

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

RESTAURANT-KEUKEN EN GROOTKEUKEN BSO



ONZE SCHOOL

BRUISEND
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE
LEERKRACHTEN



OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &
DUURZAAM

ZORG VOOR
LEERINGEN

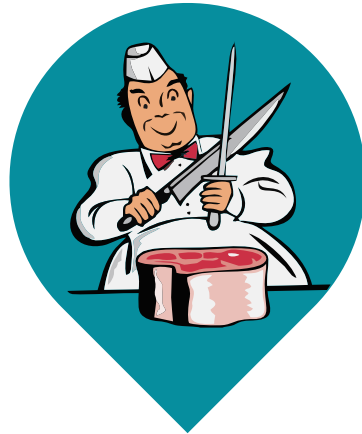


SINT
JOZEF
Geel

STUDIERICHTINGEN



BAKKERIJ



SLAGERIJ



RESTAURANT - KEUKEN
GROOTKEUKEN



HOTEL



SINT
JOZEF
Geel

AGRO- EN BIOTECHNOLOGIE

VOEDING EN HORECA

WETENSCHAPPEN EN TECHNIEK

DEELTIJDS ONDERWIJS

Restaurant en keuken BSO



Je krijgt een praktisch gerichte vorming en je leert diverse deelfuncties in de horecasector kennen.

Je leert werkzaamheden plannen, voorbereiden en uitvoeren in zowel keuken als zaal. Hierbij komen ook de vormingsdoelen van veiligheid, hygiëne, ergonomie, milieubewustzijn, klantvriendelijkheid, bedrijfsvoering en de technologische vernieuwing aan bod.

Stages in keukens en restaurants geven een meerwaarde aan je opleiding in de derde graad.

Grootkeuken BSO



Studeren in Grootkeuken is kiezen voor een veelzijdig aanbod. Je komt hier in aanraking met de hedendaagse kooktechnieken om lekker, veilig en gezond te koken. Je krijgt kennis van grondstoffen en inzichten in processen aangeleerd. Zelfstandig werken, maar ook leiding geven en motiveren is een must voor een goede kok in de grootkeuken.

Onze school beschikt over een moderne infrastructuur. Je leert hier koken onder toezicht volgens recente technieken en technologieën.

Blokstages en het wekelijks werkplekleren zorgen voor een grote meerwaarde binnen je opleiding.

in de praktijk



In de 2^e graad komen vooral de basisproducten en -bereidingen aan bod onder begeleiding.

In de 3^e graad maken we een keuze tussen de verfijning van restaurant-keuken of de verschillende kooktechnieken in grootkeuken

Na het 6^e jaar kan je uw kennis en vaardigheden verruimen in het 7^e jaar traiteur- en banketaannemer

Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

[Restaurant en keuken 3^e en 4^e jaar BSO](#)

[Restaurant en keuken 5^e en 6^e jaar BSO](#)

[Grootkeuken 5^e en 6^e jaar BSO](#)

[Traiteur- en banketaannemer 7^e jaar specialisatie BSO](#)

TOEKOMST

Je toekomst kan in de keuken van een toprestaurant, een kleinere bistro of zelfs een grootkeukenomgeving liggen. De keuze is onbeperkt!

Ook als maître verwen je de gasten met een dosis vriendelijkheid, een portie dynamiek en smakelijke verhalen over de gerechten en aangepaste dranken die worden geserveerd.

Je kan een boeiend 7e jaar volgen om je verder te specialiseren in de gastronomische keuken, in drankenkennis of hotelonthaal.

Deze opleidingen geven je een waaier van mogelijkheden: van een eigen zaak starten tot werken bij gerenommeerde huizen in binnen- en buitenland.

Na een 7^e jaar kan je ook verder studeren.



ADRES

KOGEKA - Sint Jozef Geel
Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
014 57 85 50



E-MAIL

karen.celis@kogeka.be
www.sjgeel.be



FACEBOOK

[Check onze facebookpagina voor het laatste nieuws.](#)



**SINT
JOZEF**
Geel