

Wie begeleidt jou?

De school volgt je op, begeleidt en evalueert je. In het bedrijf krijg je een mentor die je ter plaatse begeleidt. De mentor heeft ook inspraak in je evaluatie.

Diploma?

Als je de opleiding met succes beëindigt, krijg je een getuigschrift keukenmedewerker. Dat is gelijkgesteld aan onze andere opleidingen binnen opleidingsvorm 3.

Deze opleiding biedt je meer praktijkervaring, waardoor je sterker staat op de arbeidsmarkt.



Overtuigd of toch nog vragen?

Neem gerust contact met ons op.
Je kan ons bereiken via het nummer:

02 430 67 00

Of mail:

secretariaat@kasterlinden-vgc.be

Of bekijk onze website:

www.kasterlinden.be



Kasterlinden

Groot-Bijgaardenstraat 434
1082 Sint-Agatha-Berchem
+32 2 430 67 00



Om een bloem te laten groeien trek je niet van boven aan de blaadjes maar geeft je haar water.

V.U.: Steven Vervoort, E. Jacquemainlaan 135, 1000 Brussel



DUAAL LEREN

**KEUKEN-
MEDEWERKER**

OP KASTERLINDEN

Wat is duaal leren?

Je combineert het beste uit 2 werelden: leren op school en leren op de werkplek. Je werkt 3 dagen en je gaat 2 dagen naar school.

Zo doe je praktijkgerichte werkervaring op in een echt bedrijf. En de theorie en praktijk leer je op school. Het gaat om een volwaardige opleiding binnen onze school, je behaalt een getuigschrift 'keukenmedewerker'.

Het verschil met onze andere opleidingen?

Je leert het grootste deel van de vaardigheden op de werkvloer zelf.

Voor wie?

- Je bent 16 jaar of ouder en je hebt de opleidingsfase in het buitengewoon onderwijs afgerond.
- Je hebt de nodige arbeidsattitudes.
- Je bent volgens de klassenraad klaar voor duaal leren en je kreeg een positief advies.

Waarom kiezen voor duaal leren?

- Je leert attitudes die er op een echt bedrijf toe doen: communiceren, samenwerken, initiatief nemen.
- Je leert op school en op de werkplek; daardoor doe je werkervaring op.
- Je verhoogt je kansen op de arbeidsmarkt.

Wat leer je als keukenmedewerker?

- voorbereiden mis en place
- koude en warme gerechten bereiden
- portioneren

Waar kun je werken?

- grootkeukens
- restaurantkeukens
- traiteur
- catering

Hoe organiseren we het op onze school?

Je werkt met een overeenkomst alternerende opleiding of OAO.

Dat betekent:

- Je leert minstens 20 uur op de werkvloer.
- Het bedrijf geeft je een leervergoeding.
- Je bouwt sociale zekerheidsrechten op.
- Je ouders hebben nog recht op kindergeld.

De school gaat op zoek naar bedrijven waar je kunt werkplekleren. Je mag zelf ook een bedrijf voorstellen. We bekijken dan samen of het voldoet aan de voorwaarden als leerbedrijf.

De school en het bedrijf spreken duidelijk af wat je leert in het bedrijf en wat op school.

