



SINT
JOZEF
Geel

BSO7

Banketaannemer en traiteur

Zevende jaar



KOGKA

Banketaannemer en traiteur

LESSENTABEL

Vak	Type	7e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2
Frans	AV	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2
Stage	PV	4
PAV	AV	4
Banketorganisatie PV/TV	PV/TV	18
Ondernemend project	TV	2
TOTAAL		34

Banketaannemer en traiteur

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In deze studierichting willen wij je professioneel opleiden om gebruiksklare gerechten, feestgerechten, meeneemgerechten, schotels voor fondue-gourmet-barbecue en wok te bereiden, banketmenu's te bereiden en bankettenrecepties en horeca-evenementen te organiseren, rekening houdend met bepaalde thema's, wensen van de klant en de trend naar lekkere en gezonde voeding. Naast je keukenwerk waarbij je oog leert hebben voor verfijnde gerechten, voor gezondheid en hygiëne, voor kwaliteit en smaak voor oog en maag wordt via onze mini-onderneming veel aandacht besteed aan je organisatietalent en commerciële feeling voor klantgerichtheid, assortiment, prijsberekening en promotie. Je behaalt ook een attest Bedrijfsbeheer, waardoor je je als zelfstandige kunt vestigen.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan instappen vanuit het tweede leerjaar van de derde graad Restaurant en Keuken BSO (of Hotel TSO) en vanuit het tweede leerjaar van de derde graad Slagerij en Vleeswarenbereiding BSO. Vanuit deze studierichtingen beheers je de nodige technieken om je te specialiseren als Banketaannemer-Traiteur.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Als afgestudeerde kan je tewerkgesteld worden als kok of kelner in diverse klein-en grootschalige restaurants, eetcafés, hotels, cateringbedrijven, congres- en seminariecentra en maaltijddistributiebedrijven. Na een aantal jaren beroepservaring kan je ook zelfstandig traiteur worden.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

