



**SINT
JOZEF**
Geel

DBSO

Hulpkelner

Deeltijds onderwijs



KOGEKA



Hulpkelner

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

De hulpkelner voert de voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor de zaal en de bar uit. Hij helpt bij het onthaal en de bediening van de klanten. Hij ruimt de tafels af na de dienst en verzorgt de mise-en-place voor de volgende dienst. Tijdens de praktijkles leer je zaal- en tafelschikking uitvoeren, onthaal en bediening van klanten verzorgen, bardienst voorbereiden en uitvoeren, afruimen, enz. De opleiding bestaat uit 3 modules: initiatie bar en bediening, bediening en zaal- en tafelschikking.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Ben je minimum 15 jaar? Kom je graag in contact met klanten? Vind je het leuk om het anderen naar hun zin te maken? Vind je het niet erg om avond- en weekendwerk te doen? Dan is de opleiding hulpkelner iets voor jou!

Als hulpkelner werk je in contact met een team uit de keuken om klanten in een horecazaak te onthalen en te bedienen. Je bedient de bar en dient de maaltijden op. Je zorgt mee voor een gepaste inkleeding en tafeldecoratie.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Als je afstudeert in de opleiding hulpkelner, kan je aan de slag in de horeca. Je kan klanten onthalen en bedienen volgens de regels van de kunst. Daarnaast ben je bedreven in zaal- en tafelschikking. Waar je precies zal werken, bepaalt wat je job precies inhoudt.

Met je certificaat van hulpkelner op zak, kan je er ook voor kiezen door te stromen naar de opleiding kelner.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52

2440 Geel

Dhr. Dirk de Roover

Tel. 014 57 85 50

dirk.deroover@kogeka.be

