



**SINT
JOZEF**
Geel

Arbeidsmarkt (A)

Restaurant en keuken

Derde graad



KOGEKA

Restaurant en keuken

LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
Nederlands	AV	2	2
Engels	AV	2	1
Frans	AV	1	2
Maatschappelijke Vorming	AV	1	1
Wiskunde	AV	2	2
Economische vorming	AV	-	1
Socio-emotionele vorming	AV	1	-
Ondernemend project	TV	-	1
PV restaurant en keuken	PV	16	16
TV Restaurant en keuken	TV	5	4
TOTAAL		34	34

Restaurant en keuken

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Restaurant en keuken is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Je ontwikkelt de vereiste competenties zowel in de keuken als in de bediening. Er wordt aandacht besteed aan het verder verfijnen van de basistechnieken van de tweede graad aangevuld met de technologische vernieuwingen in een restaurant en een keuken. Je leert de nieuwe technieken en werken met nieuwe apparatuur. Ook de evolutie in de hygiënewetgeving en nieuwe opvattingen over de eetcultuur komen hier aan bod. Bij het bedienen van gasten ligt de nadruk op gastvrijheid, etiquette en communicatieve vaardigheden in Nederlands, Frans en Engels

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze richting terecht indien je met succes de tweede graad beëindigt met een A-attest, bij voorkeur vanuit de tweede graad restaurant en keuken. De praktische kennis en vaardigheden opgedaan in de tweede graad worden verder uitgediept en verfijnd.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Indien je met succes het tweede jaar van de derde graad beëindigt heb je een diploma van hulpkok en kelner. Je kan je via een SENSE jaar verder specialiseren tot kok, barman of sommelier.

Als afgestudeerde hulpkok of kelner kan je terecht in diverse klein- en grootschalige restaurants, eetcafés, hotels, congres- en seminariecentra en maaltijd-distributiebedrijven.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Mevr. Karen Celis
Tel. 014 57 85 50
karen.celis@kogeka.be

