

# RESTAURANT EN KEUKEN

	3DE JAAR	4DE JAAR
Godsdienst	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Project Algemene Vakken*	10	10
FLEX**	1	1
Restaurant en keuken (waarvan 1u Frans)	17	17
<b>TOTAAL</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* In het vak '**Project algemene vakken**' worden volgende vakken geïntegreerd aangeboden: Engels, Maatschappelijke vorming, Natuurwetenschappen, Nederlands, Wiskunde.

\*\* In **Flex** gaan we de leerstof remediëren, verdiepen en verbreden. Daarnaast werk je aan vakoverschrijdende projecten op maat op basis van eigen talenten en interesses.



## RICHTING

Met Restaurant en keuken kies je voor een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Je verkent activiteiten in keuken en restaurant op vlak van uitbatingvormen, grondstoffen en materieel. Daarnaast verwerf je basiskennis en basisvaardigheden binnen keuken en restaurant. Je hebt daarbij de nodige aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, en economisch en duurzaam handelen. Enerzijds leer je op een vaktechnische manier warme en koude maaltijden bereiden in de basiskeuken. Anderzijds ontdek je hoe je gasten kan ontvangen en bedienen, maar ook hoe je gerechten en dranken kan voorstellen en serveren in een restaurant. Tot slot leer je gasten gastvrij te bedienen en te communiceren in het Nederlands, Engels en Frans.

## PROFIEL

Je hebt interesse in restaurant en keuken. Je bent creatief, gedisciplineerd en hebt oog voor detail. Je bent vriendelijk en kan beleefd omgaan met gasten. Je bent in staat onder leiding te helpen bij de voorbereidende en uitvoerende taken in het restaurant en de (groot)keuken. Je verwerft praktische basiskennis en -vaardigheden en kan werkzaamheden uitvoeren volgens de regels van hygiëne en veiligheid.

## TOEKOMSTMOGELIJKHEDEN

In de derde graad zet je je studies logischerwijs verder in de richting Grootkeuken en catering of Restaurant en keuken. Nadien kan je gaan werken als een hulpkok of kelner in een restaurant of als grootkeukenhulpkok.

## STUDIERICHTING AANGEBODEN OP Campus Beringen OV4