

7de leerjaar Kok

De studierichting 7de leerjaar Kok

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 Kok

2. Korte beschrijving van de studierichting

Het 7de leerjaar Kok is een studierichting gericht op instroom op de arbeidsmarkt. De leerlingen verwerken ingrediënten tot culinaire bereidingen, creëren gerechten en stellen menu's samen conform de bedrijfsformule. Ze informeren en adviseren gasten en nemen de bestelling op, bedienen gasten, beantwoorden vragen en behandelen klachten. Ze plannen, organiseren en coördineren werkzaamheden in de keuken. De leerlingen ontvangen, controleren grondstoffen en maken bestelbonnen op. Ze organiseren en beheren de voorraad, ze verpakken, etiketteren en slaan de bereidingen op. Ze schrijven procedures voor voedselveiligheid uit en maken een kostprijs- en verkoopprijsberekening voor menu's en gerechten.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen in de studierichting Kok 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 kok uit te voeren. Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met grondstoffen in een gastronomische context. Ze zijn nieuwsgierig en leergierig en volgen de trends en ontwikkelingen op. Ze zijn motorisch vaardig, passen bereidings-, presentatie- en bedieningstechnieken toe en kunnen omspringen met technische apparatuur. Ze zijn communicatief en gastvrij 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 keukenbereidingen, gerechten creëren, samenstelling van de kaart, kostprijsberekening, verkoopprijsberekening en voorraadbeheer
- Diëten en plant-based koken
- Gasten bedienen, gerechten en dranken voorstellen en serveren
- Voedsel- en arbeidsveiligheid

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

Het BK Kok is identiek aan het BK in de studierichting Horeca derde graad D/A (die studierichting omvat zoals de studierichting Restaurant en keuken derde graad A ook het BK Kelner).

5. De minimummodellesentabel

Het richtingsspecifieke 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 koude en warme keuken, een didactisch restaurant, 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.