

Doelgroep – Voedingshygiëne praktisch geïllustreerd

Finaliteit	Studierichtingen
Leerlingen doorstroom finaliteit 3 ^{de} graad	Biotechnologische en chemische wetenschappen (Voeding en Horeca)
Leerlingen dubbele finaliteit 3 ^{de} graad	Bakkerijtechnieken (Horeca, Slagerij-Traiteurtechnieken)
Leerlingen arbeidsmarktfinaliteit 3 ^{de} graad	Brood en Banketbakkerij (Grootkeuken en Catering, Restaurant en Keuken, Slagerij)
Leerlingen 7 ^{de} leerjaar bso	Banketaannemer-traiteur, Banketbakkerij-chocoladebewerking, Chocolatier dual, Dieetbakkerij, Gemeenschapsrestaurant, Gespecialiseerd verkoper slagerij dual , Grootkeukenkok dual, Kok dual, Slagerij-fijnkosttraiteur, Specialiteitenrestaurant, Slager-charcutier dual, Wereldgastronomie
Leerlingen 7 ^{de} jaar Se-n-Se	Assistent voedingsindustrie, Bakkerijtechnieken, Vleeswarentechnieken