

KOKEN OF BAKKEN EN NEDERLANDS

SEPTEMBER 2025 - JANUARI 2026

Inschrijven

Je kan inschrijven op het secretariaat.

Voor meer informatie

- Surf naar www.cvovitant.be
- Telefoon naar 03 230 83 73.
- Mail naar secretariaat.NT2@cvovitant.be
- Ga naar het secretariaat tijdens de openingsuren. Scan de QR-code voor de openingsuren.

Waar?

CVO Vitant - Campus Lozana (NT2)
Lange Lozanastraat 223, 2018 Antwerpen
Tel: 03 230 83 73, mail: info.nt2@cvovitant.be

CVO Vitant - Campus PIVA
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen
Tel: 03 242 26 19, mail: info.piva@cvovitant.be

www.cvovitant.be



www.cvovitant.be

Bakken en Nederlands (NT2)

Wat?

Je leert broden, pistolets, Frans brood en baguettes bakken.

Je krijgt taalondersteuning Nederlands waardoor je recepten en ingrediënten leert begrijpen. Na de les proef je samen wat je hebt gemaakt.

In deze module leer je dus bakken én je werkt ook aan het verbeteren van je Nederlands.

Voor wie?

Je wil professioneel leren bakken en je wil je Nederlands verbeteren.

Je hebt minimum 1.1 behaald.

Wanneer en waar?

Je hebt twee avonden les per week van 2/09/2025 tot 15/01/2026.

Dagen	Uur	Wat	Waar
Dinsdag	18.30u – 21.30u	Nederlands (NT2)	Campus Lozana Lange Lozanastraat 223, 2018 Antwerpen
Donderdag	18.10u - 21.50u	Bakken + Nederlands (NT2)	Campus PIVA Desguinlei 244, 2018 Antwerpen

Prijs?

Modules	Volledige vrijstelling	Gedeeltelijke vrijstelling	Standaard	Extra materiaalkost
NT2 (140LT)	0 euro	42 euro	84 euro	+ 125 euro ingrediënten*
Bakken (80LT)	0 euro	24 euro	120 euro	+ kledij 60 euro of uitleensysteem met waarborg

* in 4 schijven te betalen op het secretariaat

Certificaat

Als je geslaagd bent voor de module krijg je een deelcertificaat Broden en harde luxe. Je kan nadien verder studeren voor medewerker Bakkerij op Campus PIVA.

Studiegebied Voeding - opleiding Medewerker bakkerij - Module: Broden en harde luxe
Opleiding Nederlands Tweede taal – richtgraad 1, Module: Open Module richtgraad 1 en 2



Koken en Nederlands (NT2)

Wat?

Je leert gerechten maken met vlees en gevogelte, je maakt ook lekkere nagerechten.

Je krijgt taalondersteuning Nederlands waardoor je recepten en ingrediënten leert begrijpen.

Na de les proef je samen wat je hebt gemaakt.

In deze module leer je dus koken voor gasten én je werkt ook aan het verbeteren van je Nederlands.

Voor wie?

Je wil professioneel leren koken en je wil je Nederlands verbeteren.

Je hebt minimum 1.1 behaald.

Wanneer en waar?

Je hebt twee voormiddagen les per week van 2/09/2025 tot 15/01/2026.

Dagen	Uur	Wat	Waar
Dinsdag	9u - 12u	Nederlands (NT2)	Campus Lozana Lange Lozanastraat 223, 2018 Antwerpen
Donderdag	9.30u - 13.10u	Koken + Nederlands (NT2)	Campus PIVA Desguinlei 244, 2018 Antwerpen

Prijs?

Modules	Volledige vrijstelling	Gedeeltelijke vrijstelling	Standaard	Extra materiaalkost
NT2 (140LT)	0 euro	42 euro	84 euro	+ 200 euro ingrediënten*
Bakken (80LT)	0 euro	24 euro	120 euro	+ Kledij 60 euro of via uitleensysteem met waarborg.

* in 4 schijven te betalen op het secretariaat

Certificaat

Als je geslaagd bent voor de module krijg je een deelcertificaat Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten en Eenvoudige nagerechten. Je kan nadien verder studeren voor keukenmedewerker, hulpkok en kok op Campus PIVA.

Studiegebied Horeca - opleiding Keukenmedewerker - module eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten en nagerechten
Opleiding Nederlands Tweede taal – richtgraad 1, Module Open Module richtgraad 1 en 2

