



SINT
JOZEF
Geel

Duaal arbeidsmarkt

Kok dual

Zevende jaar



KOGKA



Kok dual

WAT LEER JE IN DE RICHTING?



De opleiding 7de jaar Kok Duaal wordt georganiseerd binnen een systeem van dual leren. Bij dual leren verwerft een leerling kennis en vaardigheden op school én op de werkvloer. Het leren op school vindt plaats op één praktijkdag. Het grootste deel van je opleiding doorloop je dus op de arbeidsmarkt. In deze opleiding leer je kooktechnieken toepassen om ingrediënten te verwerken tot warme en koude keukenbereidingen met inbegrip van meer complexe en minder gangbare technieken. Je oefent op het creëren van gerechten en meedenken over de samenstelling van de kaart. Verder leer je technische fiches opstellen. Je leert keukenprocessen opvolgen en de organisatie van de keuken in handen nemen. Je hebt steeds oog voor de kwaliteit van het werk en zoekt continu naar verbetering van de gerechten. Je leert voorraden beheren om een goede dienstverlening te garanderen.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Om aan deze opleiding te kunnen beginnen, moet je voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht.

Je moet eveneens voldoen aan de toelatingsvoorwaarden voor het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop deze opleiding betrekking heeft.

Je hebt doorgedreven interesse in voeding en horeca en nieuwe tendensen binnen de sector. Je bent bereid om jezelf te trainen in organisatie en planning in een keuken en je bent bereid hierin ook de leiding te nemen.

Je bent klantvriendelijk, vindt hygiënisch werk en een verzorgd voorkomen vanzelfsprekend.

Je hebt een werkgever die goedgekeurd is voor de opleiding waar jij, voor minstens 20 uur van je opleiding, terecht kan om te werken aan de leerplandoelen van deze richting.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

- Na deze opleiding ben je helemaal klaar voor de werkvloer.
- Je behaalt een BK4: Beroepskwalificatie 4 voor een specifieke beroepsvorming. Je hebt immers bewezen dat je dit technisch kan.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Mevr. Karen Verbeek
Tel. 014 57 85 50

