



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 wonderse wereld van een keuken met een rijke variatie aan ingrediënten.
- ✓ Je beseft dat een kok meer moet kunnen dan alleen maar lekker koken.
- ✓ Je hebt interesse in vernieuwing op culinair vlak
- ✓ Je bent geprikkeld om op zoek te gaan naar een evenwicht tussen gezond en lekker koken.
- ✓ Je wil leren koken en opdienen volgens de veiligheidsnormen en etiquette.

Bij ons zit je goed!



Mariagaard



Oosterzelesteenweg 80
9230 Wetteren



09 365 73 00



www.mariagaard.be
info@mariagaard.be

**Voeding
en horeca**



**RESTAURANT
EN KEUKEN**

tweede graad
A-finaliteit

De opleiding Restaurant en Keuken is een praktische studierichting binnen de Arbeidsfinaliteit waarjonge keukentalenten voorbereid worden op het beroep van kok of kelner.

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerken.

Een grote diversiteit in het gebruik van ingrediënten is één van onze troeven. We besteden daarenboven traditioneel veel aandacht aan basiskennis en technieken maar experimenteren ook met nieuwe trends. Alle lessen vinden plaats in één van onze didactische leskeuken, restaurantkeuken, (grootkeuken), waar digitaal beeldmateriaal als een leerrijk hulpmiddel aangewend wordt.

Met verzorgde en gezonde maaltijden toveren de leerlingen een culinaire glimlach op tal van gezichten in ons didactisch restaurant Mise-en-place. Onze leerlingen leren er klanten op een professionele en stijlvolle manier te verwelkomen en bedienen volgens de etiquette.

LESSENTABEL

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

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

	3de	4de
 Godsdienst	2	2
Engels	1	2
Frans	2	1
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming	3*	3*
Nederlands	3	3
Wiskunde	2	2

	****	****
 Restaurant keuken	17	17
- Didactisch restaurant & keuken - Leskeuken		

* per complementair uur

Wat na de tweede graad?

Op het einde van de tweede graad hebben de leerlingen de vaardigheden onder de knie van zaalmedewerker en keukenmedewerker.

De meeste leerlingen stromen door naar de derde graad Restaurant en Keuken of naar de derde graad Grootkeuken en Catering, die wij aanbieden op Mariagaard. Wil je al proeven van het werkveld dan kan je kiezen voor ons traject duaal leren. Hierin bieden wij de richting 'Grootkeuken en Catering' en 'Restaurant en Keuken' aan.

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.

Restaurant en keuken op Mariagaard

- ✓ Starten vanuit de talenten van onze leerlingen.
- ✓ Vakmanschap en mee met nieuwe trends.
- ✓ Op maat van elke leerling.
- ✓ Variatie in werkvormen binnen alle praktijklessen.