

Grootkeuken of cateraar?

Op elke pot past een deksel.



www.tergroenepoorte.be



vanaf
12 jaar

TSO
BSO


internaat

7^{de}
specialisatie
jaren



De opleiding

vanaf
16 jaar

Bekijk alle lestabellen op www.tergroenepoorte.be



Kook je graag voor een grote groep? Ben je veeleisende betreffende de kwaliteit van de grondstoffen en heb je oog voor hygiëne, orde en netheid? Aankopen beheren, plannen en organiseren zijn voor jou uitdagingen? Dan is een studie voor grootkeukenchef waarschijnlijk iets voor jou.

Een toekomst binnen een groter geheel

De studierichting Grootkeuken richt zich vooral op jongeren die zich eerder aangetrokken voelen tot een werksituatie waarin ze ingeschakeld worden in een groter geheel dan tot een individuele gastronomische prestatie. Deze leerlingen hebben in de voorbije jaren ervaren dat zij aanleg hebben voor het keukenwerk. Bij latere tewerkstelling in de sector 'Grootkeuken-Catering', wordt er gewerkt met een vast uur- of weekschema.



Maaltijden bereiden voor honderden mensen

Koken voor velen doe je in een grootkeuken van instellingen zoals bv. bedrijven, scholen, ziekenhuizen, vakantiecentra, maar ook in keukens waar op industriële wijze kant en klare maaltijden worden bereid. Ter Groene Poorte beschikt over een moderne grootkeuken-infrastructuur en biedt jongeren een unieke kans om hun droom te helpen realiseren.

Fraaie baan

Werken in een grootkeuken is een fraaie baan: hedendaagse kooktechnieken beheersen, warme lijn, koude lijn, vacuümgaan, inductiekoken, assembleren en ga zo maar door... Maar de hedendaagse grootkeukenkok is meer dan een kok. Hij is een klantvriendelijke bedrijfsleider, menuplanner en een bewaker van hygiënisch en gezond koken.

3° graad grootkeuken

Vanaf de derde graad kan men aan Ter Groene Poorte kiezen voor de opleiding Grootkeuken. Ook een zevende specialisatiejaar behoort tot de mogelijkheden.

Stages

De stages vormen een belangrijk onderdeel van de opleiding.

Vanaf de 3e graad gaan de leerlingen op stage.

5de jaar: 4 weken stage

6de jaar: 4 weken stage

7de jaar: 6 weken stage



Een grootkeukenkok is meer dan kok



Gezonde voeding





Dagelijks ervaring opdoen in Het Fornuis

De toekomst- mogelijkheden



Studeren voor grootkeukenkok aan Ter Groene Poorte is kiezen voor een veelzijdige job. Zelfstandig werken, maar ook een team kunnen leiden en motiveren is een must voor een goeie grootkeukenkok.

Lekker, veilig en gezond koken is pas mogelijk wanneer je op een deskundige wijze grondstoffen kan inkopen. Keuze van voedingsmiddelen en hedendaagse kooktechnieken toepassen vergt kennis en inzichten van grondstoffen en processen. Op Ter Groene Poorte leer je het beroep van grootkeukenkok vanuit een reële situatie. Leerlingen leren koken onder toezicht en dit volgens de recente technieken en technologieën: Warme lijn, ontkoppeld koken, assemblage,...

Wanneer kan u starten?

De opleiding van grootkeukenkok start na de 2de graad (BSO) of Hotel (TSO). Leerlingen met een vooropleiding verzorging/voeding kunnen ook na de tweede graad instappen. Kom je uit een andere richting en je bent gemotiveerd en bereid de ontbrekende ervaringen te verwerven dan wordt de kans op een succesvolle toekomst bijzonder groot.



Stiptheid en netheid zijn belangrijke peilers



Gerechten maken voor 800 leerlingen!

Meer op www.tergroenepoorte.be



Leerling aan het woord



Marie Delbeke, Junior Polderkok 2010

Winnaar van de 3de editie van de wedstrijd 'Junior Polderkok 2010' werd Marie Delbeke, leerlinge uit het vijfde jaar Grootkeuken. Zij wist de jury te overtuigen met een heerlijk eenpansgerecht van konijnen-schouder met pruimen of mirabellen.

Marie presenteerde haar gerecht op een creatieve manier en wist ook qua smaak de jury te overtuigen. "Eigenlijk ben ik superblij", vertelde Marie nadat ze wist dat ze gewonnen had. "Ik was supergemotiveerd, want ik wilde bewijzen dat ook leerlingen uit de grootkeuken een mooi en lekker gerecht kunnen maken."

"Trots dat ik Grootkeuken volg"



Het winnende gerechtje van Marie Delbeke

Bekend oud-student



Björn Vandekerckhove

"Momenteel ben ik productieverantwoordelijke binnen de grootkeuken van wat vroeger het Serruys-ziektehuis was. Door de samensmelting met Sint-Jan uit Brugge vallen we nu onder het OCMW, maar de werking van de grootkeuken blijft dezelfde. Wat mij het meest aanspreekt aan deze job is de samenwerking in team. Dat is de dagelijkse uitdaging. We proberen dagelijks met onze ploeg variatie in de maaltijden te steken gaande van klas-

sieke gerechten tot de hedendaagse keuken. Kijk, grootkeuken heeft voor sommige mensen een ouwbollig karakter, maar dat is al lang niet meer zo. Ik werk met een heel jonge ploeg en dankzij de moderne infrastructuur kunnen we heel wat meer brengen. Bovendien heb ik in mijn ploeg met Sam Van As, Kylie Haars en Gaytan Grijspeert die mensen die in 2009 afstudeerden in een zevende jaar Gemeenschaprestaurant aan Ter Groene Poorte.

"Samenwerken in team is dé uitdaging"

7de specialisatie- jaren grootkeuken

7^{de}
specialisatie
jaren

Bekijk alle lestabellen op www.tergroenepoorte.be

BSO

Gemeenschapsrestaurantie

Na een opleiding grootkeukenkok wacht het werkveld. Hij of zij die zich echter verder wil bekwamen in de wereld van de grootkeuken kan een 7de specialisatiejaar Gemeenschapsrestaurantie overwegen.



Snel als het moet

Professionaliseren binnen de grootkeuken betekent zich toelagen op een verdiepende grondstof- en proceskennis. Lekker koken is een must, maar tegenwoordig moet de grootkeuken-chefkok vooral gezond koken voor zijn publiek en prijsbewust leren denken.



Een dagelijkse uitdaging in team

Voedingstrends en vernieuwende kooktechnieken mogen niet aan zijn aandacht voorbijgaan en krijgen een creatieve invulling in zijn dagelijkse werkwijze. Een grootkeuken-chefkok beheert de grondstoffen, plant, organiseert en geeft leiding in de keuken. Als verantwoordelijke zorgt hij ervoor dat er een gevarieerde voeding wordt aangeboden dat lekker en veilig is. Noties betreffende hygiënische productiemethodes weet hij perfect toe te passen.





Een toffe thuis

Thuis op internaat



In Ter Groene Poorte zitten leerlingen uit gans Vlaanderen en Nederland. Dat heeft te maken met de nabije ligging aan het station, maar uiteraard ook door de ruime internaatfaciliteiten.



Een mix van inspanning en ontspanning

Met meer dan 450 verblijven ze allen in eigentijds ingerichte kamers. Tijdens de week zorgen de opvoeders voor een uitstekende mix van studie, discipline en vrije tijd. Inspanning en ontspanning worden op harmonieuze wijze met elkaar gecombineerd. Zowel privacy, ontspanning, studiebegeleiding als de gehele werking van het internaat wordt aangepast aan de leeftijd van de meisjes en de jongens.

“Het is fun om met mijn leeftijdsgenoten samen te wonen...”

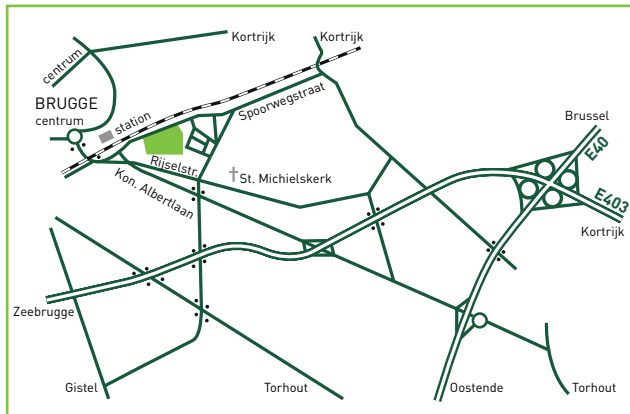
Hoe de school bereiken?

MET DE AUTO

- **E-40 Brussel-Oostende:** Afrit Brugge Voor de tweede verkeerslichten rechts en richting Brugge/Sint-Michiels volgen. Na de tweede rotonde rechtdoor en vlak voor het station naar rechts. Ongeveer 250 meter aan uw rechterkant ligt Ter Groene Poorte
- **E-40 Oostende-Brussel 2^e optie:** afrit Loppem richting Brugge volgen tot aan het station, aan het station rechts. Ongeveer 200 m voorbij de verkeerslichten komt u aan de ingang van het domein.

MET DE TREIN

- **Station Brugge:** Uitgang Sint-Michiels Bij het verlaten van het station naar links. Ongeveer 200 m verder komt u aan de ingang van het domein.



Elk talent zijn succesrecept



Spoorwegstraat 14 • 8200 Sint-Michiels
T 050 40 30 20 • F 050 40 30 25
info@tergroenepoorte.be • www.tergroenepoorte.be

inlichtingen & inschrijvingen: elke dag ook tijdens de vakantie behalve tijdens de administratieve sluiting

BAKKERIJ • SLAGERIJ • HOTEL • GROOTKEUKEN • VOEDINGSTECHNIEKEN