



SINT
JOZEF
Geel

Specialisatiejaar

Kok

Zevende jaar



KOGKA

LESSENTABEL

Vak	Type	7e Jaar
Maatschappelijke oriëntatie	AV	2
Projectwerking	TV	2
Ondernemerschap	AV	3
Engels	AV	2
Keukentechnologie	TV	3
Praktijk Keuken	PV	16
TOTAAL		28

6 weken stage

Kok

WAT LEER JE IN DE RICHTING?



Het 7de jaar Kok is een specialisatiejaar waarin je je culinaire vaardigheden verder aanscherpt en je voorbereid wordt op een professionele carrière in de horecasector. Je verdiept je in geavanceerde kooktechnieken en gastronomische bereidingen, terwijl je ook leert werken met seizoensgebonden producten. Voedingsleer, menu-opbouw en kostprijsberekening zijn onderdelen waarop extra ingezet wordt binnen de opleiding. Naast de technische kant van het vak, ontwikkel je sociale en economische vaardigheden om leiding te geven in een professionele keukenomgeving. Een belangrijk onderdeel van de opleiding is het opstarten van een minionderneming, waarbij je in teamverband een horecaconcept uitwerkt en leert hoe je een zaak runt, van menuontwikkeling tot financiële planning en klantenservice. Bovendien oefen je je vaardigheden in een levensechte werkomgeving zoals in een schoolrestaurant en op een stageplaats.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Deze opleiding is gericht op leerlingen die een passie hebben voor koken en zich verder willen specialiseren in de culinaire wereld. Heb je een diploma van het 6de jaar in een voedings- of horecaopleiding? Wil je je techniek en creativiteit naar een hoger niveau tillen? Dan is dit 7de specialisatiejaar iets voor jou!

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Je behaalt een hogere beroepskwalificatie van Kok, wat je kansen op de arbeidsmarkt vergroot en je vakkennis bevestigt. Na het succesvol afronden van deze richting kan je meteen aan de slag als kok in restaurants, hotels of cateringbedrijven. Wil je je eigen zaak starten? Dan biedt deze opleiding een goede basis.

CONTACT

Sint Jozef Geel

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



