



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



	5j	6j
Basisvorming		
Godsdienst	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming	2	2
Nederlands	2	2
Fundamenteel gedeelte		
Engels	2	2
Frans	2	2
Praktijk hotel.	12	12
Keuken	6	6
Restaurant	6	6
Stages hotel	4	4
Hotel		
Hotel		
Restaurant- en keuken-technologie	2	2
Toegepaste Economie (Bedrijfsbeheer)	2	2
Complementair gedeelte		
Duits	2	2
Informatica	1	1
Hotel (wijn- en drankenkennis)	1	1
Totaal	36	36

Restaurant en Keuken

5^{de} – 6^{de} jaar bso

WAT?

In de derde graad 'Restaurant en Keuken' worden praktische kennis en vaardigheden van de tweede graad zowel kwalitatief als kwantitatief uitgebreid en verfijnd. Zo wordt de leerling voorbereid op het beroep van uitvoerend kok en kelner. De leerling verwerft de regels van hygiëne, gezondheid, veiligheid en milieu en van prijsbewust handelen. De leerlingen worden in de beroepswereld ingeleid door stages in keukens en restaurants.

WAAROP MOET JE LETTEN?

Jongeren die kiezen voor de derde graad 'Restaurant en Keuken' hebben in principe met succes de vooropleiding 'Restaurant en Keuken 'I' van de tweede graad achter de rug. Pas instappen in de 3^{de} graad vanuit een andere vooropleiding is énkél mogelijk voor sterk geïnteresseerde leerlingen, die bereid zijn in hun vrije tijd of in de vakantie voorafgaand aan het schooljaar extra vaardigheden te verwerven i.v.m. koken en opdienen. Ook moeten zij zich de theoretische basis-kennis van keuken-, restaurant- en hoteltechnologie eigen maken. Zo'n overgang kan maar na een tijdig gesprek met de school.

VOOR WIE?

Jongeren kiezen de studierichting 'Restaurant en Keuken' opdat ze willen werken in de gastvriendelijke en commerciële omgeving van een gastronomisch restaurant (zaal of keuken).

TOEKOMST

- Onmiddellijke tewerkstelling als kok of kelner in restaurants, eetcafés en andere maaltijdverstrekende bedrijven. Na een aantal jaren beroepservaring kunnen sommigen zich als zelfstandig horeca-ondernemer vestigen.
- De meerderheid kiest echter voor een verdere specialisatie in een derde leerjaar van de derde graad bso
 - Gemeenschapsrestaurantie
 - Restaurant- en bedrijfsbeheer
 - Specialiteitenrestaurant
 - ...