



EVALUATIE

Een belangrijk punt voor een geslaagd leerproces is uiteraard jouw evaluatie.

Er werd goed nagedacht op welke wijze we de evaluatie efficiënt en effectief kunnen organiseren. Zo word je steeds op een betrouwbare, kwaliteitsvolle en transparante manier beoordeeld.

Hoe verloopt de evaluatie?

Er worden geen examens afgenomen maar je wordt wel beoordeeld door middel van een gespreide evaluatie met afwisselende vormen.:

- observatie door de chef
- kookproef
- zelfevaluatie
- beoordeling door medecursisten
- ...

Je wordt beoordeeld op basiscompetenties en sleutelvaardigheden. Hierdoor krijg je regelmatig feedback over de competenties en vaardigheden waaraan je nog moet werken.

Je dient ten minste 50% te behalen en ten minste 75% van de lessen aanwezig te zijn om te slagen.

Certificaat of deelcertificaat?

Na elke geslaagde module krijg je een deelcertificaat.

Ben je voor alle modules geslaagd, dan krijg je het certificaat Koken.

Onze (deel)certificaten zijn wettelijk erkend door het Departement Onderwijs en Vorming.