

CENTRUM LEREN & WERKEN

2DE & 3DE GRAAD + DIPLOMA SO	
Algemene vorming	7
BGV	8
Werkplekieren	23*

*Het aantal uren dat je gaat werken is afhankelijk van de cao van het bedrijf

WOORDVERKLARING

BGV: Beroepsgerichte Vorming

Werkplekieren: Ben je arbeidsrijp*? Je doet werkplekieren in een bedrijf. Ben je nog niet arbeidsrijp? Je volgt eerst een ander traject om arbeidsrijp te worden. Je bent arbeidsbereid**.

* **arbeidsrijp:** competent om te leren en te participeren op de werkplek.

** **arbeidsbereid:** gemotiveerd om te leren en te participeren op de werkplek.



In het deeltijds onderwijs ben je niet gebonden aan schooljaren. Je werkt op je eigen tempo om de competenties en de leerplandoelen te verwerven.

De opleidingen zijn modulair. Dit betekent dat de leerstof in deelmodules aangeboden wordt. Als je al de competenties van een deelmodule goed verwerkt hebt, krijg je een deelcertificaat. Als je al de deelmodules afgewerkt hebt, ontvang je het certificaat. Met dit certificaat kun je op de arbeidsmarkt een job zoeken.

Naast het certificaat kun je ook je studiegetuigschrift tweede graad, je studiegetuigschrift derde graad en je diploma SO behalen.

Het werkplekieren doe je onder een Overeenkomst Alternerende Opleiding (OAO). De werkgever betaalt je het eerste jaar een opleidingsvergoeding van 462,30 euro per maand. De volgende jaren kan die vergoeding stijgen tot 549,90 euro per maand. Je hebt een goede werkmentaliteit en je bent bereid om, naast de twee dagen naar school te komen nog minstens 20 uren te werken.

OPLEIDING VOEDING - HORECA

RICHTING HULPKOK

De hulpkok voert voorbereidende werkzaamheden uit in functie van warme en koude keukenbereidingen. Hij bestelt en ontvangt voedingsmiddelen binnen de keuken. Hij organiseert, volgt keukenprocessen op en geeft instructies aan de keukenmedewerker.

DEELCERTIFICATEN ZIJN:

- Initiatie keuken (=nieuw)
- Keukenprocessen
- Keukentechnieken (=nieuw)
- Koude keukenbereidingen
- Warme keukenbereidingen

Als horecamedewerker ben je flexibel, je vindt het niet erg om lange uren te maken of op uren te werken dat andere mensen thuis zijn. Je bent een harde werker, stressbestendig, een teamplayer, nauwkeurig,... Je houdt er van mensen te bedienen. Na de opleiding kan je tewerk gesteld worden in alle takken binnen de horeca, o.a. medewerker in een keuken, grootkeuken, fast-food,... Als hulpkok kan je aan de slag in de keuken van een restaurant, bij een traiteur, in een grootkeuken of industriële keuken.

RICHTING MEDEWERKER SNACKBAR - TAVERNE

De medewerker snackbar-taverne verzorgt de keukenbereidingen, de bardienst en de bediening van de klanten in een snackbar-taverne. In een sneldienstrestaurant past hij sneldienstrestaurantietechnieken toe en bedient de klanten.

DEELCERTIFICATEN ZIJN:

- Snackbar – taverne
- Sneldienstrestaurantie

RICHTING KEUKENMEDEWERKER

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

DEELCERTIFICATEN ZIJN:

- Initiatie keuken
- Keukentechnieken

Als horecamedewerker ben je flexibel, je vindt het niet erg om lange uren te maken of op uren te werken dat andere mensen thuis zijn. Je bent een harde werker, stressbestendig, een teamplayer, nauwkeurig,... Je houdt er van mensen te bedienen. Na de opleiding kan je tewerk gesteld worden in alle takken binnen de horeca: medewerker in een keuken, grootkeuken, fastfood,.. Als keukenmedewerker kan je aan de slag in de keuken van een restaurant, bij een traiteur, in een grootkeuken of industriële keuken.

