



**SINT
JOZEF**
Geel

DBSO

Kok

Leren en werken



KOGEKA



Kok

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

De kok verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen en maakt gerechten volgens eigen creatie conform bedrijfsformule. Hij volgt de keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, geeft leiding aan keukenmedewerker en hulpkok en beheert de voorraden. Tijdens de praktijkles bereid je, samen met je klasgenoten, een menu. Je leert menu's opstellen en gerechten creëren, recepturen opstellen, leiding nemen in de keuken, anderen aansturen, bereide gerechten controleren vooraleer ze geserveerd worden, enz. De opleiding is een vervolgopleiding voor wie reeds het certificaat hulpkok behaald heeft en bestaat uit 2 modules: creatieve keuken en keukenorganisatie.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Ben je minimum 15 jaar en heb je reeds een certificaat van hulpkok behaald? Is koken een passie? Werk je graag op een creatieve manier met voeding? Werk je graag in een team en neem je graag de leiding? Dan is de opleiding kok iets voor jou!

Als kok werk je met collega's samen aan een eindproduct. Jij bent degene die het hele proces aanstuurt. Je ontwikkelt gerechten, stelt menukaarten op, en coördineert het hele proces tot de borden worden doorgegeven naar de klant.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Het certificaat van kok is het eindpunt van de opleiding. Als je afstudeert als kok, kan je aan de slag in de horeca. Je hebt de competenties om een keuken te leiden in een restaurant of andere setting waar gekookt wordt. Wat je precies aan het doen bent, is afhankelijk van het soort werk dat je doet.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

