

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

RESTAURANTHOUDER: KOK EN KELNER

OP WEG NAAR HET ERKENDE CERTIFICAAT KOK EN KELNER

OMSCHRIJVING

Introductie

In het tweede jaar van de opleiding [restauranthouder](#) ga je aan het werk zoals in een echt restaurant. Je gaat aan de slag met de basis die je meekreeg in het eerste jaar en werkt samen met je collega's verschillende gerechten en menu's uit. Je maakt een realistische kostprijsberekening en houdt rekening met de wensen van de klant.

In de zaal leer je de organisatieplanning op te stellen, je gasten goed te onthalen en om te gaan met onverwachte situaties.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Iedereen die er van droomt een eigen horeca zaak op te starten en reeds een basisopleiding gevolgd heeft.

Toelatingsvoorwaarden

Je volgde reeds de module [Restauranthouder](#): Basis, of beschikt over het certificaat hulpkok en hulpkelner.

PROGRAMMA

- menu's en gevorderde dresseertechnieken
- Kostprijsberekening
- Warenkennis
- Hygiëne
- Zaaltechnieken:
 - etiquette en protocol
 - chronologie en volgorde
 - verkoopstechnieken
 - hospitality
 - beleving voor klanten
 - taalvaardigheid
- Zaalbereidingen en -versnijdingen
- probleemoplossende vaardigheden
- Keuken-zaalcoördinatie