

NUUSBRIEF



2024/2025
CUT
Hotelskool:
Department
Gasvryheidsbestuur



Van die HOD se lessenaar

Kry 'n lekker koppie koffie, of dalk 'n welverdiende glas wyn, sit terug en geniet hierdie uitmuntende uitgawe van die CUT Hotelskool Nuusbrieff. Ons kyk terug na 'n besige seisoen gevul met energie, doelgerigtheid en trots. Dit was 'n opwindende tyd waarin ons passievolle en toegewyde personeel alles ingesit het om ons studente toe te rus met die vaardighede en selfvertroue wat hulle in die dinamiese gasvryheidsbedryf nodig het.

Van personeelprestasies en akademiese uitnemendheid tot die oopmaak van ons deure vir die sjefgemeenskap en betrokkenheid by hoërskoolleerders en die publiek – ons het aktief kennis gedeel, en self ook baie geleer. Leiers in die bedryf het hul kundigheid met ons gedeel deur inspirerende lesings en praktiese demonstrasies te lewer wat almal verruk het.

Ons vier ons harde werk, samewerking en kreatiwiteit wat die CUT Hotelskool 'n uitblinker in die veld maak.

Geniet die lees!

Dr Dalene Crowther



01 Hoërskole altyd welkom by die CUT Hotelskool

Op 19 Julie 2024 het die CUT Hotelskool die rooi tapyt uitgerol vir 'n groep entoesiastiese Verbruikersstudies-leerders van Curro Bloemfontein. Graad 10 tot 12 leerders, saam met hul onderwysers ...

[Lees meer op bladsy 02](#)

02 Die CUT Hotelskool bied 'n Taiwanese Kulinêre Skouspel aan

Op Vrydag, 20 September 2024, het die CUT Hotelskool die voorreg gehad om 'n kleurvolle ...

[Lees meer op bladsy 03](#)

03 Die “2024 Free State Info Chef Conference”: ’n Viering van Kulinêre Passie

Lees meer op bladsy 03

04 Dien die Gemeenskap

Van 13–14 Augustus 2024 het die aroma van vars brood die lug by die Sentrale Universiteit van Tegnologie, Vrystaat, gevul toe die Departement van ...

Lees meer op bladsy 04

05 Gasvryheid in Aksie: Plaasklike Gastehuis- personeel word bemagtig

Lees meer op bladsy 05

06 Blink Sterre: 2024 Hotelskool Toekenning- seremonie

Lees meer op bladsy 06

HOËRSKOLE ALTYD WELKOM BY DIE CUT HOTELSKOOL

Hoërskoolleerders kry ’n voorsmakie van Gasvryheid by die CUT Hotelskool

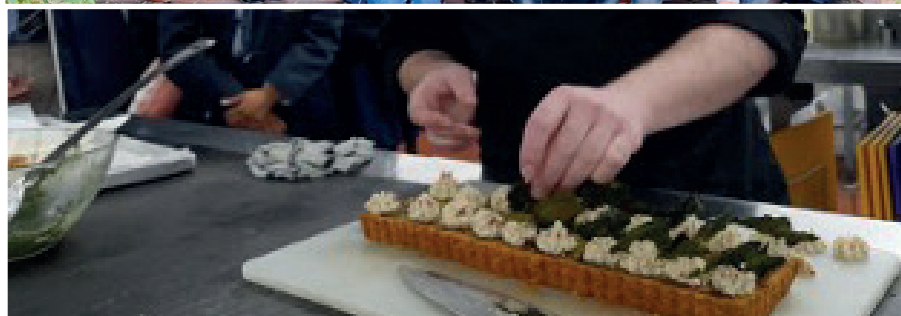
Op 19 Julie 2024 het die CUT Hotelskool die rooi tapyt uitgerol vir ’n groep entoesiastiese Verbruikersstudies-leerders van Curro Bloemfontein. Graad 10 tot 12 leerders, saam met hul onderwyseres, mev. Thelma Crae, is hartlik verwelkom vir ’n praktiese kykie in die opwindende wêreld van gasvryheid.

Te danke aan die beplanning van mev. Grether Muller het die dag met ’n boeiende oorsig van hotelbedrywighede afgeskop. Mnr. Martin Chokoe en mej. Lize Louw het ’n insiggewende en interaktiewe sessie oor die binne- en buitewerke van die Huishouding-afdeling – met die klem op dié departement se noodsaaklike rol in die skep van uitsonderlike gastervarings – aangebied.

Maar die ervaring het nie daar geëindig nie! Mnr. Frans Masuku het ’n lewendige demonstrasie aangebied wat leerders aan werklike restaurantdiens en die praktiese vaardighede wat daarmee gepaardgaan, blootgestel het.

Laastens is kulinêre nuuskierigheid aangewakker toe Sjef Tristan Rogers gewys het hoe om ’n eenvoudige (maar smaaklike!) vegetariese quiche voor te berei. Gegewe die glimlagte en vrae wat daarop gevolg het, het dié sessie duidelik vir baie inspirasie gesorg.

Hierdie besoek het nie net die dinamiese leeromgewing by die CUT Hotelskool ten toon gestel nie, maar het ook die leerders se oë geopen vir die lonende loopbaanmoontlikhede wat die gasvryheidsbedryf bied.



Top: Curro Hoërskool Graad 10-, 11- en 12-leerders saam met personeel van die CUT Hotelskool – (tweede ry, middel) Sjef T. Rogers en (voorste ry, van links na regs) mej. L. Louw (ECP-koördineerder), mnr. F. Masuku en mnr. M. Chokoe (dosentassistent). **Below:** Sjef. T. Rogers se demonstrasie

Die CUT Hotelskool bied 'n Taiwanese Kulinêre Skouspel aan

Op Vrydag, 20 September 2024, het die CUT Hotelskool die voorreg gehad om 'n kleurvolle kulinêre kulturele uitruiling tydens die Internasionale Taiwanese Kookkuns Lesingstoer (Taiwanese Cuisine International Lecture Tour) aan te bied. Hierdie spesiale geleentheid, gereël deur die Raad vir Oorsese Chinese Sake en die Taiwanese Kamer van Koophandel in die Vrystaat, het 'n voorsmaak van Taiwan na Bloemfontein gebring.

Die geleentheid het twee kulinêre swaargewigte in die kollig geplaas – Sjef Zhang Keqin en Sjef Lu Kaiyuan – albei internasionaal bekend vir hul vernuf en bydraes tot die wêreld van kookkuns. Hul besoek het ongeveer 150 entoesiastiese gaste gelok, insluitend senior gasvryheidstudente en lede van die plaaslike Taiwanese gemeenskap.

Mnr. Chen Zhimin, president van die Taiwanese Kamer van Koophandel in die Vrystaat, het die geleentheid geopen deur die belangrikheid van kos in die Taiwanese kultuur te beklemtoon. Hy het sy hoop uitgespreek dat die lesingstoer 'n dieper belangstelling en waardering vir Taiwan se ryk kulinêre tradisies onder Suid-Afrikaners sal aanwakker.

Die sjefs het die gehoor beïndruk met lewendige demonstrasies van tradisionele disse soos Tainan Fucheng-garnalelenterolletjies, oustyl kreeftoebroodjies, die immergewilde Zuo Zongtang-hoender en geurige sesam-sampioenolierys. 'n Hoogtepunt was hul voorbereiding van suurlemoenhoenderrepies, waar hulle slim tegnieke gewys het om egte Taiwanese geure met plaaslike bestanddele na te boots.

Om die ervaring nog meer indrukwekkend te maak, het Hotelskoolstudente gehelp met die voorbereiding en bediening van proe-geregte. Sodoende het hulle waardevolle praktiese ervaring opgedoen terwyl hulle eerstehands van die meesters geleer het.

Fotos: Sjefs Zhang Keqin en Lu Kaiyuan het demonstrasies vir dosente en studente van die Gasvryheidsbestuursdepartement van die CUT aangebied. Die uitruiling van kulinêre vaardighede tussen Taiwan en Afrika bereik Bloemfontein.



Die “2024 Free State Info Chef Conference”: 'n Viering van Kulinêre Passie

Die CUT Hotelskool, in trotse samewerking met die Suid-Afrikaanse Sjefsvereniging se Vrystaatse Streekkomitee, het op 22–23 Augustus 2024 'n reuse sukses aangebied: die “Free State Info Chef Conference”.

Hierdie dinamiese geleentheid is ontwerp om passie aan te wakker, bewustheid te skep en die steeds ontwikkelende wêreld van gasvryheid en kulinêre kunste te vertoon. Van lewendige kookdemonstrasies tot praktiese aktiwiteite en gedagteprikkende besprekings, het die konferensie 'n lewendige platform vir aspirant-sjefs, studente en professionele persone gebied waar hulle kan leer en geïnspireer word.

'n Opedag gevul met kosuitstallings, kookkompetisies en interaktiewe sessies het 'n groot gehoor van jong entoesiaste en ervare professionele persone gelok – elkeen met 'n liefde vir kos en die kuns van gasvryheid in gemeen. Deelnemers het huidige tendense verken, idees uitgeruil en met kundiges gesels wat hul reis en kennis gedeel het.

Continued on next page ...

Die hoofkarakters van die geleentheid was die kulinêre sterre: Sjef Catherine Adonis – Gebak-sous-sjef en Matthew Foxon – Uitvoerende Sjef, beide van die Saxon Hotel, Villas & Spa. Hul lewendige demonstrasies was nie net tegnies indrukwekkend nie, maar ook baie inspirerend, en het die gehoor in verwondering gelaat oor hul kreatiwiteit, tegniek en passie.

Die geleentheid se hoofdoel – om te inspireer, op te voed en te verbind – is werklik oor die twee dae verlewend en het die CUT Hotelskool se rol as kern van innovasie en uitnemendheid in die Vrystaat se gasvryheidslandskap versterk.



Sjef Deon Pastor: Voorsitter van die Vrystaatstreek van die Suid-Afrikaanse Sjefsvereniging



Mnr. Pieter van Rooyen (regs) ontvang 'n sertifikaat van waardering vir die waardevolle bydrae wat hy oor die jare tot die gasvryheids- en kookbedryf in die Vrystaatstreek gelewer het.



Sjef Catherine Adonis: Gebak-sous-sjef by die Saxon Hotel, Villas & Spa wat haar sjokoladedemonstrasie aanbied.



DIEN DIE GEMEENSKAP

Staan saam op: DESTEA Bakkery-Kortkursus bemagtig plaaslike bakkers

Van 13–14 Augustus 2024 het die aroma van vars brood die lug by die Sentrale Universiteit van Tegnologie, Vrystaat, gevul toe die Departement van Ekonomie, Kleinsake-ontwikkeling, Toerisme en Omgewingsake (DESTEA) met CUT en iTau Milling and Animal Feeds saamgespan het om 'n Inleidende Bakkerykursus aan te bied.

Hierdie vaardigheidsgedrewe inisiatief se doel was om klein ondernemings in die bakkerysektor te bemagtig en te ondersteun, met 'n fokus op die verbetering van beide tegniese en sakevermoëns. 'n Totaal van 30 operasionele bakkerybesighede van die Mangaung- en Xhariep-distrikte het aan hierdie praktiese en impakvolle program deelgeneem.

Deelnemers het praktiese opleiding in broodbaktegnieke, sowel as noodsaaklike lesse in kosteberekening, gesondheid en veiligheid, en basiese besigheidsbestuur ontvang – alles inligting wat vir die verbetering van doeltreffendheid, produkgehalte en kliëntetevredenheid noodsaaklik is.

Continued on next page ...

Die program is meer as net 'n kursus; dit verteenwoordig 'n stap in die regte rigting deur plaaslike gemeenskappe te versterk en seker te maak hulle het toegang tot gehalte, bekostigbare gebak. Elke deelnemer het nie net met nuwe vaardighede en kennis hier weggestap nie, maar het ook met trots 'n sertifikaat van voltooiing ontvang.

Hierdie suksesvolle geleentheid beklemtoon die krag van vennootskappe om betekenisvolle ekonomiese ontwikkeling te dryf en kleinsakegroei van nuuts af te ondersteun.



Gasvryheid in Aksie: Plaaslike Gastehuispersoneel word deur CUT Hotelskool-opleiding bemagtig

Mev. Mantsho Mokorotlo, eienaar van verskeie Bloemfonteinse gasvryheidsondernemings, insluitend Relekane Guesthouse, Ehrlich Park Lodge, en Morning Flair Bed and Breakfast, het haar span met 'n professionele ontwikkelingservaring by die CUT Hotelskool bederf.

Die program, wat deur mev. Palesa Mosikatsana aangebied is, het op die grondbeginsels van voedsel en drank, insluitend fynproewerstafeldekking, bykosvoorbereiding en beste praktyke vir bedieningsvolgorde, gefokus. Vanaf die eerste gaste-interaksie tot die laaste groet, is personeel deur die nuanses van professionele gasvryheid gelei, met klem op interpersoonlike vaardighede en die lewering van onvergeetlike gaste-ervarings.

Getrou aan die Hotelskool se verbintenis tot gemeenskapsbetrokkenheid en praktiese leerervaringe, was die dag beide insiggewend en inspirerend. Gaste is ook met 'n "agter-die-skerms"-toer van die restaurant, kroeg- en kombuisgeriewe bederf. Die program is afgesluit met 'n heerlike middagete by die Solarium Café.

Mev. Mokorotlo het die inisiatief en die Hotelskool se toewyding aan toeganklike, hoëgehalte-opleiding wat plaaslike besighede en hul personeel bemagtig, geprys. Dit was 'n produktiewe geleentheid wat die waarde van voortdurende leer in die gasvryheidsektor ten toon gestel het.



Op die foto van links: Mev Palesa Mosikatsana, Gasvryheidsbestuurder; en Mantsho Mokorotlo 'n sake-eienaar in Bloemfontein

Blink Sterre: 2024 Hotelskool Prestige-Toekenningsereemonie ter viering van uitnemendheid

Die CUT Hotelskool het op 21 Augustus 2024 met trots sy jaarlikse Prestige-toekenningsereemonie – ’n glinsterende viering van studentesukses, talent en harde werk op die Gasvryheidsbestuurgebied – aangebied. Die geleentheid het studente wat akademies en professioneel in verskeie gasvryheidsdissiplines uitgeblyk het, vereer. Die aand, wat meer as net ’n gewone prysuitdeling was, was ’n huldeblyk aan toewyding, groei en die blink toekoms van Suid-Afrika se gasvryheidsbedryf.

Studente was in kategorieë soos Beste Kulinêre Student, Beste Kos- en Drankstudent, en die gesogte Ambassadeur van die Hotelskool-toekenning (wat toegeken word aan ’n student wat algehele uitnemendheid in akademie, leierskap en professionaliteit verpersoonlik) vereer.

Fakulteitslede, bedryfsvennote en trotse families het die aand bygewoon, en die seremonie het die Hotelskool se onwrikbare toewyding om bedryfsgereed gegradueerdes te ontwikkel, weerspieël. Elke ontvanger van ’n toekenning het nie net uitnemende akademiese talent gedemonstreer nie, maar hulle het ook innovasie, veerkragtigheid en die vermoë getoon om dit wat hulle geleer het in werklike kontekste toe te pas.

Die Hotelskool behou sy reputasie vir akademiese uitnemendheid en innoverende, praktiese opleiding, aangesien die prestasies wat gevier is, ’n weerspieëling van die Skool se toegewyde dosente en indrukwekkende kurrikulum is. Een ding is verseker – die toekoms van gasvryheid is in uitstekende hande!



Vanaf die CUT na oorsee (en terug): Helena van der Linde deel haar Gasvryheidsreis

Die CUT Hotelskool het onlangs een van sy alumna terug verwelkom, Helena Bernadien van der Linde, wie se inspirerende loopbaan haar oor die hele wêreld en terug geneem het.

Helena, wat in 2013 met ’n Nasionale Diploma in Gasvryheidsbestuur, gegradueer het, het teruggekeer om haar verhaal en ervaringe te deel. Haar reis sedert sy die CUT verlaat het, was niks minder as buitengewoon nie.

Haar loopbaan het begin waar sy daarin gedeel het om ’n nuwe restaurantgroep in die Noord-Wes provinsie te vestig en te bestuur. Sy het later ’n nasionale rol by Unilever (Ola) as Nuwe Besigheidsontwikkelingsbestuurder beklee. Daar het sy nagereg-spyskaarte vir toonaangewende oorde, restaurante en koffiewinkels saamgestel – en kreatiwiteit met kommersiële strategieë gekombineer.

Continued on next page ...

Helena se internasionale loopbaan het posgevat toe sy by 'n 5-ster, 5-diamant, Forbes-gegradeerde ski-oord in Utah, VSA, met 'n 12-maande J1-visum, aangesluit het waar sy hoëvlak-gasvryheidservaring in 'n luukse omgewing opgedoen het. Met haar terugkeer na Suid-Afrika het sy gehelp om nog 'n restaurantketting in die Wes-Kaap te begin voordat sy vir byna drie jaar na die VSA teruggekeer het. Daar het sy by elite Platinum Country Clubs in Florida en New York (met 'n H2B-visum) gewerk, waar sy haar vaardighede in diensuitnemendheid en globale gasteverwagtinge verfyn het.

Na 'n tydperk as bestuurder van 'n premium-gastehuis in Bloemfontein, het Helena weer teruggekeer na die VSA – waar sy tans as 'n lynkok werk en elke stasie in beide à la carte- en banketbediening bemeester.



Helena se verhaal is een van aanpasbaarheid, ambisie en passie. Haar lesing het studente 'n realistiese maar tog inspirerende blik op die diverse geleenthede binne die gasvryheidsbedryf – van korporatiewe strategie en fynproewerskos tot internasionale avontuur – gebied.

Die CUT Hotelskool was trots om hierdie aangrypende sessie, wat studente met vrae en motivering laat gons het, aan te bied. Helena se reis is 'n bewys van wat 'n sterk fondament in onderrig jou kan bied.

Insigte van kenners: Me. Tlaleng Mofokeng Inspireer Toekomstige Geleentheidsbestuurders



Derdejaar Gasvryheidsbestuurstudente aan die CUT Hotelskool het die voorreg gehad om op 2 September 2024 'n gassprekerlesing by te woon wat deur die industriegeneraal, Me. Tlaleng Mofokeng, as deel van hul module in Geleentheidsbestuur aangebied is.

As stigter van Lenane Events (Edms.) Bpk. en met meer as 25 jaar se ondervinding in projek- en geleentheidsbestuur, het Me. Mofokeng 'n skatkis van praktiese kennis en aansteeklike entoesiasme na die klaskamer gebring. Haar tema, "Geleentheidsprojekbestuur", was insiggewend én inspirerend en het aan studente 'n eerstekandse blik gegee op die binnewerke van grootskaalse geleentheidsbeplanning.

Me. Mofokeng het die fases van geleentheidsprojekbestuur met duidelikheid en styl uiteengesit en die belangrike rol van die projekbestuurder sowel as die metodologieë agter suksesvolle kenmerkende en mega-geleenthede uitgelig. Sy het haar eie ervarings gebruik om ware voorbeelde, uitdagings en lesse te deel, wat die ingewikkelde wêreld van geleentheidslogistiek toeganklik en opwindend gemaak het.

Studente was veral meegevoer met me. Mofokeng se vermoë om teorie tot lewe te bring en lig te werp op die uiteenlopende loopbaanmoontlikhede in die geleentheidsbedryf – van korporatiewe funksies en feeste tot internasionale wêreldgehalte produksies.

Haar besoek was nie net opvoedkundig nie, maar ook baie motiverend. Dit was 'n voorreg om so 'n passievolle en erkende professionele persoon te ontvang. Die CUT Hotelskool sien daarna uit om in die toekoms weer met Me. Mofokeng saam te werk.

Vanaf die Saxon tot by die CUT: Gassprekers Deel hul Smaak en Talent

Op 22 Augustus 2024 is studente van die CUT Hotelskool bederf met 'n inspirerende gassprekersessie deur twee uitstaande professionele persone vanaf die vooraanstaande Saxon Hotel, Villas & Spa – mnr. Lloyd Jusa, Hoofsommelier en Bestuurder van die Wynprogram, en Sjef Catherine Adonis (Gebak-sous-sjef).

Mnr. Jusa se aanbieding, getiteld “Die Ontsluiering van die Kunste van 'n Sommelier: Nisgeleenthede in Gasvryheid”, het studente aan 'n wêreld wat baie verder strek as tradisionele wynbediening bekendgestel. Hy het die veranderende rol van die sommelier verken, sy persoonlike loopbaan gedeel en unieke beroepsmoontlikhede in drankkurasie, die ontwikkeling van wynprogramme, en luukse gasvryheidsdienste uitgelig. Sy diepgaande kennis en perspektief het studente met 'n hernieude waardering vir die kuns en dissipline agter die wynervaring gelaat.

Die sessie is afgesluit met 'n soet finale – Sjef Catherine Adonis het 'n aansteeklike passie vir nageregte en sjokolade-kuns en met meer as 12 jaar se ondervinding lei sy die Saxon se Gebakafdeling met kreatiwiteit en presisie. Haar praatjie het gesorg vir 'n kykie agter die skerms in die lewe binne 'n eersteklas-gebakkombuis, insluitend die delikate wêreld van sjokoladeverwerking – en natuurlik, heerlike proefhappies om aan te smul!

Die boodskap wat beide professionele persone agtergelaat het, was duidelik en kragtig: Passie en harde werk, is die sleutelbestanddele tot sukses.

Dit was 'n voorreg om hierdie uitstaande leiers in hul bedryf te ontvang en die CUT Hotelskool sien uit na toekomstige geleenthede wat studente met die wêreld buite die klaskamer verbind.



Mnr. Lloyd Jusa (Hoofsommelier en Bestuurder van die Wynprogram by die Saxon Hotel, Villas & Spa)



Sjef Catherine Adonis (Gebak-sous-sjef, Saxon Hotel, Villas & Spa)

Gassprekersessie: Gasvryheidsreg en Gelyke Indiensneming

Die Gasvryheidsbedryfsreg-klas het op 2 Oktober 202 die voorreg gehad om me. Elsie Louw vir 'n insiggewende gassprekersessie oor Gelyke Indiensneming te verwelkom. Sy is 'n ervare prokureur met meer as agt jaar ondervinding, en werk tans in die Arbeidsafdeling by Lovius Block Prokureurs.

Me. Louw se kundigheid sluit 'n wye reeks arbeidsregkwessies, naamlik dienskontrakte, dissiplinêre verhore, onderhandelinge en litigasie, in. Studente het met verwondering geluister na haar praktiese insigte en werklike voorbeelde wat die kompleksiteit van gelyke indiense neming beskryf het.

Benewens haar regspraktyk dra me. Louw ook by tot die gebied deur op die Raad vir Regspraktyk, 'n ondersoekkomitee, te dien en sodoende haar perspektief op etiese en regulatoriese kwessies in die veld te verdiep.

Haar besoek was nie net opvoedkundig nie, maar ook inspirerend, en het aan studente waardevolle kennis gebied op die professionele wêreld van arbeidsreg en die impak daarvan op die gasvryheidsbedryf.



Foto: Senior studente van die CUT Hotelskool, me. G. Muller (lektor) en me. E. Louw (gasspreker)

ECP-ondersteuning: Bemagtiging van

Op 18 Oktober 2024 het die Fakulteit Bestuurswetenskappe aan die Sentrale Universiteit van Tegnologie (CUT) 'n inspirerende motiveringssessie vir eerstejaarstudente aangebied wat vir die Uitgebreide Kurrikulumprogram (ECP) ingeskryf is. Die geleentheid was daarop gemik om studente se selfvertroue te bou, akademiese uitnemendheid aan te moedig, en persoonlike groei te bevorder. Die sessie het 'n dinamiese groep sprekers van beide die CUT en die bedryf ingesluit, naamlik:

- Mnr. Tshepo Mothudi – Hoofrisikobeampte
- Mnr. B. Police – Hoofouditbeampte
- Me. Leandi Steenkamp – Senior Lektor in Rekeningkunde
- Mnr. Skibane – Waarnemende Adjunkdirekteur: Interne Oudits
- Me. Victoria Koma – Lektor in Rekeningkunde en Ouditkunde

Hulle gesamentlike insigte het waardevolle inligting gebied, insluitend hoe om akademiese uitdagings te hanteer; en hoe om suksesvol vir 'n professionele loopbaan voor te berei. 'n Hoogtepunt van die geleentheid was 'n aangrypende getuienis deur me. Mbazo, 'n tweedejaar-ECP-student wat spesialiseer in Rekeningkunde en Ouditkunde. Sy het haar persoonlike reis en die rol wat die ECP-program gespeel het in die bereiking van haar akademiese doelwitte, gedeel. Haar storie het by baie aanklank gevind en is 'n sprekende voorbeeld van die program se impak. Hierdie sessie het die CUT se verbintenis tot studente-ontwikkeling en die transformerende potensiaal van die ECP-program bevestig.



Sukses met Geïntegreerde Leer in die

Die 2023/2024-groep van Werkplek-geïntegreerde Leer (WIL) het met elke geplaasde student wat hul program suksesvol voltooi het, 'n uitnemende prestasie verwerf en 'n hoë standaard gestel. Dit weerspieël hul toewyding, veerkragtigheid en gereedheid om in die gasvryheidsbedryf te floreer.

Van die suksesverhale sluit in:

- Paballo Lethetsa het 'n leierskapsrol betree deur 'n toesighoudende pos by haar plasing te verseker.
- Lebohang Mokoena het 'n opwindende geleentheid in die Verenigde State van Amerika losgeslaan.
- Ntombizodwa, 'n toppresteerder tydens die Hotelskool se akademiese prysuitdeling, het 'n junior concierge-pos by die gesogte Saxon Hotel, Villas & Spa verwerf.
- Zalmia Heynse is permanent aangestel in die finansiële afdeling van die bekende Mount Nelson Hotel.



Ms Lebogang Mokoena:
Sky Villa Hotel



Me. Zelmia Heynse: The Mount Nelson



Van links: Me. Sedikanelo Lebuso, mnr. Thabiso Nkitsneg (WIL-lektor) en me. Thato Molloyi: Hippo Hollow



Me. Ntombizodwa Ngcosane: Saxon Hotel, Villas & Spa

Continued on next page ...

Hierdie individuele prestasies, te same met die algehele sukses van die groep, getuig van die professionaliteit en toewyding wat deur die WIL-program gekweek word. Die CUT Hotelskool is trots om hierdie mylpale saam met hulle te

PERSONEEL IN DIE KOLLIG

Janice Solomons

Ek is 'n trotse ma, vrou en sjef. My reis het in 2001 afgeskop by die Sentrale Universiteit van Tegnologie in Bloemfontein, waar ek met my studies in Gasvryheidsbestuur begin het. Soos my loopbaan gevorder het, het ek poste bekleed in die Drakensberge en in Franschhoek (Suid-Afrika se kulinêre hoofstad). Ek het ook in Graaff-Reinet by die South African College for Tourism gewerk, waar ek as lektor in Voedsel- en Drankstudies opgetree het.

My professionele loopbaan het my oorsee na die Verenigde State van Amerika geneem, waar ek 'n sertifikaat met lof aan die American Hospitality Academy verwerf het en 'n internskapprogram voltooi het. Ek het ook as Hoofsjef by die Protea Hotel, Willow Lake in Bloemfontein gewerk.

Ek het onlangs 'n Intermediêre Kookkursus aan The Ashburton Chefs Academy and Cookery School in Devon, Engeland, voltooi en is tans 'n lektor by die CUT Hotelskool. Om studente in die kuns van kookkuns te onderrig, is vir my ongelooflik bevrydend en hou my die afgelope 14 jaar op hoogte van die nuutste kosneigings.

Ek het in 2020 my meestersgraad in Bestuurswetenskappe (Toerisme en Gasvryheid) cum laude behaal en is tans ingeskryf as 'n PhD-student.



PERSONEEL IN DIE KOLLIG

Grethé Muller

Ek wou nog altyd 'n onderwyser word, maar in die hoërskool het dinge egter 'n bietjie verander toe ek besef het hoe lief ek is vir gasvryheid. Op daardie stadium was daardie passie veel groter as my begeerte om 'n onderwyser te word. Ek het aansoek gedoen by die Hotelskool van die destydse Technikon Vrystaat en is genooi vir 'n onderhoud. My ma het vir my die mooiste uitrusting gekoop, en ek was gereed vir die grootste oomblik van my lewe. 'n Hele paneel het voor my gesit – ek was baie senuweeagtig, maar ongelooflik vasberade. Toe kom die beste nuus – ek is aanvaar! Só het my reis begin en het ek in 1997 my eerste jaar in Gasvryheidsbestuur begin en my diploma in 2001 voltooi.

Daarna het ek in 2003 my BTech. graad in Gasvryheidsbestuur verwerf en 'n kwalifikasie in Naskoolse Onderwys voltooi. In my finale diplomajaar het ek die geleentheid gekry om Sef Niemand se student-assistent in die senior kombuis te wees. Dit is daar waar my passie vir onderrig teruggekeer het – en daarom het ek my studies voortgesit. In 2002 het ek 'n onderwysspos by St. Michael's School for Girls in Bloemfontein aanvaar, en op 1 Oktober 2005 het ek as Junior Lektor by my alma mater begin werk.

Wat 'n ongelooflike voorreg! Ek het in 2006 ingeskryf vir 'n webgebaseerde meestersgraad in Probleemgebaseerde Leer aan Aalborg Universiteit in Denemark, en het in 2008 gegradeer. Vanjaar is my 20ste jaar by die CUT. Ek is dankbaar oor hoe God my gevorm het en verseker het dat my pad uitgewerk het soos Hy dit bestem het. Die beste van alles – ek kan doen waartoe Hy my geroep het.



Obakeng Mholo

Kweek Kulinêre Uitnemendheid met Hart en Erfenis

Obakeng Mholo is 'n professionele gasvryheidskenner en sjef wat reeds vir 15 jaar in uitnemende-kombuise in Suid-Afrika en die Midde-Ooste werk. As die huidige Operasionele Sjef by die Sentrale Universiteit van Tegnologie, Vrystaat, is Obakeng nie net verantwoordelik vir uitnemende kookkuns nie, maar bied ook mentorskap, innovasie en opleiding aan toekomstige sjefs in die bedryf. Sy loopbaan het begin as 'n cum laude-gegradeerde van die CUT Hotelskool. Dit het sy grondslag gelê in 'n holistiese benadering tot voedsel – 'n benadering wat tegniese kundigheid met kulturele verhale kombineer.

Obakeng se sterkpunt lê in sy vermoë om warmte en dissipline na die kombuis te bring, en elke bord met egtheid en 'n doel te verryk. By Schoone Oordt Country House het hy 'n integrale rol gespeel deur die eetervaring by die instansie na nuwe hoogtes te neem, hy het beide back-of-house doeltreffendheid en front-of-house elegansie bestuur. Sy leierskap is gevestig in nederigheid, emosionele intelligensie, en 'n respek vir voedsel se vermoë om mense met mekaar te verbind.

Hy het 'n passie vir Afrika-geregte met 'n kontemporêre kinkel en moedig gereeld plaaslike bestanddele en volhoubare praktyke in sy werk, aan. Bekend vir sy rustige geaardheid en onwrikbare standaarde, is Obakeng ook 'n dinamiese stem in kulinêre onderrig en mentorskap vir mans.

Obakeng se missie is duidelik – of hy nou 'n diens lei, 'n fynproewer-ervaring saamstel of studente mentor – hy wil die Afrika-kulinêre kunste na nuwe hoogtes neem, een gereg en een sjef op 'n slag.

Soete Sukses: Barry Callebaut Chocolate besoek die CUT Hotelskool



Die CUT Hotelskool het op 13 Maart 2025 die heerlike geleentheid gehad om Chantal Molnar, 'n gasspreker van die bekende Chocolate Academy en Barry Callebaut Chocolate, te ontvang. Haar sessie het gefokus op vorming en gietwerk en die kuns van hoe om sjokolade te temper. Hierdie geleentheid het 'n praktiese ervaring met een van die wêreld se beste sjokolades aan studente gebied.

Die werkswinkel was nie net opvoedkundig nie, maar ook inspirerend en het studente in staat gestel om hul begrip van sjokoladekuns te verskerp en hul praktiese vaardighede te slyp. Chantal se kundigheid en passie vir sjokolade het 'n blywende indruk gemaak en kreatiwiteit en opwinding onder die voornemende sjefs aangewakker.

Hierdie besoek was 'n "soete" herinnering aan hoe belangrik dit is om met instansies saam te werk om sodoende ons kulinêre kurrikulum te verryk.

Toekomstige Leiers word Geslyp: Die Impak van CATHSSETA-interns by die CUT Hotelskool

Die CUT Hotelskool bly 'n pilaar van uitnemendheid in Gasvryheidsonderrig in die Vrystaat, waar akademiese teorie met praktiese ervaring gekombineer word. 'n Sleutelfaktor tot hierdie sukses is die CATHSSETA-internskapprogram, wat deur die kantoor van Werkplek-geïntegreerde Leer (WIL) gefasiliteer word. Hierdie inisiatief rus voornemende beroepslui toe met die praktiese vaardighede en bedryfsinligting wat benodig word om in die dinamiese wêreld van gasvryheid te floreer.

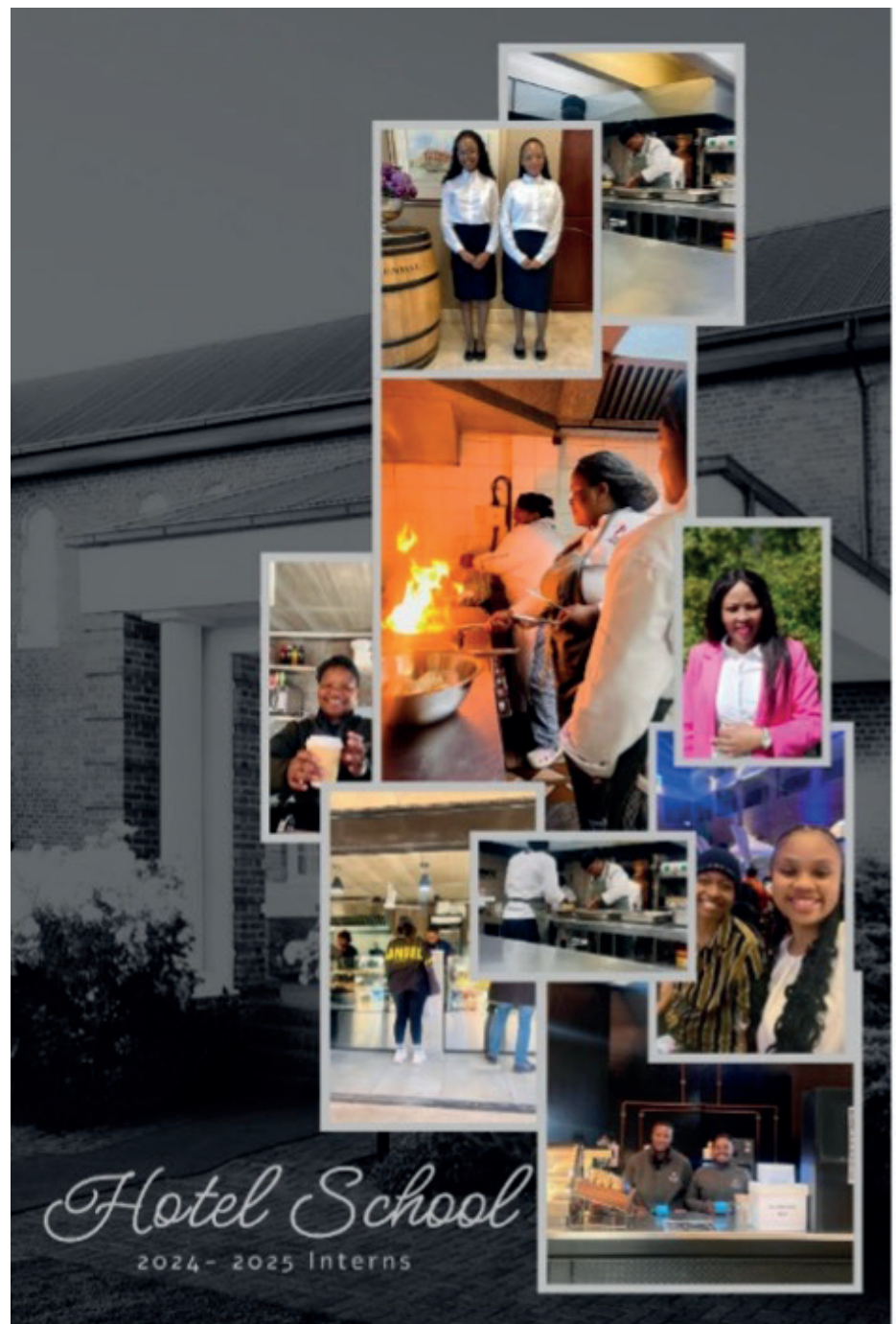
Interns kom vanuit uiteenlopende agtergronde – sommige is oud-studente, terwyl ander nuwelinge is wat gretig is om hul loopbane te begin. Baie van hulle het só 'n groot impak gemaak dat hulle permanente poste by die instelling aangebied is. Een intern het gesê: “Dit was nie maklik om my nagraadse studies met die internskap te balanseer nie, maar ek het waardevolle vaardighede aangeleer – veral om onder druk te werk en finansies verantwoordelik te bestuur.”

Die program verwelkom ook interns uit verwante veldesoosbesigheidsbestuur en kantooradministrasie, wat bydra tot afdelings soos bedryfsaksies, administrasie en aankope. Hulle betrokkeheid het doeltreffendheid verbeter en nuwe perspektiewe na die span gebring.

'n Spesifieke kenmerk van die internskap is die bestuur van twee kos-kiosks op kampus. Die interns is verantwoordelik vir alles, van kliëntediens en kosvoorbereiding tot voorraadbeheer en finansiële bestuur.

Hierdie praktiese ervaring bou nie net selfvertroue nie, maar lê ook die grondslag vir toekomstige entrepreneurskap. Bemarkingsinterns het intussen waardevolle ondervinding opgedoen in digitale bemarking en geleentheidsbestuur. Hul vaardighede is in tydsbestuur, afhandeling van multi-take en veerkragtigheid – veral tydens hoëdruk-geleenthede met streng spertye – geslyp.

Hierdie interns is werklike voorbeelde van die CUT Hotelskool se doelwit om mentorskap, praktiese leer en professionele groei aan te moedig. Soos hulle hul loopbane voortsit, help hulle nie net om die toekoms van die gasvryheidsbedryf te vorm nie, maar dit ontwikkel ook die waardes en vaardighede wat hulle nog vir baie jare sal gebruik.



Herfsgradeplegtigheid: 'n Viering van Prestasie

Op 24 Maart 2024 het die CUT Hotelskool die akademiese prestasies van sy studente en personeel met trots tydens die Herfsgradeplegtigheid gevier. Die geleentheid het 'n belangrike mylpaal vir baie beteken, deur kwalifikasies op verskeie vlakke in Gasvryheidsbestuur toe te ken.

'n Totaal van:

- 35 Diplomas
- 1 Nasional Diploma
- 8 Gevorderde Diplomas
- 8 Nagraadse Diplomas

is op die dag toegeken – elkeen 'n bewys van harde werk, deursettingsvermoë en akademiese uitnemendheid.

Ons is veral trots om twee van ons eie personeel vir hul uitstaande prestasies te vereer:

- Me. Lize Louw, ECP-koördineerder, en
- Me. Reitumetse Mofokeng, Lektorassistent.

Albei het hul Nagraadse Diploma in Gasvryheidsbestuur cum laude geslaag.

Mnr. Xolani Dube, Lektor by die Hotelskool, het ook 'n Nagraadse Diploma in Openbare Finansiële Bestuur aan die Universiteit van Stellenbosch verwerf. Dit was werklik 'n dag om te onthou – dit was gevul met trots, vreugde en die belofte van 'n blink toekoms vir al ons graduandi.



Bo links: Departement Gasvryheidsbestuur gegradueerdes en dosente. **Bo regs:** Personeellede: Mes. Lize Louw en Reitumetse Mofokeng. **Onder:** Personeellede: Me. Reitumetse Mofokeng, mnr. Xolani Dube en me. Lize Louw

Nuwe hoogtes: Sjefs maak Vordering

Twee van die CUT Hotelskool se sjefs, Sjefs Obakeng Mholo en Tristin Rogers, het onlangs hul kulinêre loopbane na nuwe hoogtes geneem deur aan die Vrystaat se eerste rondte van die QCTO se ARPL-program (Artisanal Record of Prior Learning) vir Beroepssjefs deel te neem. Hierdie gesogte inisiatief is deur die Food and Beverage Institute in Bloemfontein aangebied.

Die sjefs het 'n intensiewe sesmaand-sperdatum (vanaf Oktober 2024) ontvang om hul ARPL-portefeuljies saam te stel en vir beide teoretiese en praktiese assesserings voor te berei. Teen Januarie 2025 het hulle hul kulinêre kundigheid en kennis met sukses onder druk bewys.

Ons is ongelooflik trots om aan te kondig dat albei sjefs hul Beroepssjef-kwalifikasie bo-aan hul klas voltooi het – 'n ware bewys van hul vaardigheid, toewyding en passie vir die kulinêre kunste.

Hul prestasie is 'n belangrike herinnering dat leer dinamies is – selfs vir diegene wat nie onderrig gee nie. Baie geluk, Sjefs Obakeng en Tristin – julle sukses bly 'n inspirasie!



Die Visekanseliertoekenings vir Uitmendendheid 2025 – Fakulteit Bestuurswetenskappe

Die 2025 Visekanseliertoekenings vir Uitmendendheid vir die Fakulteit Bestuurswetenskappe het merkwaardige prestasies van beide studente en personeel in verskeie kategorieë gevier. Die fakulteit se verbintenis tot uitnemendheid is deur hul toewyding, talent en harde werk uitgelig.

Die Departement Gasvryheidsbestuur het met trots twee gesogte toekenings ontvang:

- Me. Louw is as die Beste Nagraadse Student van 2024 vereer, 'n erkenning van haar uitmuntende akademiese prestasie en toewyding aan haar vakgebied.
- Me. Sefojane het die 3de plek in die kategorie Top Eerstejaarstudent van 2024 behaal, wat reeds vroeg in haar akademiese loopbaan besondere potensiaal en toewyding toon.

Hierdie toekenings weerspieël die hoë standaarde wat deur die CUT Hotelskool gehandhaaf word en die instansie se voortgesette sukses om toekomstige leiers in gasvryheid en bestuur te ontwikkel.



Links: Me. Louw (Wenner – Beste Nagraadse Student 2024) saam met me. Sefojane (3de plek – Top Eerstejaar-student 2024). **Regs:** Op die foto saam met Me. Louw: Die Visekanselier en Rektor, prof. Pamela Dube, en die Assistent-Dekaan vir Onderrig en Leer, prof. David Ngidi.

Regte-Wêreld-Ervaring: CUT Hotelskoolstudente Blink Uit by Jaarlikse Matriek-Welgedaan-geselligheid

Die Departement van Onderwys het op 17 Januarie 2025 die gesogte Matriek-Welgedaan-geselligheid by die Sentrale Universiteit van Tegnologie (CUT), Vrystaat, aangebied om die prestasies van die provinsie se top-presterende matrikulante te vier. Die geleentheid het leerders, opvoeders en ere-gaste tydens 'n viering van akademiese uitnemendheid en toewyding bymekaar gebring.

Die CUT Hotelskool het die voorreg gehad om vir hierdie voortreflike geleentheid as spyseniers op te tree, wat aan studente 'n waardevolle geleentheid gebied het om hul kulinêre en gasvryheidsvaardighede in 'n hoëprofiel-omgewing ten toon te stel. Van spyskaartbeplanning tot dienslewering, studente het professionaliteit, kreatiwiteit en spanwerk gedemonstreer.

As 'n trotse vennoot van die geleentheid het die CUT Hotelskool nie net sukses in die onderwys ondersteun nie, maar het ook praktiese ervaring aan sy studente gebied.



Doktorandi-Dinee: Verering van Uitnemendheid in Gasvryheid

'n Weeklange viering van akademiese prestasie – dit was die kenmerkende Maart 2025-gradeplegtighede aan die Sentrale Universiteit van Tegnologie, Vrystaat en die CUT Hotelskool het 'n belangrike rol gespeel deur spyseseneringsdienste te verskaf tydens hierdie prestige-geleentheid.

'n Hoogtepunt van die week was die Doktorandi-Dinee, wat op 27 Maart in die elegante Atrium van die Hotelskool plaasgevind het. Die CUT se doktorale kandidate is hier in styl vereer.

Die aand het 'n onvergeetlike fynproewer-ervaring gebied, met Gasvryheidsbestuurstudente wat hul gevorderde vaardighede in kookkuns en voedsel- en drankdiens ten toon gestel het.



Die geleentheid – van die gesofistikeerde spyskaart tot foutlose diens – het getuig van die Hotelskool se verbintenis tot praktiese, hoëgehalte opleiding volgens bedryfsstandaarde.

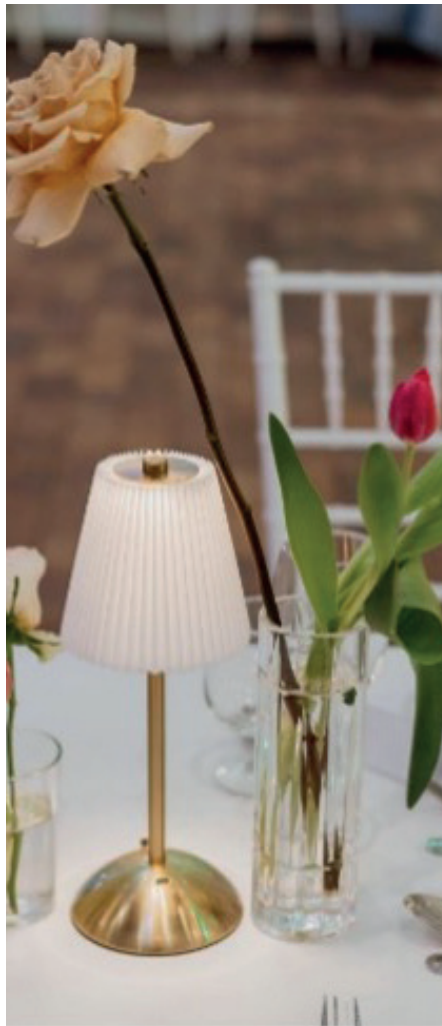
Dit was nie net 'n viering van akademiese uitnemendheid nie, maar het studente aan waardevolle professionele geleentheidspraktyke blootgestel.

Eunice Hoërskool se 150ste Verjaardagviering: 'n Erfenis word Geëer

Op 15 en 16 Mei 2025 het Eunice Hoërskool hul 150ste bestaansjaar gevier met 'n reeks spesiale geleenthede wat by die CUT Hotelskool aangebied is. Hierdie mylpaalviering het besondere historiese betekenis, aangesien Eunice Hoërskool oorspronklik in dieselfde gebou waar die Hotelskool vandag gehuisves is, gestig is.

Dit was voorwaar 'n oomblik van trots om die Eunice-gemeenskap terug te verwelkom na waar alles begin het. Die CUT Hotelskool het die geleentheid met uitnemendheid en opregte gasvryheid aangegryp en verseker dat elke detail van die viering onvergeetlik was.

Terwyl die gaste 'n warm en professionele atmosfeer geniet het, eg aan Eunice se erfenis, het studente ook waardevolle praktiese ondervinding opgedoen. Die viering het nie net 150 jaar van onderwysuitnemendheid herdenk nie, maar ook die gedeelde waardes van tradisie, toewyding en ontwikkeling beklemtoon wat steeds binne dieselfde ikoniese mure floreer.



Mentorskap in Aksie by Solarium-kafee

In die hart van die Solarium-kafee lê 'n lewendige mengsel van passie, ervaring en doelgerigtheid. Hierdie dinamiese ruimte word gelei deur me. Faith Maliehe, 'n trotse alumna van die Hotelskool, en Sjef Tristin Rogers, 'n ervare kulinêre professionele sjef. Saam skep hulle 'n praktiese leeromgewing waar eerstejaar-gasvryheidsbestuurstudente waardevolle werklike ervaring in voedsel- en drankdiens opdoen.

Die kafee is oop vir beide die CUT-gemeenskap en die publiek, en is meer as net 'n plek om 'n maaltyd te geniet – dit is 'n lewende klaskamer waar vaardighede gebou word, selfvertroue groei en toekomsdrome begin vorm aanneem.

Ons nooi jou uit om die Solarium-kafee te besoek, 'n heerlike maaltyd te geniet en deel te word van die reis wat toekomstige gasvryheidsprofessionele persone – een bord op 'n slag – vorm.



Ons verbreed ons horisonne: CUT Hotelskool en Sepelong-wildsplaas werk saam

Die CUT Hotelskool is trots om 'n nuwe vennootskap met Sepelong-wildsplaas, geleë naby Theunissen en besit deur mnr. Victor Marumo, aan te kondig. Hierdie opwindende geleentheid is deur die ondertekening van 'n Memorandum van Ooreenkoms vasgelê, en dui die begin van 'n gesamentlike reis na gemeenskapsopheffing en vaardigheidsontwikkeling aan.

Sepelong-wildsplaas wil graag die gemeenskappe van Theunissen en die breër Lejweleputswa-distrik bemagtig. In samewerking met die CUT Hotelskool sal die wildsplaas 'n kortkursus in Gasvryheidsdiens aanbied, wat ontwerp is om praktiese opleiding te verskaf en nuwe loopbaanmoontlikhede in die gasvryheids- en toerismesektor te ontsluit.

Hierdie inisiatief weerspieël die CUT Hotelskool se toewyding om sy impak buite die klaskamer uit te brei, groei deur onderwys te bevorder en volhoubare ontwikkeling in landelike gemeenskappe te ondersteun.



Foto (agter): Mnr. Thabiso Nkitseng en Dr. Dalene Crowther (Departementshoof: Hotelskool). **Voor:** Prof. Albert Strydom (Dekaan van die Fakulteit Bestuurswetenskappe) en mnr. Victor Marumo (eienaar van Sepelong-wildsplaas)

DEPARTEMENT GASVRYHEIDSBESTUUR KONTAKBESONDERHEDE:

Departementshoof: **Dr Dalene Crowther**, Departement Gasvryheidsbestuur



Epos: dcrowthe@cut.ac.za



Facebook: Hotel School CUT



Tel: 051 507 3234



Instagram: hotelschoolcutbfn

micros®
OPERA



RASA | RESTAURANT ASSOCIATION
OF SOUTH AFRICA

