



SINT
JOZEF
Geel

DBSO

Kok

Deeltijds onderwijs



KOGEKA

LESSENTABEL

Vak	Type	
Totaal		
Vak	Type	Module
Praktijk	PV	5
Project Algemene Vakken	AV	5
Technische vakken en labo	TV	2.5
workshop computer/creativiteit/sport	AV	2.5
Totaal		15

Tijdens de praktijken word je opgeleid tot een kok die zelfstandig kan werken. Geregeld krijg je daarbij een vleugje theorie die je nodig hebt in je vak. Aanvullend ga je werken gedurende 3 dagen per week om zoveel mogelijk praktijkervaring en werkritme op te doen. Daar word je ook voor vergoed.

Tijdens 'Project Algemene Vakken' gaan we wat dieper in op je toekomstig leven als volwassene. We geven je een aantal vaardigheden mee die je nodig hebt voor je job (vb. leren werken met inhoudsmaten is noodzakelijk voor een kok). Daarnaast gaan we je ook voorbereiden op een leven op eigen benen. Relaties, Arbeid, Milieuzorg, verzekeringen, belastingen, budgetteren, enz. zijn thema's die op onze menu staan.

Daarnaast zijn er drie workshops. Die keren per drie weken terug.

Kok

WAT LEER JE IN DE RICHTING?

De kok verwerkt ingrediënten door het toepassen van kooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen en maakt gerechten volgens eigen creatie conform bedrijfsformule. Hij volgt de keukenprocessen op, regelt de organisatie van de keuken, geeft leiding aan keukenmedewerker en hulpkok en beheert de voorraden.

Tijdens de praktijkles bereid je, samen met je klasgenoten, een menu. Je leert menu's opstellen en gerechten creëren, recepturen opstellen, leiding nemen in de keuken, anderen aansturen, bereide gerechten controleren vooraleer ze geserveerd worden, enz.

De opleiding is een vervolgopleiding voor wie reeds het certificaat hulpkok behaald heeft en bestaat uit 2 modules: creatieve keuken en keukenorganisatie.

VOOR WIE IS DEZE RICHTING?

Ben je minimum 15 jaar en heb je reeds een certificaat van hulpkok behaald? Is koken een passie? Werk je graag op een creatieve manier met voeding? Werk je graag in een team en neem je graag de leiding? Dan is de opleiding kok iets voor jou!

Als kok werk je met collega's samen aan een eindproduct. Jij bent degene die het hele proces aanstuurt. Je ontwikkelt gerechten, stelt menukaarten op, en coördineert het hele proces tot de borden worden doorgegeven naar de klant.

WAT NA DEZE OPLEIDING?

Het certificaat van kok is het eindpunt van de opleiding. Als je afstudeert als kok, kan je aan de slag in de horeca. Je hebt de competenties om een keuken te leiden in een restaurant of andere setting waar gekookt wordt. Wat je precies aan het doen bent, is afhankelijk van het soort werk dat je doet.

CONTACT

Sint Jozef Geel

Technische Schoolstraat 52
2440 Geel
Tel. 014 57 85 50
sjg@kogeka.be

