

## Beschrijving van de studierichting

### Visie op de studierichting

In de opleiding 'restaurant en keuken' ligt de focus op het aanleren van basistechnieken die nodig zijn om eenvoudige culinaire gerechten te bereiden, evenals op bedienen, communiceren in meerdere moderne talen, sociale omgangsvormen en etiquette.

In de component 'keuken' ligt de nadruk op basistechnieken rond het reinigen, voorbereiden en bereiden van grondstoffen tot culinaire gerechten met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen en creativiteit. Leerlingen hebben ook veel aandacht voor kenmerken van grondstoffen en aspecten van lekkere en gezonde voeding. In de component 'restaurant' ligt de nadruk op het bereiden en bedienen van eenvoudige koude en warme dranken en culinaire gerechten. Leerlingen leren ook eenvoudige zaalbereiding.

### Leerlingenprofiel

Deze opleiding is uitermate geschikt voor leerlingen die plezier beleven aan het bereiden en proeven van culinaire gerechten. Toch vraagt de component 'restaurant' ook dat ze een sociale en een dienstverlenende ingesteldheid hebben. Deze twee competenties spelen immers een belangrijke rol in werken in team en omgaan met gasten. Verder moeten leerlingen veel belang hechten aan persoonlijke hygiëne en een stralend voorkomen.

### Plaats in de matrix

Tweede graad arbeidsmarkt – domein Voeding en horeca

### Componenten van de studierichting

Restaurant en keuken
Eindtermen basisvorming Arbeidsmarktgerichte finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Grootkeukenhulpkok (3) 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).

## Vergelijking met de 'oude studierichtingen'

---

### Concordantie

BSO	Arbeidsmarkt
Restaurant en keuken	Restaurant en keuken

### Accentverschuivingen binnen de opleiding

Op zich is er geen opvallende accentverschuiving binnen deze opleiding ten opzicht van de vorige opleiding. Leerlingen besteden wel extra aandacht aan het functioneel gebruik van moderne vreemde talen. Ze leren ook uitdagingen kennen waarmee de huidige horecasector geconfronteerd wordt zoals het belang van kostprijsberekeningen in functie van 'food- and food wastage cost', aandacht voor gezonde en duurzame voeding en openstaan voor diverse culturele invloeden in onze maatschappij.

## Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen in de tweede graad

---

Niet van toepassing

### Overgang naar derde graad

---

Restaurant en keuken uit de tweede graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichtingen in de derde graad:

- Restaurant en keuken
- Grootkeuken en catering

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichtingen

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)

### Vervolgopleidingen na de derde graad

---

Niet van toepassing