**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](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/koken---startmodules.html) (instapvrij) |
| **Namiddag** | [Eenvoudige vlees- en nagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/koken---startmodules.html) (instapvrij) |
| **Avond** | [Initiatie wijnkennis en -degustatie](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/070-drankenkennis.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/initiatie-wijnkennis-en--degustatie.html) (instapvrij)Kennis en degustatie Europese wijnen (na initiatie wijn)[Chef de Partie Vis-restaurantgerechten uit de wereldkeuken (na hulpkok)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_vis_wereldkeuken.html)Chef de Partie groenten – Dieetmaaltijden en gezonde voeding (na hulpkok)Banketspecialiteiten[Eenvoudge verwerking deelstukken](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---eenvoudige-verwerking-deelstukken.html) (instapvrij)[Aankoop-, verkoop-, voorraadbeheer slagerij](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---aankoop---verkoop---voorraadbeheer-slagerij.html) (instapvrij) |

**Dinsdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voormiddag** | [Eenvoudige vlees- en nagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/koken---startmodules.html) (instapvrij)Specialiteiten beslagen |
| **Avond** | [Bereider visproducten 2-jarig traject](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/bereider-van-visproducten.html) (instapvrij)Bistrogerechten met vis (na keukenmedewerker)Chef de Partie desserten – Wereldkeuken (na hulpkok)[Kok (dinsdag+woensdag)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/kok.html)[Marsepein](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/suiker--en-marsepeinbewerker.html) (instapvrij)Specialiteiten broden en harde luxe – desem (dinsdag en woensdag 2-wekelijks)Specialiteiten bladerdeeg, vet- en kookdegen[Initiatie wijnkennis en -degustatie](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/070-drankenkennis.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/initiatie-wijnkennis-en--degustatie.html) (instapvrij)Kennis en degustatie wereldwijnen (na initiatie wijn)Bier en gastronomie, bierkaart, en -kelder (specialisatie)[Portioneren van vlees](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---portioneren-van-vlees.html) (instapvrij) |

**Woensdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Avond** | [Initiatie bier](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/070-drankenkennis.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/initiatie-bierkennis--en-degustatie.html) (instapvrij)Kennis en degustatie Europese wijnen (na initiatie wijn)[Kok (dinsdag+woensdag)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/kok.html)Chef de partie vlees – Trendy en alternatieve bereidingen (na hulpkok)Chef de partie vis – Trendy en alternatieve bereidingen (na hulpkok)Specialisatie beslagenSpecialiteiten broden en harde luxe – desem (dinsdag en woensdag 2-wekelijks)[Eenvoudige verkoopklare gerechten](https://www.cvovitant.be/content/cvo/nl/opleidingen.masterdetail.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---eenvoudige-verkoopklare-gerechten.html) (instapvrij)[Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slagerij---wild-en-gevogelte.html) (instapvrij) |

**Donderdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voormiddag** | [Eenvoudige vlees- en nagerechten MET taalondersteuning NT2 (instapvrij)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/gezond-koken-en-nederlands.html) |
| **Namiddag** | [Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/koken---startmodules.html) (instapvrij) |
| **Avond** | [Eenvoudige visgerechten, groenten en kruiden](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/koken---startmodules.html) (instapvrij)[Chef de Partie vis – Restaurantgerechten uit de wereldkeuken](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/chef-de-partie/chef-de-partie_vis_wereldkeuken.html) (na hulpkok)Kennis en degustatie Franse wijnen (na initiaiie wijn)Kennis en degustatie wereldwijnen (na initiatie wijn)Kennis en degustatie Bier (na initiatie bier)[Broden en harde luxe + Nederlandse taalondersteuning (instapvrij)](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/030-bakkerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/bakken-en-nederlands.html)Dieetproducten bakkerij (specialisatie bakker)Pralines (na eenvoudige chocoladeproducten)[Karkassen uitsnijden en versnijden](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/Slagerij_Karkassen_uitsnijden_en_versnijden.html) (instapvrij) |

**Vrijdag**

|  |  |
| --- | --- |
| **Voormiddag** | [Eenvoudige vlees- en nagerechten](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/020-horeca.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/koken---startmodules.html) (instapvrij) |

[**Sneltrajecten – voltijds dagonderwijs van maandag tot vrijdag**](https://www.cvovitant.be/opleidingen.page0.html/p_tag_filter/40-cvo-specifieke-types/t4-specifieke-types-onderwijs/040-vdab-traject.html)

* [Hulpkok – 16 weken](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/40-cvo-specifieke-types/t4-specifieke-types-onderwijs/040-vdab-traject.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/vdab---hulpkok.html)
* [Assistent slager – 12 weken](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/40-cvo-specifieke-types/t4-specifieke-types-onderwijs/040-vdab-traject.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/intensief-traject-slager-distributie.html)
* [Eenjarig traject horeca Kok & Kelner – hotelbedrijf – 10 maanden](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/40-cvo-specifieke-types/t4-specifieke-types-onderwijs/040-vdab-traject.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/1-jarig-traject-hotelbedrijf.html)

[**Sneltraject 2-jarig avondschool: Slager-spekslager**](https://www.cvovitant.be/opleidingen.masterdetail.html/p_tag_filter/10-cvo-interesse/interesse/040-slagerij.html/p_detail_url/nl/doe/cvo/opleidingen/slager---spekslager-2-jarig.html)