

## Beschrijving van de studierichting

---

### Plaats in de matrix

Derde graad arbeidsmarktgerichte finaliteit – domein Voeding en horeca

### Visie op de studierichting

- De studierichting Restaurant en keuken is een studierichting in de arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt.
- Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij het bereiden en bedienen van hoogstaande culinaire gerechten.
- Daarnaast is er extra aandacht voor voorraadbeheer, het opstellen van bestelbonnen en de organisatie van de werkzaamheden. In het restaurant wordt de bediening uitgebreid met noteren van reservaties en werkzaamheden rond het innen van consumptie (voorbereiding van de kassa). Ook het functioneel communiceren in het Engels en Frans met klanten en teamleden blijft erg belangrijk.
- Restaurant en keuken 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 Restaurant en keuken:

- is uitermate geïnteresseerd in het bereiden van maaltijden op een hoogstaand culinair niveau;
- hecht veel belang aan hygiënisch werken en het eigen persoonlijk voorkomen;
- is creatief in het afwerken van bereidingen;
- is sociaal aangelegd en klantvriendelijk ingesteld;
- heeft een grote affiniteit voor etiquette bij het bedienen van gasten;
- is communicatief vaardig in meerdere moderne talen.

### Componenten van de studierichting

<b>Restaurant en keuken</b>
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Hulpkok (3) BK Kelner (4)

## 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).
- Een goed uitgerust restaurant met voldoende materiaal voor het realiseren van verschillende serveertechnieken en zaalbereidingen en -versnijdingen.

## Vergelijking met 'oude studierichtingen'

---

### Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Restaurant en keuken	Restaurant en keuken

### Accenten binnen de opleiding

- Er zijn geen opvallende accentverschuivingen binnen deze studierichting ten opzicht van de 'oude' studierichting.
- Er is wel extra aandacht voor het functioneel gebruik van moderne vreemde talen binnen het specifieke gedeelte.
- Leerlingen leren ook uitdagingen kennen waarmee de huidige horecasector geconfronteerd wordt zoals het belang van kostprijsberekeningen in functie van 'food cost and food wastage cost', aandacht voor gezonde en duurzame voeding en het openstaan voor diverse culturele invloeden in onze maatschappij.

## Onderliggende studierichtingen uit tweede graad

---

Restaurant en keuken 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).