



Kantinemedewerker

BOL of BBL

Niveau 1

1 Jaar

Als Kantinemedewerker werk je in een horecabedrijf, bedrijfskantine of een instellingskeuken. Je helpt de kok met de voorbereidingen voor het koken en/of je maakt dranken klaar om te serveren. Ook maak je na het koken de werkruimtes schoon en vul je de voorraad aan. Je mag ook gerechten maken, klanten helpen en ze informatie geven als je eenmaal hebt bewezen dat je dat kunt. Je werkt altijd onder leiding van een collega.

Wat leer je?

In de opleiding krijg je thematisch les in:

- snijden
- gerechten voorbereiden
- met de apparaten in de keuken omgaan
- een vriendelijke en verzorgde indruk maken
- beleefd blijven als je een lastige klant moet helpen
- de werk- en gastenruimtes schoonmaken
- goed opruimen
- de kas sluiten
- samenwerken en overleggen
- kennis van waren, dranken en de bedrijfstak Horeca.

Je krijgt ook lessen Nederlands en rekenen.

Beroepspraktijkvorming

BOL: je loopt het hele jaar 2 dagen per week stage. Daarnaast doe je een bedrijfsstage van 4 weken achter elkaar bij Restaurant Dacpan in de Mediaan.

BBL: je hebt een werkgever voor minimaal 20 uur en gaat 1 dag per week naar school.

Let op: deze opleiding kan alleen in uitzonderingsgevallen via de BBL worden gevolgd.

Vooropleiding

Je moet op 1 augustus 16 jaar of ouder zijn. Een diploma is niet nodig.

Studieduur

1 Jaar (1600 uur studiebelasting)

Vervolgopleiding

- Kok
- Vakman/Vakvrouw Bediening
- Facilitair Medewerker

Plaats

Heerhugowaard

Kosten

- Vanaf 18 jaar: lesgeld (BOL) of cursusgeld (BBL)
- Opleidingskosten: ca. € 145,-
- Leermiddelen: ca. € 70,-

Start

Augustus

Meer informatie

De heer K. Kager, (072) 547 65 20
K.Kager@horizoncollege.nl