

Beroepsonderwijs op maat!

OV3 Type Ba –1– 3–4 –9 (ass)

OBSERVATIEFASE

Leerlingen maken een keuze tussen de
verschillende richtingen

-▶ Hoeklasser
-▶ Schilder-decorateur
-▶ Winkelhulp
-▶ Grootkeukenmedewerker
-▶ Kappersmedewerker

OPLEIDINGSFASE

KWALIFICATIEFASE

INTEGRATIEFASE

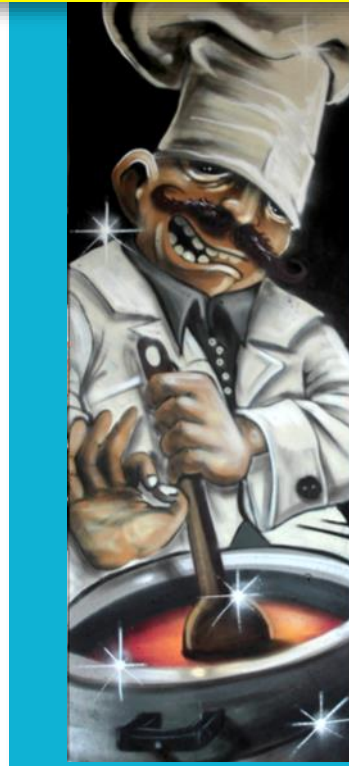
= grotere kansen op vaste tewerkstelling
in de toekomst

Duaal Leren

**Tewerkstelling binnen
het reguliere arbeidscircuit**



GROOTKEUKEN MEDEWERKER



ter zee

*School voor individueel begeleid en
aangepast secundair beroepsonderwijs*

M. Sabbestraat 8
059 70 34 68

8400 Oostende
info@terzee.be

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

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

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

Als ik afgestudeerd ben 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