

RESTAURANT & KEUKEN • GROOTKEUKEN

KOKEN IN HET GROOT • RESTAURANT & KEUKEN 2DE GRAAD BSO • GROOTKEUKEN 3DE GRAAD BSO

RESTAURANT & KEUKEN • GROOTKEUKEN

Profiel

In een grootkeuken de maaltijden bereiden, een hele uitdaging én een vak apart! Je gaat een gezonde en gevarieerde maaltijd bereiden voor meerdere klanten (dit kan gaan tot enkele honderden!). Als je dan ook nog beschikt over een beperkt budget, dan is de uitdaging des te groter. In tegenstelling tot de horeca kan je werken met een vast uur- of weekschema.

Onze school staat voor een zeer degelijke opleiding. Met een team van professionele koks en leraren Voeding bieden we je een traject aan waarbij je de gelegenheid krijgt om alle aspecten van het beroep te leren: lekker en gezond koken voor een grote groep volgens hedendaagse kooktechnieken, deskundige menuplanning, aandacht voor het kostenplaatje, werken in teamverband, ... We beschikken over goed uitgebouwde praktijklokalen, die voortdurend gemoderniseerd worden. Je leert er de kneepjes van het vak in een sterk praktijkgerichte opleiding. Je kennis wordt nog verruimd via studiebezoeken, projecten en stages.

In de tweede graad Restaurant en keuken leer je de basis van wat een kok moet kennen, zowel in de keuken als in het restaurant.

De praktische lessen vinden plaats in de leskeukens, het restaurant en de grootkeuken.

In de derde graad Grootkeuken leer je koken voor een grote groep mensen. In het MMI leer je het beroep vanuit een reële situatie want elke dag koken we vers voor honderden leerlingen en leraren! Daarnaast moet een grootkeukenkok ook een fijne, gastronomische maaltijd kunnen bereiden

Koken voor velen doe je in een grootkeuken van instellingen zoals woon- en zorgcentra, ziekenhuizen, voorzieningen voor mensen met een beperking, productiecentra, vakantiecentra, ... En dat zijn precies onze stageplaatsen. Vanaf de derde graad doe je stage, vier weken in het vijfde jaar en acht weken in het zesde. En wees gerust, dat is een buitengewoon rijke ervaring!

Wie kan starten

Wie in het vorig schooljaar geslaagd is in ASO, BSO of TSO.

Bijkomende mogelijkheid voor toelating tot het derde jaar BSO op basis van de leeftijd van 15 jaar, uiterlijk op 31 december volgend op het begin van het schooljaar.

Toekomst

Wens je je nog verder te bekwamen tot chef in de grootkeuken, dan kan je een zevende specialisatiejaar Gemeenschapsrestauratie volgen. Hiermee behaal je een diploma secundair onderwijs.

Na deze opleiding stap je het werkveld in. De grootkeukens van instellingen, bedrijven, ziekenhuizen, vakantiecentra, zelfbedieningsrestaurants, ... zullen je met open armen ontvangen.

Getuigschriften en diploma

Na het vierde jaar: getuigschrift van de tweede graad.

Na het zesde jaar: studiegetuigschrift.

Na het zevende jaar Gemeenschapsrestauratie: diploma secundair onderwijs.

Lessentabel

In de tweede graad kan je inhaallessen volgen voor wiskunde, in de derde graad voor Frans.

RESTAURANT & KEUKEN	2de GRAAD
	3de + 4de jaar
Godsdienst	2
Lichamelijke opvoeding	2
Maatschappelijke vorming	2
Nederlands	2
Frans	2
Wiskunde	2
Toegepaste informatica	1
Technologie van de voeding Praktijk koken en serveerkunde	19

TOTAAL

32 UUR

GROOTKEUKEN	3de GRAAD	
	5de jaar	6de jaar
Godsdienst	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming	2	2
Nederlands	2	2
Frans	2	2
Economie	1	2
Grootkeukentechnologie en praktijk	18	14
RECUPERATIELESSEN voor vakken die tijdens de stage vallen	3	6
STAGE	4 WEKEN	8 WEKEN
TOTAAL	32 UUR	32 UUR