

VMBO

Kleurrijk koken in de

Wereldkeuken- klas



Meer informatie:
www.edudelta.nl
of via onderstaande
vestigingen

Barendrecht

T 0180 642 040

barendrechtvmbo@edudelta.nl

Goes

T 0113 272 250

goesvmbombo@edudelta.nl

VMBO Wereldkeuken

voor jongeren die alles willen leren over kleurrijk koken



Recept voor een wereldopleiding

De Wereldkeukenklas is voor leerlingen die...

- straks de basisschool verlaten
- een VMBO advies hebben
- graag in de keuken willen werken
- alles willen weten over voeding en de bereiding ervan
- geïnteresseerd zijn in andere culturen en eetgewoonten

De Wereldkeukenklas biedt...

- een aanvulling op het vaste schoolprogramma
- wekelijks vaste praktijklessen binnen de praktijkruimtes van de school
- mogelijkheden voor het behalen van certificaten

De Wereldkeukenklas geeft inzicht in...

- andere culturen en voedingsgewoonten
- het hygiënisch werken
- de vakgebieden keuken, restaurant en voeding
- het onderhoud en gebruik van materialen in en om de keuken

De Wereldkeukenklas leert je...

- alle keukenpraktijk, -theorie en menuleer
- verbindingen leggen tussen verschillende vakken op school
- op een creatieve wijze bezig te zijn
- welke gewoontes men in andere culturen heeft
- producten maken, presenteren, serveren en verkopen
- omgaan met gasten

De Wereldkeukenklas maakt excursies naar onder andere...

- restaurants
- instellingskeuken
- voedselproducerende en -verwerkende bedrijven

De Wereldkeukenklas is een opstap naar...

- het studeren aan het MBO niveau 2, 3 en 4
- de opleiding Good Food MBO niveau 2, 3 en 4
- de opleiding Medewerker Vershandel MBO niveau 2

Beroepsmogelijkheden (na MBO niveau 2, 3 of 4):

- kok
- gastheer/-vrouw
- cateringmedewerker
- voedingsassistent
- medewerker instellingskeuken
- medewerker akkerbouw / fruitteelt / veeteelt / (glas)tuinbouw

Jongeren die koken leuk vinden en meer willen weten over bijzondere recepten kunnen terecht bij het Edudelta College. Op haar VMBO-vestigingen wordt de opleiding Wereldkeukenklas aangeboden. Leerlingen gaan vanaf de eerste dag aan de slag in de praktijkafdelingen met koken, voeding en voedselproducten uit alle werelddelen. Dit alles onder leiding van ervaren docenten en instructeurs.

Kas, markt, restaurant, recreatie

Voor verbreding van de praktijklessen zijn samenwerkingsverbanden aangegaan met bedrijven in de regio. Deze bedrijven worden regelmatig klassikaal bezocht. Ook stellen zij stageplaatsen ter beschikking. Hier doe je praktijkervaring op en leer je aanvullend meer over de wereldkeuken. Op het programma staan ook bezoeken aan de veiling en bedrijven in de voedingssector. Deskundigen op dit terrein geven gastlessen.

Doorlopende leerlijn

Uniek en bijzonder is de doorlopende leerlijn. Binnen de beroepsoriëntatie start je het eerste leerjaar met PSO-lessen (praktische sector oriëntatie).

De Wereldkeukenklas vormt een bijzonder onderdeel binnen het thema Verzorging.

De praktijklessen vinden plaats binnen de praktijklokalen op school. De keuken staat hierbij centraal. Daarnaast is in de Wereldkeukenklas creativiteit een belangrijk onderdeel van het lesprogramma. Ook wordt uitgebreid aandacht besteed aan de culturen buiten onze landsgrenzen.

Dit alles aangevuld met de nodige vaktheorie en algemeen vormende vakken. Regelmatig sluiten de leerlingen uit de Wereldkeukenklas een periode af met een kleine proeve. Hierin presenteren zij hun vaardigheden, waarvoor zij certificaten ontvangen.





Barendrecht

Dierensteinweg 2 2991 XJ Barendrecht



Goes

Stationspark 39 4462 DZ Goes



Middelharnis

Schoolstraat 11 3241 CT Middelharnis
Langeweg 107 3245 KG Sommelsdijk
Molenlaan 36-38 3245 CP Sommelsdijk

VMBO wereld- keukenklas: het recept voor je toekomst

Het doel van de opleiding is niet alleen het behalen van het VMBO diploma met de aantekening wereldkeuken en mogelijke certificaten, maar ook een goede aansluiting op het MBO.

De Wereldkeukenklas sluit perfect aan op de MBO opleiding Good Food.

In het MBO niveau 2, 3 en 4 komen naast teelt, handel en verwerking ook management, communicatie, talen, sociale vaardigheden, economie en maatschappijleer aan de orde.

Excursies, extra stageblokken en het opdoen van praktijkervaring binnen bedrijven in de agrarische sector, de veiling en de voedselverwerkende industrie staan op het programma.

Jonge mensen met een dergelijke MBO opleiding zijn gewild of hebben de basis gelegd voor een start als toekomstige ondernemer.

Meer informatie
zie www.edudelta.nl
of neem direct contact op met een vestiging van het Edudelta College.

