

Grootkeuken en catering

3de graad - A*

Wat?

In de opleiding grootkeuken en catering dual leer je voorbereidende werkzaamheden uitvoeren in functie van warme en koude bereidingen op grote schaal. Je leert ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten. Je zal ook voedingsmiddelen leren bestellen en ontvangen. Tot slot leer je grootkeukenprocessen opvolgen om maaltijden te verdelen op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

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?

Binnen een grootkeuken of cateringbedrijf.

Wat is het verschil tussen een stage en dual?

Bij een stage oefen je op de werkplek de competenties die je op school leerde. Bij dual leren verwerf je ook nieuwe competenties op de werkplek, en doe je dat in het kader van een opleidingsplan. Doorgaans breng je bij dual 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 altemnerende opleiding of een deeltijdse arbeidsovereenkomst.

Wat kan ik worden?

Beroepskwalificatie grootkeukenhulpkok, niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

Mogelijke vervolgopleiding

Beroepskwalificatie Grootkeukenkok, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur. Dit wordt niet op onze school ingericht.

Lessentabel:

LEERJAAR	I	II
Algemene vorming	7	7
Engels	2	2
Maatschappelijke vorming	1	1
Nederlands	2	2
Wiskunde	2	2
Seminarie	2	2
Gemeenschappelijk funderend leerplan	Tijdens alle lessen	
Richtings specifieke vorming	29	29
• Schoolcomponent	29	29
• Werkplekcomponent (minstens 20u/week op jaarbais)		
TOTAAL	38	38

*Legende:
D: doorstroomfinaliteit
D/A: dubbele finaliteit
A: arbeidsmarktfinaliteit

