

Restaurant keuken dual

Kies zeker voor de opleiding Restaurant keuken dual als je:

- Nieuwsgierig bent naar de nieuwste trends in de **culinaire wereld**.
- Graag wil **toveren in de keuken en schitteren in de zaal**.
- Honger hebt om **gerechten op borden te toveren** en mensen in de watten te leggen.

Voorwaarden om deze opleiding te volgen zijn:

- Je hebt een hart en **passie voor horeca**.
- Je hebt een uitgesproken interesse een aanleg voor **voeding en gastronomie**.
- Je wilt de handen uit de mouwen steken en hebt geen problemen met **onregelmatige uren en weekendwerk**.

Waarop legt deze opleiding de klemtoon?

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

Wat is de inhoud van de opleiding Restaurant keuken dual?

- Je verdiept je in de **bereiding van koude en warme maaltijden** volgens de gepaste culinaire technieken.
- Je leert voedingsmiddelen binnen de keuken **bestellen en ontvangen**.
- Je bekwaamt je in het **opnemen van bestellingen** en doorgeven aan het bar-of keukenpersoneel.
- Je ontdekt hoe je gerechten en dranken **op een correcte manier kan opdienen**
- Je leert **dranken en gerechten serveren** en ze eventueel aan tafel afwerken.



En daarna? Welke mogelijkheden biedt deze opleiding?

- Je kan vlot aan de slag in een **restaurant**;
- Er is ook nog de mogelijkheid om te **specialiseren** in kok dual, of andere specialisaties zoals sommelier, chef de partie of barman.



Wens je meer informatie over deze opleiding?

Contacteer ons telefonisch of via e-mail:

	053 81 06 81
	info.clw@technigo.be