



3^{de} graad



RESTAURANT EN KEUKEN (A)

Restaurant en keuken is een studierichting in de **arbeidsmarktgerichte finaliteit** in het **domein voeding en horeca**. Je bouwt verder op de basis die je opdeed in de 2^{de} graad en dit zowel binnen enkele algemeen vormende vakken als in een boeiende en uitdagende toepassingsgerichte en praktische richtingspecifieke vorming.

Je wordt vaardig in een breed pakket aan competenties uit het horecadomein en je ontwikkelt, toegepast op de horecasector, competenties als flexibiliteit, stressbestendigheid, samenwerken, communicatie, en gastvriendelijkheid. Doorheen de derde graad zetten we, in het kader van de beroepskwalificaties, flink in op leren op de werkvloer, onder andere op stage. In deze studierichting ontwikkel je de vaardigheden van zowel hulpkok als kelner. Hierdoor ben je veelzijdig inzetbaar in de horecasector.

Restaurant en keuken

Culinaire creativiteit en efficiëntie.

Met behulp van de juiste culinaire technieken bereid je koude en warme maaltijden. Je wordt vaardig in het afwerken van gerechten om zo kwaliteitsvolle maaltijden te serveren. Hierbij staat hygiëne en voedselveiligheid altijd centraal. Leerlingen leren ook hoe ze dienst- en tijdschema's moeten naleven, keukenmedewerkers begeleiden en zich flexibel opstellen in een horecaomgeving. Een goede voorbereiding is ook belangrijk. Ook het bestellen van voedingsmiddelen, het ontvangen en de controle van de bestelling behoort tot het takenpakket van een hulpkok.

Gastvrijheid en servicegerichtheid.

In de rol van kelner verwelkom je gasten en begeleid je hen door het hele traject van gerecht- en drankkeuzes tot afrekenen. Je leert werken in hiërarchische teams in diverse horecagelegenheden. Het omgaan met uitdagingen zoals lastige klanten en multitasken, terwijl je nog steeds de tijdschema's respecteert, komt in deze opleiding ook aan bod. Ook leer je wat er bij komt kijken als je verantwoordelijk bent voor het waarborgen van voedselveiligheid, klantvriendelijkheid en etiquette.

KSOM project ondernemen

Fier op wat je kan en doet? Absoluut.

Klaar om te laten zien wat dat is? Jazeker!

Met al onze KSOM-campusen geloven we in daadkrachtige jongeren die van aanpakken weten. In het campusoverstijgend uitgedragen KSOM-project ondernemen stimuleren we jongeren in ondernemerschap en ondernemingszin. We doen dit in de eerste plaats gekoppeld in vakken eigen aan hun studierichting. In het zesde jaar mondt het KSOM-project ondernemen uit in een campusoverstijgende ondernemersweek.

Met een A-finaliteitsrichting in KSOM ben je van alle markten thuis!

DERDE GRAAD	ARBEID
	RESTAURANT EN KEUKEN
Godsdienst	2
LO	2
Maatschappelijke vorming	1
Nederlands	2
Engels	1/2
Frans	2/1
Wiskunde	2
Restaurant en keuken (incl. stage)	19
KSOM-project ondernemen	1
	32

In Restaurant en keuken bereik je de beroepskwalificaties hulpkok en kelner. Na het zesde jaar ben je helemaal klaar om je eerste stappen op de arbeidsmarkt te zetten.

In een Se-n-Se-opleiding kan je inzetten op het behalen van een bijkomende beroepskwalificatie.

Voor de richting Restaurant en keuken zijn de meest logische Se-n-Se-opleidingen:

- Barman;
- Chef de partie desserts, gebak en brood;
- Chef de partie groenten, fruit en kruiden;
- Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren;
- Chef de partie vlees, wild en gevogelte;
- Kok;
- Sommelier.

Ook een graduaatsopleiding binnen hetzelfde interessegebied behoort tot de mogelijkheden.