

DERDE GRAAD BSO: Grootkeuken

Profiel

In een grootkeuken de maaltijden bereiden, een hele uitdaging én een vak apart! Je gaat een gezonde en gevarieerde maaltijd bereiden voor meerdere klanten (dit kan gaan tot enkele honderden!). Als je dan ook nog beschikt over een beperkt budget, dan is de uitdaging des te groter. In tegenstelling tot de horeca kan je werken met een vast uur- of weekschema.

Onze school staat voor een zeer degelijke opleiding. Met een team van professionele koks en leraren Voeding bieden we je een traject aan waarbij je de gelegenheid krijgt om alle aspecten van het beroep te leren: lekker en gezond koken voor een grote groep volgens hedendaagse kooktechnieken, deskundige menuplanning, aandacht voor het kostenplaatje, werken in teamverband, ... We beschikken over goed uitgebouwde praktijklokalen, die voortdurend gemoderniseerd worden. Je leert er de kneepjes van het vak in een sterk praktijkgerichte opleiding. Je kennis wordt nog verruimd via studiebezoeken, projecten en stages.

In de derde graad Grootkeuken word je een specialist van de grootkeuken. Een grootkeukenkok moet ook een fijne, gastronomische maaltijd kunnen bereiden. In het MMI leer je het beroep vanuit een reële situatie want elke dag koken we vers voor honderden leerlingen en leraren!

Koken voor velen doe je in een grootkeuken van instellingen zoals woon- en zorgcentra, ziekenhuizen, voorzieningen voor mensen met een beperking, productiecentra, vakantiecentra, ... En dat zijn precies onze stageplaatsen. Vanaf de derde graad doe je stage – vier weken in het vijfde jaar en acht weken in het zesde. En wees gerust, dat is een buitengewoon rijke ervaring!

Wie kan starten

Wie in het vorig schooljaar geslaagd is in ASO, BSO of TSO

Toekomst

Wens je je nog verder te bekwamen tot chef in de grootkeuken, dan kan je een zevende specialisatiejaar Gemeenschapsrestauratie volgen. Hiermee behaal je een diploma secundair onderwijs en het getuigschrift over de basiskennis van het bedrijfsbeheer (wat nodig is als je je zelfstandig wil vestigen).

Na deze opleiding stap je het werkveld in. De grootkeukens van instellingen, bedrijven, ziekenhuizen, vakantiecentra, zelfbedieningsrestaurants, ... zullen je met open armen ontvangen.

Getuigschriften en diploma

Na het zesde jaar: studiegetuigschrift

Na het zevende jaar Gemeenschapsrestauratie: diploma secundair onderwijs en getuigschrift over de basiskennis van het bedrijfsbeheer