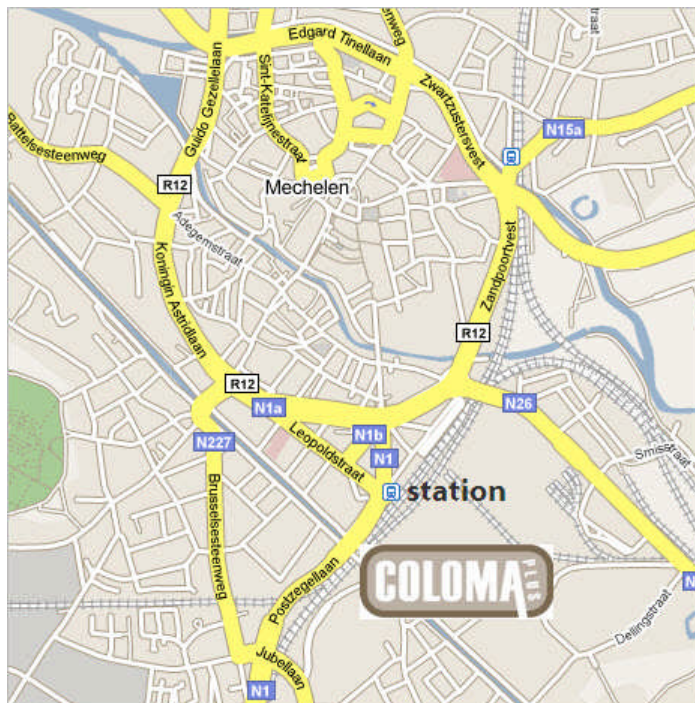


Onze partnerbedrijven



Van elke dag een betere dag maken



**Tervuursesteenweg 2
2800 MECHELEN**

Tel. 015 42 27 03

Fax 015 42 04 22

**www.colomaplus.be
info@colomaplus.be**



7de specialisatiejaar BSO

Gemeenschaps- restaurantie



Info en inschrijvingen 2009-2010

Van 1 tot 10 juli en van 17 tot 31 augustus

- elke werkdag van 13.00 u tot 19.00 u
- elke zaterdag van 10.00 u tot 13.00 u

Profiel

Naast de klassieke restauratie, worden dagelijks grote hoeveelheden maaltijden aangeboden in bedrijven, scholen, bejaardentehuizen, ziekenhuizen, overheidsinstellingen, ...

De gemeenschapskeuken of de cateringsector vraagt om goed opgeleid en gespecialiseerde medewerkers. In deze sector is werk dan ook gegarandeerd.

Onze kandidaat-leerlingen hebben een basisopleiding in een hotelschool achter de rug en kiezen dan voor een specialisatie gemeenschapsrestauratie.

De leerlingen leren verantwoordelijkheid nemen en leiding geven. Zij moeten na de opleiding het werk in een gemeenschapsrestauratie of cateringkeuken professioneel kunnen organiseren.

Een grondige algemene en technische kennis, maar vooral de aangepaste praktijk met stages in bedrijfs-RVT en ziekenhuiskeukens staan hier borg voor.

De leerlingen krijgen lessen dieetleer – voeding volgens religies – voeding volgens leeftijden en bijzondere voedingsgewoontes. Een kennis die ze kunnen gebruiken als ze zich willen gaan specialiseren in dieetleer, organiseren van themaweek in een bedrijf, opstellen van menu's, ...

We proberen de leerlingen hun kennis te verbreden door het organiseren van diverse studiebezoeken, werkplekleren, demonstratiekoken en een buitenlandse reis.

De toekomstige grootkeukenchef-koks krijgen onderwijs met de computer: maken van bestellingen en technische fiches, aanpassingen maken van menu's naar diëten, ...

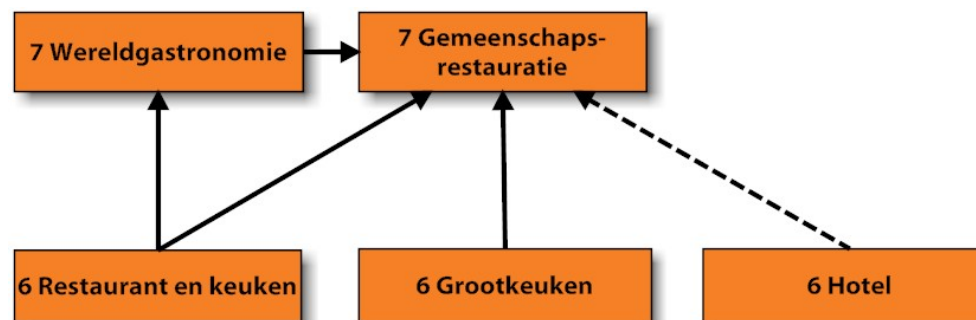
Sterke persoonlijkheden kunnen na enkele jaren ervaring zeker een leidinggevende functie aan.

De cateringsector is zeker en vast een groeiende sector, waar men goed opgeleide medewerkers zeer graag ziet komen!

Lessentabel

Vakken	Lesuren
Frans	2
Godsdienst	2
Lichamelijke opvoeding	2
Project algemene vakken	6
Cateringtechnologie	4
Organisatie - Commercieel beheer - Bedrijfsethiek	4
Praktijk	6
Stage	6
Voedingsleer - Dieetleer	2
Totaal	34

Instroom



- > logische overgang uit BSO
- - - -> mogelijke overgang uit TSO

Kerntaken

De grootkeukenchef-kok

- heeft de leiding over het grootkeukenteam
- draagt de eindverantwoordelijkheid over wat de keuken verlaat
- staat in voor de organisatie van de dienst
- begeleidt het gehele bereidingsproces: van de ontvangst van de producten tot en met de distributie

Basiscompetenties

- het werk van de medewerkers op een efficiënte wijze organiseren
- medewerkers selecteren en motiveren
- recepten ontwikkelen en menu's opstellen
- het aankoopbeleid en de kostprijscalculatie optimaliseren
- continue kwaliteitsbewaking centraal stellen, met aandacht voor HACCP
- klant- en oplossingsgericht denken

