

# RK

2<sup>DE</sup> GRAAD

## RESTAURANT EN KEUKEN (A)

STUDIEDOMEIN: VOEDING EN HORECA

Hou je van koken en mensen verwennen met je kookkunsten?

Wil je graag mensen op een stijlvolle manier bedienen?

Wil je graag allerlei ingrediënten ontdekken,  
kookprocessen en-technieken leren?

Leer je het liefst door echt de handen uit de mouwen te steken?

### PROFIEL

Met de studierichting Restaurant en keuken kies je voor een **kwalitatieve arbeidsmarktgerichte** opleiding.

Je leert er via vele praktijklessen de kneepjes van het vak, zowel in de zaal als in de keuken.

Je tovert lekkere gerechten op het bord en kan met elke klant om.

Je bent sociaal, werkt graag samen in team en in de keuken voel je je echt thuis.

### INSTAP

Deze richting sluit aan op het leerpad Voeding & Horeca van het tweede jaar.

Je kunt echter ook vanuit een ander leerpad uit 2B of 2A instromen.

### WAT LEER JE?

#### Restaurant- en keukentechnieken

Je maakt kennis met een aantal **basistechnieken en competenties uit de horeca**. Je leert veilig, hygiënisch en ergonomisch werken. Daarnaast heb je aandacht voor duurzaamheid en gezondheid.

Je leert klantgericht, probleemoplossend denken en flexibel handelen.

**Clara's Klooster, ons didactisch restaurant met professionele keuken**, wordt jouw tweede thuis. In de keuken creëer je smaakvolle gerechten en in het restaurant zorg je voor een vlekkeloze bediening.

Je ontdekt verschillende smaken, geuren en texturen en weet te goochelen met kruiden.

#### Brede basisvorming

Je krijgt een brede basisvorming zodat je op allerlei vlakken sterk in je schoenen staat. Je **oefent in het gastvrij bedienen** van gasten en het communiceren in het Nederlands, Engels en Frans.

Je **creativiteit** wordt aangescherpt en toegepast op het bord en in het vak digitale vorming leer je vlot met de computer en andere digitale media werken.

## WAT HIERNA?

Het logische vervolg van deze richting zijn de richtingen Grootkeuken en catering (A) bij ons op school of Restaurant en Keuken (A) in een andere school, in de derde graad.

Een overstap naar een andere richting binnen de arbeidsmarktfinaliteit is ook mogelijk, al zal je wel een achterstand voor bepaalde vakken moeten wegwerken. Na het 6<sup>de</sup> jaar kan je je nog verder specialiseren in een se-n-se-opleiding en ben je helemaal voorbereid op een doorstroom naar de arbeidsmarkt.

A: arbeidsmarktgerichte opleiding (voorbereiding op tewerkstelling)

## LESSENTABEL

|                                 | 3 <sup>de</sup> jaar | 4 <sup>de</sup> jaar |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| godsdienst                      | 2                    | 2                    |
| Nederlands                      | 3                    | 3                    |
| Frans                           | 2                    | 2                    |
| Engels                          | 1                    | 1                    |
| wiskunde                        | 1                    | 1                    |
| maatschappelijke vorming        | 3                    | 3                    |
| natuurwetenschappen             | 1                    | 1                    |
| lichamelijke opvoeding          | 2                    | 2                    |
| restaurant- en keukentechnieken | 17                   | 17                   |
| restauranttechnieken            | 6                    | 6                    |
| keukentechnieken                | 6                    | 6                    |
| kwaliteitsgericht handelen      | 2                    | 2                    |
| voedingsatelier                 | 3                    | 3                    |
| artistieke vorming              | 1                    | 1                    |
| digitale vorming                | 1                    | 1                    |
| <b>TOTAAL</b>                   | <b>34</b>            | <b>34</b>            |

Legende:

S dit vak is specifiek voor deze richting

U voor dit vak wordt uitbreiding voorzien

S

U

U