



**SINT
JOZEF**
Geel

A

Restaurant en keuken

**Tweede graad vernieuwde structuur (3de
jaar)**

Restaurant en keuken

LESSENTABEL

| Vak | Type | 3e Jaar | 4e Jaar |
|--------------------------|-------|-----------|-----------|
| Katholieke godsdienst | AV | 2 | 2 |
| Nederlands | AV | 3 | 3 |
| Engels | AV | 2 | 1 |
| Frans | AV | 1 | 2 |
| Maatschappelijke vorming | AV | 3 | 4 |
| Natuurwetenschappen | AV | 1 | 1 |
| Wiskunde / ICT | AV | 2 | 1 |
| Lichamelijke opvoeding | AV | 2 | 2 |
| Restaurant en keuken | PV/TV | 18 | 18 |
| TOTAAL | | 34 | 34 |

Restaurant en keuken

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

In deze praktische opleiding komen de verschillende deelfuncties van de horecasector aan bod. Je gaat onder begeleiding van je leerkracht in de keuken aan de slag om grondstoffen te verwerken, gerechten te bereiden en deze op een mooie manier te presenteren. In het restaurant leer je de gerechten opdienen, dranken klaarmaken en serveren en scherp je je communicatieve en sociale vaardigheden aan om je gasten de totale restaurantervaring te laten beleven. Je leert om duurzaam, respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord om te gaan met producten. Je doet de nodige kennis op over de basisprincipes rond arbeidsveiligheid, voedselveiligheid en hygiëne. Naast een praktische opleiding besteden we in de basisvorming ook extra aandacht aan talen om je buitenlandse gasten in het Frans of Engels te bedienen.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Ben je iemand die graag in de potten roert? Verwen je mensen graag op culinair vlak? Vind je het fijn om gasten in de watten te leggen? Ben je graag creatief bezig en probeer je nieuwe dingen uit in de keuken? Dan is de richting Restaurant en keuken echt iets voor jou.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Na de tweede graad Restaurant en keuken kan je kiezen voor de derde graad Restaurant en keuken of voor de derde graad Grootkeuken.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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

