Onderwijs met een glimlach

Wie kiest voor Mariagaard, kiest voor een school waar traditie en innovatie hand in hand gaan, met een open blik op jongeren, op onderwijs en samenleven.

- √ Je bent gefascineerd door lekker eten.
- √ Je wil je onderdompelen in de wondere wereld van een keuken met een rijke variatie aan ingrediënten.
- √ Je wil leren rekening houden met de kostprijs van gerechten.
- √ Je leert koken voor grote groepen.
- √ Je wordt uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie.
- √ Je bent geprikkeld om op zoek te gaan naar een evenwicht tussen gezond, lekker en veilig koken.

Bij ons zit je goed!

Mariagaard

Oosterzelesteenweg 80
9230 Wetteren

09 365 73 00

www.mariagaard.be
info@mariagaard.be

Voeding en horeca

GROOTKEUKEN EN CATERING

derde graad

De opleiding **Grootkeuken en Catering** is een **praktische studierichting** binnen de **Arbeidsfinaliteit** waar we jonge keukentalenten opleiden tot een **creatieve, plichtsbewuste en zelfstandige grootkeukenhulpkok** met een uitgebouwde productkennis. We leren om bewuste keuzes te maken zodat smakelijke en gezonde maaltijden op een gastvrije manier kunnen geserveerd worden, dit volgens de huidige veiligheidsnormen.

De leerlingen werken zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan de hen opgelegde taken en nemen daarin verantwoordelijkheid op zodat de overgang naar de arbeidsmarkt vlot verloopt. Onze uitgesproken praktijkgerichte opleiding besteedt veel aandacht aan de ontwikkeling en vorming van verschillende competenties waarover een grootkeukenhulpkok dient te beschikken.

Wie kan starten in deze studierichting?

De logische onderbouw is dat de leerling het leertraject in de **2de graad 'Restaurant en Keuken'** doorlopen heeft, maar een instap vanuit andere studierichtingen is ook mogelijk. Wie echter uit een ander studiegebied komt, moet wel bereid zijn om fundamentele achterstanden weg te werken. Dit wordt uiteraard samen besproken, vastgelegd en ondersteund in een individueel plan.

LESSENTABEL

	5de	6de
Godsdienst	2	2
Engels	2*	2
Frans	2	2*
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming (incl. economische vorming)	2*	2*
Nederlands	2	2
Wiskunde	2	2
Grootkeuken en catering - Didactisch restaurant - Grootkeuken - Leskeuken - Werkplekleren (incl. stage)	18 ***	18 ***

* per complementair uur

Grootkeuken en catering

- √ Starten vanuit de talenten van onze leerlingen.
- √ Vakmanschap en mee met nieuwe trends.
- √ Verder studeren is een optie na het volgen van een voorbereidend jaar op het hoger onderwijs.
- √ Werkzekerheid na een opleiding Grootkeuken en Catering.
- √ Variatie in werkvormen binnen alle praktijklessen.

Naast de focus op product- en algemene kennis staan keukenvaardigheden centraal in deze praktijkgerichte opleiding.

We brengen de leerlingen diverse grootkeukentechnieken bij in onze didactische keukens en geven een authentieke leerervaring mee in ons didactisch restaurant Mise-en-place.

Wat daarna?

Grootkeuken en Catering is de toekomst, als grootkeukenhulpkok kan je bijvoorbeeld aan de slag in woonzorgcentra, ziekenhuizen, bedrijfsrestaurants of cateringbedrijven.

Na enkele jaren ervaring kan je je bovendien ook als zelfstandige vestigen in de horeca. Jouw droom van een eigen soepbar, tearoom, foodtruck of cateringbedrijf wordt dan zo voor jou misschien wel werkelijkheid.

Je kan er ook voor kiezen om je verder te specialiseren in een Se-n-Se jaar (7de jaar) binnen het secundair onderwijs.