

# Hulpkelner dual

## Kies zeker voor de opleiding Hulpkelner dual als je:

- Interesse hebt in voeding, gastronomie, **lekker eten en drinken**.
- de nieuwste trends in **cocktails en mocktails** wil ontdekken.
- wil leren hoe je op een vlotte manier **mensen kunt onthalen en bedienen**.

## Voorwaarden om deze opleiding te volgen zijn:

- Je bent **goedlachs en sociaalvaardig**.
- Je hebt een **positieve ingesteldheid** ten opzichte van het onthalen van allerhande types van klanten.
- **Onregelmatige werkuren en hard werken** schrikken je niet af.

## Waarop legt deze opleiding de klemtoon?

- Je gaat praktijkgericht aan de slag en kan **bijleren in ons didactisch restaurant**.
- Je vindt **flexibiliteit en klantgerichtheid** heel belangrijk.
- Je krijgt de tijd om via een **stage of tewerkstelling** uit te groeien tot een volwaardige hulpkelner.

## Wat is de inhoud van de opleiding Hulpkelner dual?

- Je ontdekt hoe je de **zaal kan klaarmaken**.
- Je leert **tafels indekken**.
- Je bekwaamt je in het **onthalen van de gasten**.
- Je ontdekt hoe je gerechten en dranken **op een correcte manier kan opdienen**.
- Je leert **tafels afruimen** en de zaal schoonmaken.



## En daarna? Welke mogelijkheden biedt deze opleiding?

Deze opleiding is bedoeld voor **leerlingen tweede graad**. Hierna kun je de opleiding 'restaurant keuken' volgen, waar je naast een heel degelijke opleiding keuken ook werkt aan de doelstellingen van kelner.



Wens je meer informatie over deze opleiding?

Contacteer ons telefonisch of via e-mail:

	<b>053 81 06 81</b>
	<b>info.clw@technigo.be</b>