

Keukenmedewerker (hulpkok) DBSO

3de graad - A*

Wat?

In de opleiding keukenmedewerker leer je helpen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, ingrediënten verwerken tot basisbereidingen door het toepassen van basis kooktechnieken, verwerkte producten opslaan en de keuken schoonmaken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

Voor wie?

Je combineert leren op school met leren op de werkvloer. Je werkt met een voltijdse wekelijkse arbeidsduur die in je contract is vastgelegd. Dit is gemiddeld 38 opleidingsuren per week. Hiervan breng je gemiddeld 20u per week op de werkvloer door.

Waar kan je werken?

In een restaurant ter ondersteuning van de (hulp)kok.

Wat is het verschil tussen een stage en duaal?

Bij een stage oefen je op de werkplek de competenties die je op school leerde. Bij duaal leren verwerf je ook nieuwe competenties op de werkplek, en doe je dat in het kader van een opleidingsplan. Doorgaans breng je bij duaal leren ook meer tijd op de werkvloer door dan bij een stage. Vermits je een opleiding volgt waarbij je minstens 20 uur per week naar je werkplek gaat, krijg je een betaalde overeenkomst alternerende opleiding of een deeltijdse arbeidsovereenkomst.

Wat kan ik worden?

Een certificaat van **keukenmedewerker**.

Mogelijke vervolgopleiding

Hulpkok

Lessentabel:

LEERJAAR	I	II
Algemene vorming	10	10
Engels	2	2
Maatschappelijke vorming	3	3
Natuurwetenschappen	1	1
Nederlands	3	3
Wiskunde	1	1
Gemeenschappelijk funderend leerplan	Tijdens alle lessen	
Gemeenschappelijk leerplan ICT	Tijdens alle lessen	
Richtings specifieke vorming	28	28
• Schoolcomponent	28	28
• Werkplekcomponent (minstens 20u/week op jaarbais)		
TOTAAL	38	38

*Legende:

D: doorstroomfinaliteit

D/A: dubbele finaliteit

A: arbeidsmarktfinaliteit



STEEK EEN POOT UIT MET

DUAAAL LEREN

DE IDEALE MIX VAN LEREN IN EEN ONDERNEMING EN OP SCHOOL

Vlaamse overheid

WWW.DUAAALLEREN.VLAANDEREN