

OPLEIDINGSFICHE

Aanloopfase / Duaal Leren

Restaurant en keuken



Autonomo Centrum
Deeltijds Onderwijs
NEWTON

leren werkt!

Waar samen

OPLEIDING

In de opleiding **restaurant en keuken dual** leer je:

- voedingsmiddelen binnen de keuken te bestellen en te ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen te doen, koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche te bereiden, de gerechten af te werken en de kwaliteit te controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast;
- de gasten te ontvangen, gerechten en dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen en door te geven aan het bar- of keukenpersoneel, dranken en/of gerechten te serveren en ze eventueel aan tafel af te werken, af te rekenen teneinde de gast optimaal te bedienen.

De leerling dient zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 verschillende contexten, namelijk zaal en keuken.

DOELGROEP

Leerlingen in de opleiding **restaurant en keuken dual** zijn arbeidsrijp (competent om te leren en participeren op de werkplek) en arbeidsbereid (gemotiveerd om te leren en te participeren op de werkplek).

De **aanloofase restaurant en keuken** is bedoeld voor jongeren die arbeidsbereid zijn, maar nog niet arbeidsrijp. Ben je dus wel gemotiveerd om op de werkplek te leren maar beschik je nog niet over alle nodige arbeidsattitudes, dan kom je in aanmerking voor de aanloofase. Het doel is om jou zo snel als mogelijk voor te bereiden op een instap in dual leren.

DUUR VAN DE OPLEIDING

De opleiding **restaurant en keuken dual** bedraagt in principe 2 jaar, hiervan kan worden afgeweken in functie van je individuele leerweg.

Aanloofase restaurant en keuken duurt zo kort als mogelijk maar zo lang als nodig.

SITUERING

De opleiding **restaurant en keuken dual** situeert zich op het niveau van de derde graad arbeidsmarktfinaliteit omwille van de koppeling met de verplichte algemene vorming met het oog op het behalen van een bewijs van onderwijskwalificatie van niveau 3 binnen het domein **voeding en horeca**.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Het volgen van de praktijkles is enkel toegestaan mits het dragen van een keukenschort en haarnetje, deze worden door de school voorzien. Je mag het klaslokaal enkel betreden met gesloten schoenen.

Houd er rekening mee dat werken in de horeca ook bestaat uit avond- en weekendwerk.

LESROOSTER

De opleiding combineert:

- **Schoolcomponent**
- **Aanloopcomponent** OF **werkplekcomponent**

Schoolcomponent
16u / week
8u PAV - 2u Engels - 6u beroepsgerichte vorming

Aanloopcomponent	Werkplekcomponent
Minstens 12u / week	Minstens 20u / week
Ondersteuning bij het aanleren van loopbaangerichte competenties, arbeidsgerichte competenties of vaktechnische competenties.	Dit wordt volgens de CAO bepaald en in werkelijkheid zal dit meestal gebaseerd zijn op een 38u week.

KWALIFICATIES

Indien je slaagt voor de volledige opleiding restaurant en keuken dual, dus het geheel van de beroepsgerichte en algemene vorming zoals in het leerplan is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd, behaal je:

- Een getuigschrift van de derde graad van het secundair onderwijs, **onderwijskwalificatie** niveau 3.

Indien je via de combinatie van de schoolcomponent en een werkplekcomponent enkel slaagt voor de beroepsgerichte vorming, kan je volgende beroepskwalificaties verwerven:

- Een bewijs van **beroepskwalificatie** 'hulpkok'
- Een bewijs van **beroepskwalificatie** 'kelner'
- Een bewijs van **beroepskwalificatie** 'restaurant en keuken'

Indien je hier niet in slaagt, kan er een **bewijs van competenties** worden afgeleverd.

OPGELET !

Binnen de opleiding aanloophase restaurant en keuken kan je normaliter GEEN kwalificatie verwerven. Er kan enkel een bewijs van competenties worden uitgereikt.