


7^{de} jaar Gemeenschapsrestauratie

	School:	HHI-S
	Onderwijsvorm:	BSO
	Graad:	7 ^{de} jaar (of 3 ^{de} graad 3 ^{de} leerjaar)
	Studierichting:	GEMEENSCHAPSRESTAURATIE

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

	7 ^{de} jaar
Algemene vakken	
Katholieke godsdienst	2
Frans	2
Lichamelijke opvoeding	2
Nederlands	2
Project algemene vakken	4
Praktische vakken	
Praktijk/Stage	13*
Technische vakken	
Cateringtechnologie	4
Organisatie, commercieel beheer en bedrijfsethiek	4
Bedrijfsbeheer	2**
Totaal	35

7^{de} jaar Gemeenschapsrestauratie

Vooropleiding:

- minimum een getuigschrift van het 6de jaar BSO bezitten binnen het studiegebied Voeding

Studieprofiel:

- praktijkgerichte opleiding tot leidinggevend kok in de catering van profit- en non-profitorganisaties
- aandacht voor kwaliteitsbeheersing, productiegericht werken, planmatig organiseren
- praktische kennis en vaardigheden voor de cateringsector ontwikkelen
- aandacht voor de toepassing van technologische vernieuwingen en socio-culturele ontwikkelingen die de catering beïnvloeden
- bijzondere aandacht voor de verscheidenheid aan voedingsgewoonten en de complexer wordende regelgeving rond milieu en gezondheid, veiligheid en hygiëne
- praktijkervaring via stages

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 grootkeuken begrijpen, op de juiste en op een 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 de bedrijfsleiding, collega's, leveranciers en klanten
- het productieproces zelfstandig uitvoeren vanaf de voorbereiding tot de distributie
- werkzaamheden in een grootkeuken kunnen plannen en voorbereiden
- administratieve gegevens kunnen verwerken die noodzakelijk zijn voor het uitoefenen van verantwoordelijke taken in de grootkeuken
- kunnen werken onder een aangepast ritme
- verantwoordelijkheidsbesef ontwikkelen

Specifieke vakken:

- cateringtechnologie
- organisatie, commercieel beheer en bedrijfsethiek
- praktijk
- stage

Opleidingsprofiel:

- na het 7^{de} jaar ontvangen de leerlingen een diploma Secundair Onderwijs en een attest van Bedrijfsbeheer
- van de afgestudeerden in deze richting wordt verwacht dat zij de functie van leidinggevend kok kunnen uitoefenen in de catering van profit- en non-profitorganisaties