

Ik kies voor de opleiding grootkeukenmedewerker omdat...

- Ik graag met voeding werk en daarbij graag trots ben op een goed resultaat dat door veel mensen kan worden geproefd.
- Ik hou van een gevarieerde job waarin teamwork centraal staat

Als ik afgestudeerd ben als grootkeukenmedewerker dan...

- Heb ik verschillende mogelijkheden naar een aangename toekomstige job toe
- Kan ik terecht als medewerker in grootkeukens van ziekenhuizen, rust- en verzorgingstehuizen, dienstencentra, vakantiecentra, privébedrijven, scholen,... Dan heb ik meestal vaste werkuren en werk ik in team. Er zijn vaak ook mogelijkheden om door te groeien in het bedrijf.
- Kan ik werken in de horeca. Daar kan ik een mooie loopbaan uitbouwen met veel ruimte voor creativiteit en een loon naar werk.
- Kan ik terecht in de industrie. In voedingsproductiebedrijven komt mijn kennis over hygiëne en voeding van pas bij veel taken.

Als ik afgestudeerd ben als grootkeukenmedewerker moet ik kunnen...

- eigen werkzaamheden **plannen**
- eigen werkzaamheden op de werkplek **organiseren**
- werkzaamheden **voorbereiden**
- een **administratie** bijhouden
- materialen en grondstoffen **herkennen**
- onderhoudsvoorschriften **naleven**
- **zelfstandig** en in team werken
- met voorschriften inzake **kwaliteit** en **welzijn** omgaan

secundair
buitengewoon
onderwijs



GROOTKEUKEN MEDEWERKER



ter zee

*School voor individueel begeleid en
aangepast secundair beroepsonderwijs*

M. Sabbestraat 8
059 70 34 68

8400 Oostende
info@terzee.be

Ik krijg volgende vakken in mijn opleiding grootkeukenmedewerker

Lessentabel

	1ste jaar Opleidings Fase	2de jaar Opleidings Fase	1ste jaar Kwalificatie Fase	2de jaar Kwalificatie Fase
GASV	6u	6u	5u	5u
BGV	19u	19u	21u	21u
LO	3u	3u	2u	2u
LBV	2u	2u	2u	2u
ICT	2u	2u	2u	2u

GASV = Geïntegreerde Algemene Sociale Vorming (taal - wiskunde - maatschappelijke vorming)

BGV = BeroepsGerichte Vorming

LO = Lichamelijke Opvoeding (sport-spel - zwemmen)

LBV = LevensBeschouwelijke Vakken

ICT = Informatica & multimedia

In de kwalificatiefase wordt ook **stage** voorzien

Er bestaat mogelijkheid tot een 6de **ABO** jaar



In mijn opleiding grootkeukenmedewerker leer ik...

Grootkeukenmedewerker

- Het voorkomen verzorgen
- Taken veilig en hygiënisch uitvoeren
- De toepasselijke opslag- en bewaarstechnieken uitvoeren
- Voor de hygiëne en het onderhoud zorgen
- Werkzaamheden in de grootkeuken plannen en voorbereiden
- Leveringen van grondstoffen behandelen
- Gereedschap gebruiken en machines bedienen en onderhouden
- Speciale werkkledij dragen

Keukenvaardigheden

- De vereiste hoeveelheden ingrediënten inschatten
- Vis reinigen
- Verschillende snijtechnieken voor vlees, groenten en fruit uitvoeren
- Verschillende kooktechnieken uitvoeren
- Versnijden
- In porties verdelen
- Helpen bij het voorbereiden en bereiden van gerechten

Grootkeuken

- Grootkeukengerechten voorbereiden en bereiden
- Een toonbankplan toepassen
Onder begeleiding de dienst verzorgen aan een toonbank in een grootkeukenrestaurant
- De klanten bedienen