



Grootkeuken – 3^{de} graad bso

Profiel



Heb je aanleg voor keukenwerk?
Is werken in een grootkeuken je grote droom?
Wil je lekker, gezond en verantwoord koken, te midden van alle wonderen van de hedendaagse kooktechniek?
Hou je van aanpakken en organiseren?
Vind je praktisch en hygiënisch werken belangrijk?
Kies je liever voor regelmatigere werkuren dan in de Restaurant-Keuken?
Wil je je ten dienste stellen van een grote groep klanten in de grootkeuken van instellingen, bedrijven, vakantie- en seminariecentra, zelfbedieningsrestaurants en in de cateringkeuken?

Dan is Grootkeuken je op het lijf geschreven!

Wat leer je?

Een kok is meer dan iemand die kookt!

De kok? Die is ook bedrijfsleider, menuplanner, bewaker van gezond en hygiënisch koken en klantvriendelijk beheerder van een zaak, overal waar mensen samen graag lekker gezond tafelen. Koken staat natuurlijk centraal, maar ook veilig, hygiënisch, ecologisch en economisch werken kenmerken een goede kok!

Omgaan met mensen

Je leert vlot omgaan met klanten en met personeel, o.a. dankzij de stages in grootkeukens in de regio en het koken voor onze leerlingen op school. Dienstverlening en het kunnen werken in team zijn belangrijke troeven van een grootkeukenkok.

De nieuwste technieken, uitrusting en technologie

Ook op dit vlak leer je een nieuwe wereld kennen: vacuümgaan, inductiekoken, regeneratie van voeding, ontkoppeld kookstelsel, assembleren en ga zo maar door...
Je maakt kennis met de nieuwste trends in de voedingstechnologie.

Algemene vakken

Dit zorgt voor de nodige brede vorming. In een grootkeuken is talenkennis een pluspunt. Door het behalen van het attest bedrijfsbeheer voldoe je aan de vestigingswet.

Lessentabel

5^{de} en 6^{de} jaar Grootkeuken

BASISVORMING		
Godsdienst	2	2
Frans	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming	2	2
Nederlands	2	2
SPECIFIEK GEDEELTE		
Vorming grootkeuken	17	17
<ul style="list-style-type: none">Grootkeukentechnieken		
<ul style="list-style-type: none">Gezond, Veilig & Hygiënisch handelen		
<ul style="list-style-type: none">Respectvol teamwork, ethisch, ecologisch en prijsbewust handelen		
<ul style="list-style-type: none">Grootkeukencompetenties / GIP		
<ul style="list-style-type: none">Stage	6	6
Bedrijfsbeheer	2	2
TOTAAL	35	35

Instap

De meeste leerlingen stappen in na de 2^{de} graad Verzorging-Voeding of Restaurant-Keuken (bso) of Hotel (tso).

Ook als je een andere richting volgde in de 2^{de} graad, is de instap in Grootkeuken mogelijk, op voorwaarde dat je aan het profiel voldoet (zie punt 1).

Je moet dan ook bereid zijn om onder begeleiding achterstanden weg te werken als dit nodig blijkt.

In het 7^{de} jaar Gemeenschapsrestauratie kan je starten als je slaagde in een 6^{de} jaar van het studiegebied Voeding (bijv. Grootkeuken, Restaurant-Keuken).

Ook vanuit andere richtingen is de instap bij gunstig advies van de toelatingsklassenraad nog mogelijk.

Wat achteraf?

Na Grootkeuken kan je werken als uitvoerend kok in de grootkeuken van instellingen, bedrijven, vakantie- en seminariecentra, zelfbedieningsrestaurants en in cateringkeukens.

Er is veel werk, o.a. omdat de sector van de buitenhuisbereide maaltijden een steeds groter marktaandeel inneemt.

Specialiseer je je door het volgen van het 7^{de} jaar Gemeenschapsrestauratie, dan kan je werken als leidinggevende kok en kan je je zelfstandig vestigen.

Na het 7^{de} jaar krijg je je diploma secundair onderwijs, waardoor je ook verder kan studeren. Door je grotere deskundigheid verhoog je trouwens sterk je kansen op tewerkstelling.