

DEPARTEMENT VOEDING EN HORECA

RESTAURANT-KEUKEN

A-FINALITEIT



ONZE SCHOOL

BRUISEND
VAN LEVEN

MODERN

VLOT BEREIKBAAR

GEPASSIONEERDE
LEERKRACHTEN



OPEN

HEEL VEEL KEUZE

LEVENSECHT, EIGENTIJDS &
DUURZAAM

ZORG VOOR
LEERINGEN



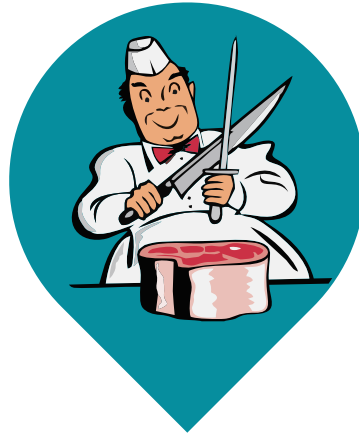
STUDIERICHTINGEN



BAKKERIJ
A-FINALITEIT



BAKKERIJTECHNIEKEN
D/A FINALITEIT



SLAGERIJ
A-FINALITEIT



RESTAURANT-KEUKEN
GROOTKEUKEN
A-FINALITEIT



HORECA
D/A-FINALITEIT



**SINT
JOZEF**
Geel

AGRO- EN BIOTECHNOLOGIE

VOEDING EN HORECA

WETENSCHAPPEN EN TECHNIEK

DEELTIJDS ONDERWIJS

Restaurant en keuken



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.

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 restaurantkeuken of de verschillende kooktechnieken in grootkeuken.

Lessentabellen

Klik op het jaar om de lessentabellen te downloaden

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

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.



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