-ster bekroon is.
- Hy het reeds verskeie restaurante in sy geboorteland ge-open.
- Tans in vennootskap met Sun City

Thinus van der Westhuizen



- Die vierde Suid-Afrikaanse sjef wat met 'n gesogte **Michelin-ster bekroon** is!
- Die 33-jarige is die hoofsjef van 99 Sushi Bar in Abu Dhabi een van die eerste eetplekke wat met 'n Michelin-ster bekroon is in dié Midde-Oosterse land tydens die eerste uitreiking van die toekennings.

Ash Valenzuela-Heeger



- Suid-Afrika vier nóg 'n wêreldwye kulinêre triomf, aangesien Sjef Ash Valenzuela-Heeger die gesogte **Michelin Gids se Jong Sjef-toekenning vir 2025** ontvang het.
- Hierdie ongelooflike prestasie vestig nie net haar plek in die internasionale fynproewerswêreld nie, maar werp ook 'n helder lig op Suid-Afrikaanse talent wat regoor die wêreld opslae maak.
- Van haar vroeë dae in Kaapstad se dinamiese voedselkultuur tot die gevierde sukses van haar restaurant, Riverine Rabbit, in Birmingham, is Ash se reis 'n ware inspirasie.

Zola Nene.



- In die vyfde aflewering van ons Vrouemaand-reeks het ons gesels met die Suid-Afrikaanse beroemdheidsjef, voedselstilis en kookboekskrywer, **Zola Nene**.
- Ná sy twee jaar lank BCom Regte gestudeer het, het Nene besef dat haar ware passie in die kombuis lê.
- Sy het toe besluit om na die Verenigde Koninkryk te verhuis waar sy haarself werklik kon toespits op haar belangstellings — 'n keuse wat haar op 'n suksesvolle kulinêre loopbaan van meer as tien jaar geplaas het.



Hoërskool Pretoria Noord
Hotelwese