

HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

Als je kiest voor het profiel HBR, leer je koken voor groepen in onze professionele keuken. Serveer je jouw eigen gerechten in het restaurant en zorg je ervoor dat je gasten het naar hun zin hebben. Ook leer je bakken op de lekkerste afdeling van onze school; de bakkerij.

Horeca

Hier werk je in onze professionele keuken en restaurant. Je leert hoe je gasten het naar hun zin maakt. Soms zijn dit je ouders die komen eten of docenten waarvoor je de lunch serveert. Je specialiseert je in kennis over hygiëne,

ingrediënten, serveertechnieken en het samenstellen van menu's. We leren je initiatief te nemen en samen te werken. Je werkt toe naar grotere opdrachten, zoals een 2 of 3 gangen menu.



Bakkerij

Naast de keuken en het restaurant, werk je ook in onze bakkerij. Je bakt de lekkerste taarten, verse broden en je leert bonbons te maken. Je traint je creativiteit en precisie. Je leert over producten, productietechnieken, sierwerk, apparatuur, veiligheid en hygiëne. Vaak mag je je creaties lekker mee naar huis nemen, zodat iedereen thuis ook kan genieten van jouw talent!

Recreatie

Je leert hoe je evenementen organiseert. Ook leer je gastvrij te zijn en hoe je mensen entertaint. Zo ga je actief aan de slag om je eigen stad en/of school te

promoten en te ontdekken. In diverse projecten presenteren we onze kennis en vaardigheden. Dit kan in ons eigen restaurant zijn maar ook op locatie of bij evenementen in de school of in de stad.

Als je van koken, bakken, en wil leren om evenementen te organiseren, dan is dit jouw afdeling. Kom eens langs, dan kun je het zelf zien, ruiken en proeven!

Vragen?

Heb je na het lezen van deze folder nog vragen? Bel 078 - 751 10 00 of mail naar vmbo@dalton-dordrecht.nl, we helpen je graag verder!