



**SINT
JOZEF**
Geel

BSO

Restaurant en keuken

Derde graad



KOGEKA

Restaurant en keuken

LESSENTABEL

Vak	Type	5e Jaar	6e Jaar
Katholieke godsdienst	AV	2	2
Engels	AV	2	2
Frans	AV	2	2
Lichamelijke opvoeding	AV	2	2
PAV	AV	4	4
Stage	PV	4	4
Restaurant-Keuken	PV/TV	18	16
Ondernemend project	TV	-	2
TOTAAL		34	34

Restaurant en keuken

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

Veiligheid, hygiëne, ergonomie, milieubewustzijn, klantvriendelijkheid en een basisinzicht in bedrijfsvoering zijn belangrijke, aanvullende vormingsdoelen. Naast de noodzakelijke aandacht voor samenwerking tussen keuken en restaurant besteedt de opleiding ook aandacht aan de technologische vernieuwingen: nieuwe technieken en apparatuur, de evolutie o.m. in de hygiënewetgeving, nieuwe opvattingen over eetcultuur enz. Stages in hotels, congres- en seminariecentra, keukens en restaurants geven een meerwaarde aan je opleiding in de derde graad.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Je kan in deze studierichting terecht indien je met succes de tweede graad hebt beëindigd met een A-attest vanuit de tweede graad Restaurant-keuken BSO. De praktische kennis en vaardigheden opgedaan in de tweede graad zijn wel nodig en worden uitgediept en verfijnd. Elementen als snelheid, volume, beheersingsniveau, zelfstandigheid worden belangrijker.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Als afgestudeerde kan je tewerkgesteld worden als kok of kelner 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

