

# DUAAL LEREN – HORECA

## Keukenmedewerker duaal 2de graad

In de opleiding keukenmedewerker duaal leert men helpen bij de ontvangst van voedingsmiddelen in de keuken, ingrediënten verwerken tot basisbereidingen door het toepassen van basis kooktechnieken, verwerkte producten opslaan en de keuken schoonmaken teneinde een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast.

## Hulpkelner duaal 2de graad

In de opleiding hulpkelner duaal leert men de kelner te helpen bij het klaarmaken van de zaal, het indekken van de tafels, het onthalen van de gasten, het opdienen van gerechten en dranken, en het afruimen en schoonmaken met het doel de gast optimaal te bedienen.

## Restaurant en keuken duaal 3de graad

In de opleiding restaurant en keuken duaal leert men:

- voedingsmiddelen binnen de keuken te bestellen en te ontvangen, de noodzakelijke voorbereidingen te doen, koude en warme maaltijden volgens de gepaste culinaire technieken en/of volgens technische fiche te bereiden, de gerechten af te werken en de kwaliteit te controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren aan de gast;
- de gasten te ontvangen, gerechten en dranken voor te stellen, bestellingen op te nemen en door te geven aan het bar- of keukenpersoneel, dranken en/of gerechten te serveren en ze eventueel aan tafel af te werken, af te rekenen teneinde de gast optimaal te bedienen. De leerling dient zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 verschillende contexten namelijk zaal en keuken.



LEREN EN WERKEN?  
DE IDEALE  
**MIX!**

Centrum  
Leren en Werken  
Duaal Leren

campus  
redingenhof.be

# LEREN EN WERKEN

## Keukenmedewerker

De keukenmedewerker voert volgens instructies van de verantwoordelijke voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) en vaat uit. Hij verwerkt ingrediënten tot basisbereidingen binnen een keuken door het toepassen van de basiskooktechnieken stoven, koken, bakken en blancheren.

## Hulpkok

De hulpkok voert voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) in functie van warme en koude keukenbereidingen uit. Hij verwerkt ingrediënten door het toepassen van basiskooktechnieken tot warme en koude keukenbereidingen. Hij bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken. Hij organiseert, volgt keukenprocessen op en geeft instructies aan de keukenmedewerker.

## Hulpkelner & Kelner

De hulpkelner voert de voorbereidende werkzaamheden (mise-en-place) voor de zaal en de bar uit. Hij helpt bij het onthaal en de bediening van de klanten. Hij ruimt de tafels af na de dienst en verzorgt de mise-en-place voor de volgende dienst.



LEREN EN WERKEN?  
DE IDEALE  
**MIX!**

Centrum  
Leren en Werken  
Duaal Leren

campus  
redingenhof.be