SINT JOZEF Geel

Arbeidsmarkt (A)

# Grootkeuken en catering

Derde graad

KOGEKA

# Grootkeuken en catering

## 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 Grootkeuken | PV | 14 | 7 |
| PV Werkplekleren | PV | - | 7 |
| TV Grootkeuken | TV | 7 | 6 |
| **TOTAAL** | | **34** | **34** |

# Grootkeuken en catering

## WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Grootkeuken is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Je ontwikkelt de vereiste competenties bij het (voor)bereiden en distribueren van maaltijden of maaltijdcomponenten in verschillende contexten van grootkeuken en catering. Je krijgt een grondige kennis en inzicht in de grondstoffen en de processen om zo een keuze van voedingsmiddelen te maken en hedendaagse kooktechnieken toe te passen. Je verwerft hierbij inzicht in voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen en de organisatie en het beheer binnen grootkeuken en catering. Bij het bedienen van gasten ligt de nadruk op gastvrijheid 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 en je hebt een grote interesse in de verschillende facetten van een keuken.

## WAT NA DEZE OPLEIDING?

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

Als afgestudeerde hulpkok kan je aan de slag in de keuken van bedrijven, scholen, ziekenhuizen, rusthuizen en vakantiecentra.

## CONTACT

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

