

CVO Vitant – campus PIVA modules met nog 1 of meer vrije plaatsen

Schooljaar '25-'26- semester 1 – (stand van zaken 12/06/2025, 9u)

Bij de onderlijnde modules (hyperlinks) staat het gedetailleerde lesprogramma op de website

Maandag

Voormiddag	Eenvoudige visgerechten + groenten en kruiden (instapvrij)
Namiddag	Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij)
Avond	Initiatie wijnkennis en -degustatie (instapvrij) Kennis en degustatie Europese wijnen (na initiatie wijn) Chef de Partie Vis-restaurantgerechten uit de wereldkeuken (na hulpkok) Chef de Partie groenten – Dieetmaaltijden en gezonde voeding (na hulpkok) Banketspecialiteiten Eenvoudige verwerking deelstukken (instapvrij) Aankoop-, verkoop-, voorraadbeheer slagerij (instapvrij)

Dinsdag

Voormiddag	Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij) Specialiteiten beslagen
Avond	Bereider visproducten 2-jarig traject (instapvrij) Bistrogerechten met vis (na keukenmedewerker) Chef de Partie desserts – Wereldkeuken (na hulpkok) Kok (dinsdag+woensdag) Marsepein (instapvrij) Specialiteiten broden en harde luxe – dessem (dinsdag en woensdag 2-wekelijks) Specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen Initiatie wijnkennis en -degustatie (instapvrij) Kennis en degustatie wereldwijnen (na initiatie wijn) Bier en gastronomie, bierkaart, en -kelder (specialisatie) Portioneren van vlees (instapvrij)

Woensdag

Avond	Initiatie bier (instapvrij) Kennis en degustatie Europese wijnen (na initiatie wijn) Kok (dinsdag+woensdag) Chef de partie vlees – Trendy en alternatieve bereidingen (na hulpkok) Chef de partie vis – Trendy en alternatieve bereidingen (na hulpkok) Specialisatie beslagen Specialiteiten broden en harde luxe – desem (dinsdag en woensdag 2-wekelijks) Eenvoudige verkoopklare gerechten (instapvrij) Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte (instapvrij)
--------------	--

Donderdag

Voormiddag	Eenvoudige vlees- en nagerechten MET taalondersteuning NT2 (instapvrij)
Namiddag	Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij)
Avond	Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden (instapvrij) Chef de Partie vis – Restaurantgerechten uit de wereldkeuken (na hulpkok) Kennis en degustatie Franse wijnen (na initiaie wijn) Kennis en degustatie wereldwijnen (na initiatie wijn) Kennis en degustatie Bier (na initiatie bier) Broden en harde luxe + Nederlandse taalondersteuning (instapvrij) Dieetproducten bakkerij (specialisatie bakker) Pralines (na eenvoudige chocoladeproducten) Karkassen uitsnijden en versnijden (instapvrij)

Vrijdag

Voormiddag	Eenvoudige vlees- en nagerechten (instapvrij)
-------------------	---

Sneltrajecten – voltijds dagonderwijs van maandag tot vrijdag

- [Hulpkok – 16 weken](#)
- [Assistent slager – 12 weken](#)
- [Eenjarig traject horeca Kok & Kelner – hotelbedrijf – 10 maanden](#)

Sneltraject 2-jarig avondschoon: Slager-spekslager