



Sint-Niklaasinstituut
vzw Leielandscholen
Burgemeester Nolfstraat 35
8500 Kortrijk
tel. 056 22 33 21 - fax 056 22 38 32
www. snik.be e-mail info@snik.be



scholengemeenschap
O.L.V. van groeninge

	5j	6j
Basisvorming		
Godsdienst	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming	2	2
Nederlands	2	2
Fundamenteel gedeelte		
Expressie	1	1
Sociale en com. Vaardigh.		
Praktijk hotel - koken	12	12
Praktijk hotel - serveerk.	2	0
Stages hotel	0	4
Hotel		
Grootkeukentechnologie		
Keukentheorie	2	1
P.T.A.	2	1
Distributie en adm.	1	1
Veiligheid en hygiëne	1	1
Huishoudkunde		
Grootkeukentechnologie		
Techn. v/d grondst.	1	1
Voedingsleer	1	1
Hotel (Toeg. economie)	1	0
Toeg. Ec. (Bedrijfsbeheer)	0	1
Complementair gedeelte		
Frans	2	2
Hotel (toeg. Informatica)	1	1
Hotel (serveerkunde)	1	0
Hotel (veiligheid en hygiëne)	0	1
Totaal	36	36

Grootkeuken

5^{de} – 6^{de} jaar bso

WAT?

Op het einde van de studierichting 'Grootkeuken' kan de leerling als uitvoerend kok de werkzaamheden voorbereiden en uitvoeren van de grootkeuken van instellingen, bedrijven, vakantie- en seminariecentra, zelfbedieningsrestaurants en industriële kookfabrieken.

Ze leren in team menugerechten bereiden en eindproducten bewaren en verdelen, rekening houdend met de regels van veiligheid, hygiëne en afvalbeleid.

Daarvoor worden voldoende lessen praktijk op school uitgetrokken, evenals stages in grootkeukens van bedrijven en instellingen uit de profit en non-profitsector.

Tegelijk verwerven de leerlingen de noodzakelijke kennis van apparatuur, voedingsleer, kostprijscriteria en organisatie, want werken in een grootkeuken is eveneens oordeelkundig en hygiënisch handelen en organiseren.

WAAROP MOET JE LETTEN?

De logische onderbouw is de tweede graad 'Restaurant en Keuken'. Maar ook een instap vanuit de tweede graad 'Verzorging-voeding' en 'Sociale en technische wetenschappen' behoort tot de mogelijkheden. Wie echter uit een andere studierichting komt moet wel bereid zijn om onder begeleiding fundamentele achterstanden weg te werken

VOOR WIE?

Leerlingen die graag georganiseerd werken in de keuken van een instelling, een onderneming of een cateringbedrijf, waar de arbeidsvoorwaarden anders liggen dan in de horecasector

TOEKOMST

- Onmiddellijke tewerkstelling als uitvoerend kok in diverse grootkeukens en cateringbedrijven.
- De meerderheid kiest echter voor een verdere specialisatie in het derde leerjaar van de derde graad 'Gemeenschapsrestaurantie bso'. Ze behalen dan een diploma secundair onderwijs. Bovendien beschikken ze dan over de nodige competenties om nadien door te groeien in het beroep van leidinggevend kok in de catering van profit- en non-profitorganisaties.