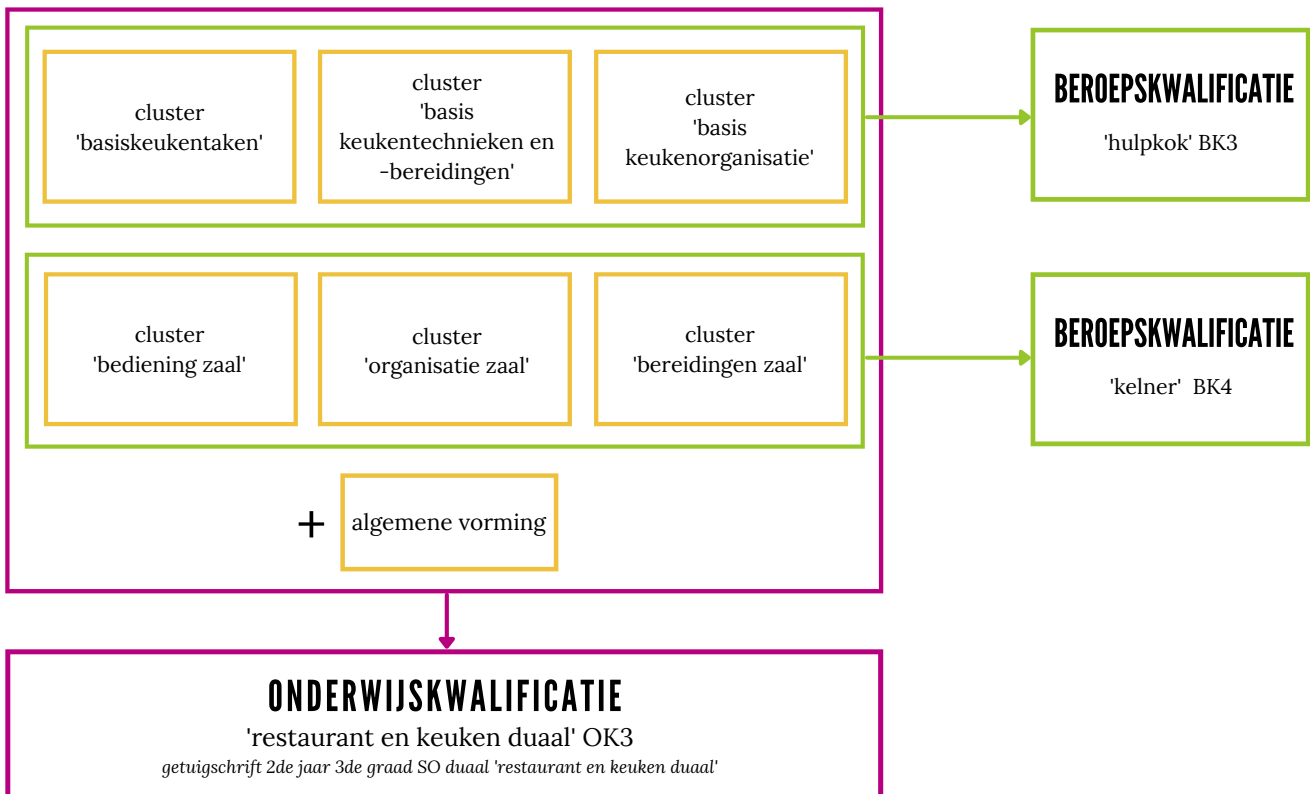


restaurant en keuken dual,

In deze opleiding leer je in het traject hulpkok 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 om zo kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast.

In het traject kelner leer je 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 om zo de gast optimaal te bedienen.

De 2 opleidingscontexten, keuken en zaal, zijn ontegensprekelijk met elkaar verbonden.



3de graad,