


2^{de} graad Restaurant en keuken

	School:	HHI-S
	Onderwijsvorm:	BSO
	Graad:	2 ^{de} graad
	Studierichting:	RESTAURANT EN KEUKEN

Lessentabel: Complementaire uren worden aangegeven met *****(één voor elk lesuur)

	1^{ste} jaar	2^{de} jaar
Algemene vakken		
Katholieke godsdienst	2	2
Engels	2**	2**
Frans	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Project algemene vakken	6	6
Praktische vakken		
Praktijk Hotel		
- keuken	8	12
- restaurant	8	4
Technische vakken		
Hotel (technologie)		
- restaurant en keuken	3	3
Toegepaste informatica	1*	1*
Totaal	34	34

2^{de} graad Restaurant en keuken

Vooropleiding:

- 1^{ste} graad ASO/TSO
- 2BVL
- voor instap in 4 Restaurant : vooropleiding 3^{de} jaar ASO, TSO en BSO mits eventueel bijwerking van de richtingsgebonden vakken

Studieprofiel:

- praktijkgerichte richting
- praktijkervaring via de lessen

Vaardigheden:

- verschillende bereidingstechnieken correct kunnen uitvoeren
- voedingsmiddelen op een correcte manier kunnen behandelen en bereiden
- globale werking, bediening en toepassingsmogelijkheden van de technische apparatuur en het materieel in de keuken begrijpen, op de juiste en doelmatige manier kunnen gebruiken en onderhouden
- kunnen handelen in overeenstemming met de regels, wetgeving met betrekking tot veiligheid en hygiëne
- een gepaste houding aannemen tegenover klanten, leerkrachten en medeleerlingen
- het productieproces onder leiding uitvoeren vanaf de voorbereiding tot de distributie
- zelfstandig taken kunnen uitvoeren
- kunnen werken onder een aangepast ritme
- verantwoordelijkheidsbesef ontwikkelen

Specifieke vakken:

- praktijk restaurant-keuken
- technologie restaurant en keuken

Opleidingsprofiel:

- logische doorstroming 3^{de} graad Restaurant-keuken of Grootkeuken

BIJWERKACTIVITEITEN

Als je vanuit de 2^{de} graad overstapt naar de 3^{de} graad adviseren wij het volgende als men overstapt naar volgende studierichting:

vanuit 2^{de} gr. Restaurant en keuken naar de 3^{de} gr. Verzorging

sterk sociaal gericht zijn