

## 7de leerjaar Grootkeukenkok

### De studierichting 7de leerjaar Grootkeukenkok

#### 1. De studierichting in de matrix

Graad	7de leerjaar gericht op instroom arbeidsmarkt na OK3
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Duurtijd	2 semesters o.v.
Samenstelling	BK Grootkeukenkok

#### 2. Korte beschrijving van de studierichting

Het 7de leerjaar Grootkeukenkok is een studierichting gericht op instroom op de arbeidsmarkt. De leerlingen verwerken op grote schaal grondstoffen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten voor specifieke doelgroepen. Ze verwerven vaktechnische competenties bij het bereiden. Ze staan ook in voor de operationele werking van de grootkeuken om de maaltijden te distribueren op een kwaliteitsvolle, efficiënte en hygiënische manier. De leerlingen ontvangen, controleren grondstoffen en maken bestelbonnen op. Ze organiseren en beheren de voorraad, ze verpakken, etiketteren en slaan de bereidingen op. Ze dresser en distribueren de maaltijden.

#### 3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Grootkeukenkok leren graag in concrete contexten eigen aan het studiedomein Voeding en horeca. Via concrete contexten verwerven ze theoretische-praktische inzichten. Zij leren binnen een reële arbeidssituatie autonoom functioneren en zijn in staat om de basishandelingen van een grootkeukenkok uit te voeren. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met grondstoffen. Ze zijn nieuwsgierig en leergierig en volgen de trends en ontwikkelingen op. Ze zijn motorisch vaardig, passen bereidings-, presentatie- en bedieningstechnieken toe voor grote groepen en kunnen omspringen met technische apparatuur. Ze zijn communicatief ingesteld, coördineren de werkzaamheden en sturen personeel aan. Ze werken georganiseerd, zijn flexibel en kunnen samenwerken in team.

#### 4. Specifiek voor de studierichting

- Warme en koude grootkeukenbereidingen, gerechten creëren, samenstelling van menu's en planning, kostprijsberekening, verkoopprijsberekening en voorraadbeheer
- Grootkeukentechnieken
- Diëten, plant-based koken, koken voor doelgroepen
- Voedsel- en arbeidsveiligheid

- Grootkeukenorganisatie, instructie en functionele communicatie met collega's in Engels en Frans
- Nieuwe trends en technologieën

## 5. De minimummodellesentabel

Het richtings specifieke leerplan richt zich op 22 lessen met inbegrip van uren moderne vreemde talen: Engels of Frans (2) afhankelijk van de gevolgde taal in de derde graad.

## 6. Infrastructuur

- Goed uitgeruste grootkeuken, een doorgeefbalie met koel- en warmhoudelementen, een verbruiksruimte, een afwasruimte, voorbereidingslokalen en een gekoelde opbergruimte
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

## 7. Regelgeving specifiek voor de studierichting

-

## Vergelijking met aanverwante 7de leerjaren

Onderscheid met studierichtingen Kok, Grootkeukenkok, Chef de partie en Culinair slager:

- Kok: deze studierichting bouwt verder op hulpkok (onderdeel van studierichting Restaurant en keuken) en richt zich op het bereiden van maaltijden, opstellen van menu's, het organiseren en coördineren van de verschillende taken in een meer kleinschalige, gastronomische context.
- Grootkeukenkok: deze studierichting bouwt verder op grootkeukenhulpkok (studierichting Grootkeuken en catering) en richt zich naar activiteiten in functie van de bereiding, organisatie en beheer van maaltijdverschaffing op grote schaal. Dat vergt een aantal specifieke technieken, aangepast materieel en een doordachte organisatie. De focus ligt vooral op keukenactiviteiten maar ook basisaspecten van de bediening komen aan bod. Een belangrijk aandachtspunt is de aanpassing van maaltijden aan specifieke doelgroepen.
- Chef de Partie Desserten, Gebak en Brood/Groenten, Fruit en Kruiden/Vis, Schaal- en Schelpdieren/Vlees, Wild en Gevogelte: deze studierichtingen specialiseren zich in een deelgebied.
- Culinair Slager: in deze studierichting ligt de focus op het bereiden en verkopen van meeneemgerechten en bediening van gerechten op verplaatsing. Heel wat competenties uit het BK Kok komen hier ook aan bod.