

## Beschrijving van de studierichting

---

### Plaats in de matrix

Derde graad arbeidsmarktgerichte finaliteit – domein Voeding en horeca

### Visie op de studierichting

- De studierichting Grootkeuken en catering is een studierichting in de arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij maaltijdbereiding en -distributie voor grotere groepen.
- Daarnaast is er aandacht voor voorraadbeheer, specifieke productkennis, het opstellen van bestelbonnen en de organisatie van de werkzaamheden.
- Door vermelding van 'catering' in de titel van de opleiding is duidelijk dat de focus niet enkel op de klassieke 'grootkeuken' ligt, die vaak geassocieerd wordt met grootkeukens in ziekenhuizen en/of zorginstellingen. Deze opleiding wil leerlingen ook voorbereiden om eventueel aan de slag te gaan in een cateringbedrijf.
- Grootkeuken en catering wordt als domeingebonden studierichting aangeboden in de derde graad. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen de arbeidsmarktgerichte finaliteit.

### Leerlingenprofiel

Een leerling uit de studierichting Grootkeuken en catering:

- is uitermate geïnteresseerd in het bereiden en verdelen van maaltijden voor grotere groepen;
- is nauwkeurig in het volgen van recepten;
- hecht veel belang aan hygiënisch werken;
- is creatief in het afwerken en presenteren van maaltijden;
- is klantvriendelijk ingesteld.

### Componenten van de studierichting

<b>Grootkeuken en catering</b>
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Grootkeukenhulpkok (3)

## Minimale materiële vereisten

- Een degelijk uitgeruste, professionele keuken met bijhorende productie- en opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) en zich leent voor maaltijdbereiding voor grotere groepen.
- Een verbruiksruimte die zich leent voor het opstellen van buffetten voor grotere groepen.
- Materiaal voor maaltijddistributie geschikt voor grootkeuken- en cateringactiviteiten.

## Vergelijking met 'oude studierichtingen'

---

### Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Grootkeuken	Grootkeuken en catering

### Accenten binnen de opleiding

Deze studierichting sluit inhoudelijk nauw aan bij de 'oude' studierichting 'Grootkeuken'. Er zijn nagenoeg geen accentverschuivingen.

## Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

---

Grootkeuken en catering in de derde graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen uit de tweede graad:

- Restaurant en keuken

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen:'

Restaurant en keuken
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Grootkeukenhulpkok (3) BK Hulpkok (3) BK Kelner (4)

## Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen

---

Grootkeuken en catering	Restaurant en keuken
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit	Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte	Specifiek gedeelte
BK Grootkeukenhulpkok (3)	BK Hulpkok (3) BK Kelner (4)

## Vervolg na de derde graad

---

De leerlingen hebben na de derde graad één of meerdere beroepskwalificaties behaald. Op basis van deze beroepskwalificatie(s) is een intrede op de arbeidsmarkt mogelijk.

De leerlingen kunnen ook kiezen voor een beroepsgerichte Se-n-Se-opleiding waarbij ze één of meerdere extra beroepskwalificaties kunnen behalen die hen extra kansen bieden op de arbeidsmarkt.

De leerlingen kunnen tenslotte ook kiezen voor Se-n-Se-opleiding als voorbereiding op hoger onderwijs (bacheloropleiding).