

## Behaal je diploma secundair onderwijs

**INTKO** is dé school voor Tweedekansonderwijs in de regio Halle-Vilvoorde. Ben je ouder dan 18 en heb je je diploma secundair onderwijs nog niet behaald? Je bent lang niet de enige! **Bij INTKO krijg je een 2de kans.**

Bij ons combineer je 2 opleidingen: de **algemene vakken** (of aanvullende algemene vorming, AAV) en een door jou gekozen **beroepsopleiding**. Je kan de algemene vakken (AAV) volgen in Halle, Meise of Vilvoorde. Voor de beroepsvakken kan je terecht in Halle, Meise, Merchtem of Vilvoorde.

Als je slaagt voor de algemene vakken en de beroepsopleiding, krijg je je **diploma secundair onderwijs**.

### Opleiding Hulpkok

In de opleiding hulpkok leer je lekkere maaltijden bereiden. Help je graag in de keuken? Leer je graag warme en koude maaltijden bereiden? Heb je oog voor een mooie mise-en-place? Dan is deze opleiding écht iets voor jou!

### Wat ga ik leren?

In de opleiding Hulpkok leer je

- voedingsmiddelen binnen de keuken te bestellen en te ontvangen
- de noodzakelijke voorbereidingen te doen
- koude en warme maaltijden te bereiden volgens de gepaste culinaire technieken en/of technische fiche
- de gerechten af te werken en de kwaliteit te controleren teneinde kwaliteitsvolle maaltijden af te leveren

Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding

Een deel leer je ter plaatse in een bedrijf of onderneming, onder de vorm van werkplekleren.

### Modules

- **Bistrogerechten met groenten en kruiden**

In deze module leer je bistrogerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het begeleiden van keukenmedewerkers.

- **Bistrogerechten met vis**

In deze module leer je bistrogerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

- **Bistrogerechten met vlees en gevogelte**

In deze module leer je bistrogerechten met vlees en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

- **Bistronagerechten**

In deze module leer je bistrongerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief de voorraden beheren.

- **Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden**

In deze module leer je eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het samenstellen en verpakken van maaltijdpakketten of het afsluiten van dienbladen.

- **Eenvoudige nagerechten**

In deze module leer je eenvoudige nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten.

- **Eenvoudige visgerechten**

In deze module leer je eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

- **Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten**

In deze module leer je eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

- **Initiatie ontvangst en bediening van gasten**

In deze module leer je gasten op een gepaste en gastvriendelijke manier ontvangen en bedienen:

- tegemoetkomen aan de wensen en noden van de gasten
- verwoorden wat er geserveerd wordt.

Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en naverwerkende activiteiten verrichten, inclusief het voorbereiden en klaarzetten van zaal en tafels en het af- en opruimen

## **Evaluatie**

Er zijn gespreide evaluaties op basis van toetsen en taken tijdens de modules. Soms is er ook een eindevaluatie.

## **Traject**

De opleiding omvat in totaal 560 lestijden. Het modeltraject duurt één jaar, maar je kan er ook voor kiezen om de opleiding over een langere periode te spreiden.

## **Vrijstellingen**

Het is best mogelijk dat je niet alle modules hoeft te volgen omdat je reeds een module of een gelijkaardige cursus hebt gevolgd. Bij de start van ieder semester kan je oriënteringsproeven afleggen om samen met de begeleidende leraars je eigen lessenrooster samen te stellen.

## **Inschrijving**

Inschrijven kan door naar een infomoment te komen. Kan je niet naar één van onze infomomenten komen? Mail dan naar [info@intko.be](mailto:info@intko.be).

**Proef vandaag nog van de opleiding hulpkok!**