

Hotelbedrijf

Eenjarig traject horeca keuken en zaal





Welkom bij de opleiding Hotelbedrijf van CVO Vitant!

Al van bij de start is onze opleiding Hotelbedrijf een doorslaand succes. Veel van onze afgestudeerde cursisten zijn intussen aan de slag in de horeca. Wat is ons geheim?

Het antwoord: praktijkervaring, als individu en als team. Al heel vroeg in de opleiding koken en bedienen onze cursisten gasten in de eigen lesrestaurants op Campus PIVA. In een uitgekiende keukeninrichting kan elke cursist alle stappen van elke les zelf uitvoeren. Chefs en maitres geven zo een quasi individuele begeleiding.

Via stage en externe activiteiten ervaren onze cursisten de echte horecawereld. En met een project waarbij ze een fictieve horecazaak uitwerken, leren ze ook de business-kant kennen.

Onze chefs en maitres hebben jarenlange ervaring in de horeca, en scholen zichzelf voortdurend bij of zijn nog actief in de sector.

Ten slotte zijn daar uiteraard de cursisten. Sterk gemotiveerde mensen met een passie voor koken en gasten verwennen, die gaandeweg leren om als een goed geolied team samen te werken.

Samen tillen we onze cursisten naar een hoger niveau.

Het team van CVO Vitant



Jouw droom – onze missie

Samen met jou engageren we ons om je op tien maanden tijd klaar te stomen tot een eersteklas kok en kelner.

Onze lessen bevatten heel veel praktijk. We starten bij het prille begin met basistechnieken en basisbereidingen, en evolueren stapsgewijs naar topgastronomie en dito bediening. Naast de klassiekers maak je kennis met moderne trends en nieuwe inzichten, zowel op culinair als op organisatieniveau.

We ontwikkelen de attitudes die nodig zijn voor werken in de horeca: organisatie in en communicatie tussen zaal en keuken, leren samenwerken met mensen van verschillende leeftijden en achtergronden, omgaan met stress, orders uitvoeren onder supervisie van een chef of maître, omgaan met gasten, ...

Dit doen we als volwassenen onder elkaar, in onderling gesprek, en in een setting waar je niet enkel van je leerkrachten leert maar waar cursisten elkaar en zichzelf bijsturen.

We leren je het vakmanschap aan voor keuken en zaal, én we geven je de mindset mee om jouw horeca-verhaal tot een succes te maken.

“Teamwork is echt heel belangrijk. Het is bijna als een dans, waarbij iedereen perfect op elkaar leert inspelen.”

Christiaan, cursist



**“Het is heel direct.
Je leert terwijl je
doet, en fouten pak
je meteen aan.”**

Jens, cursist

De keuken

In de keuken start je met snijtechnieken en fonds voor soepen en sauzen. Daarna ga je over naar bistrogerechten als vol-au-vent en steak, om ten slotte door te groeien naar gastronomische topgerechten in een à la carte setting van een klasserestaurant.

Je leert hoe je een bord aantrekkelijk afwerkt, zowel in klassieke stijl als met moderne dresseertechnieken.

Vanaf de derde lesweek kook je twee dagen per week voor gasten, tot een maximum van 30 couverts. De andere drie dagen van de week oefen je telkens nieuwe technieken in.

Bij elke les voer je als cursist alle onderdelen zelf uit. Bij een driegangenmenu verzorgt zo elk groepje cursisten voorgerecht, hoofdschotel én nagerecht. Op die manier leer je alle stappen ‘uit eigen ondervinding’, wat een heel andere ervaring is dan enkel observeren of maar een deel van de bereidingen maken. Bovendien leer je ook nauw samenwerken om met jouw groep alle onderdelen goed af te leveren.



Samen tafelen

Alle cursisten met keukendienst gaan samen met de chef aan tafel en proeven de bereide gerechten. Gezellig, dat zeker, maar ook een leermoment! De verschillende groepjes vergelijken resultaten en wisselen tips uit.

Sous-chefs in duo

Elke praktijkles nemen twee cursisten in beurtrol de taak van sous-chef op zich en sturen ze samen de keukenbrigade aan, onder toezicht van de chef-leerkracht. Als sous-chefs verdelen ze de taken, houden de timing in het oog, zijn verantwoordelijk voor controle van de voedingswaren en de voedselveiligheid, en voor het schoon achterlaten van de keuken na afloop van de les. Na de service lopen beide sous-chefs samen met de chef langs de tafels in de zaal om de gasten naar hun ervaring en feedback te vragen.

**“De chefs moedigen
ons aan om alles
te proeven, en om
te ontdekken waar
smaakverschillen
vandaan komen.”**

Maxime, cursist



Het mag gezegd: we zijn trots op onze infrastructuur!

In de recent vernieuwde keukens hebben we onze jarenlange praktijkervaring met horecaonderwijs tot diep in het ontwerp verwerkt.

Elke keuken beschikt over vier volledig onafhankelijke zones, waardoor elk van de vier groepjes cursisten alle onderdelen van een menu kan verzorgen. Elke zone heeft een eigen fornuis met zes pitten, een werktafel, een volledige set potten en pannen, ... tot en met een eigen kruidenset. Een keuken om 'u' tegen te zeggen en een unicum binnen de Vlaamse centra voor volwassenenonderwijs.

Binnen elke zone zijn de looplijnen zo uitgetekend, dat cursisten van verschillende groepen elkaar niet kruisen. Dit verhoogt de veiligheid en de efficiëntie.



De zaal

In de zaal leer je eerst hoe je een tafel correct dekt en afruimt, en hoe je borden, glazen en bestek draagt en inzet. Je maakt kennis met alle zaalmateriaal, van aperitiefglas tot zoutvaatje.

Vanaf de derde lesweek ontvang je tweemaal per week betalende gasten in ons didactisch bistrorestaurant 'Intermezzo'. Je leert zo omgaan met klanten en met hun wensen en meningen, je neemt bestellingen op, geeft deze op correcte wijze door aan de keuken en gebruikt de kassa.

Tijdens de zaallessen werken we aan je algemene kennis van wijnen en andere dranken, en werk je aan de bar. Daarnaast leer je ook typische zaalbereidingen als Irish coffee, steak tartar, sabayon en pannenkoeken flamberen.

Vanaf week 11 ga je via werkpleklessen een dag per week aan de slag in bestaande horecazaken en doe je zo ook buiten de schoolmuren extra ervaring op.

“Ik doe mijn zaalstage in een restaurant met ster, daar leer ik echt de puntjes op de i zetten.”

Fleur, cursist





Magazijn

Een restaurantkeuken draait niet zonder voedingswaren. Elke dag arriveert op Campus PIVA een grote lading verse ingrediënten.

Bij CVO Vitant kun je zo als cursist meewerken aan goederenontvangst en voorraadbeheer en leer je ook die aspecten van het horeca-leven kennen. Een aantal keer per jaar hebben jij en een medecursist magazijndienst van 7u tot 13.30u. Je begint met droogvoeding en vanaf februari komen ook de verse voedingswaren mee aan bod.

Je controleert of de levering correct en volledig is, en beoordeelt de kwaliteit van de grondstoffen. Is er iets niet in orde? Dan leer je hoe je de situatie snel kan rechtzetten – want een restaurantklok tikt steeds door.

‘Mijn Droomrestaurant’

Vele cursisten dromen van een eigen zaak. Om die droom mee te helpen waarmaken, laten we jou in deze opleiding je eigen zaak opstarten. Weliswaar volledig op papier, maar toch van A tot Z!

Je krijgt een echte locatie toegewezen, waarvoor je het zaalinterieur en de keukenopstelling uittekent. Je bedenkt een concept voor jouw droomzaak, stelt het menu op, maakt een personeelsplan, werkt een promotie- en marketingplan uit, en leert hoe je realistische schattingen maakt van inkomsten en uitgaven. Zo sta je een pak steviger op je eigen benen voor je echt in het veld stapt.



“Mijn droom is om zaakvoerder te worden. Hier leer ik alles van keuken en zaal, en ook wat achter de schermen nodig is.”

Thiruya, cursist



Leren in huis

Onze chefs en maitres hebben een achtergrond van luxe-brasserie tot sterrenzaak. Ze hebben niet enkel jarenlange ervaring in de sector, ze zijn ook getraind in het lesgeven aan volwassenen. Zij tonen jou de échte knepen van het vak en weten uit eigen ervaring wat nodig is om jou te doen slagen.

Voor een aantal lessen nodigen we gastdocenten uit, zowel voor theorie als voor praktijk. Dit gaat van een kaasmeester, over een eerstehulpverlener voor de lessen EHBO, tot specialisten in kostprijsberekening en marketing voor horeca.



“In deze opleiding kan ik 25 jaar ervaring doorgeven. Geweldig om te zien wat voor leuke dingen de cursisten daarmee doen.”

Chef Dirk Meijer, leerkracht

... en leren buitenshuis

Tijdens studie-uitstappen gaan we druiven plukken bij een wijnbouwer, bezoeken we de horeca-expo in Gent, een mossel- en oesterkwekerij, een bierbrouwerij, de vismijn in Zeebrugge, ...

Je kan meewerken aan events als een walking dinner, banket of receptie, of koken en bedienen op verplaatsing. Zo namen cursisten al deel aan Antwerpen Proeft, Sterren Op De Grasmat en Konfijt.

Ten slotte zijn er het werkplekleren voor de zaalpraktijk en de keukenstage van vier weken in een bestaande zaak.





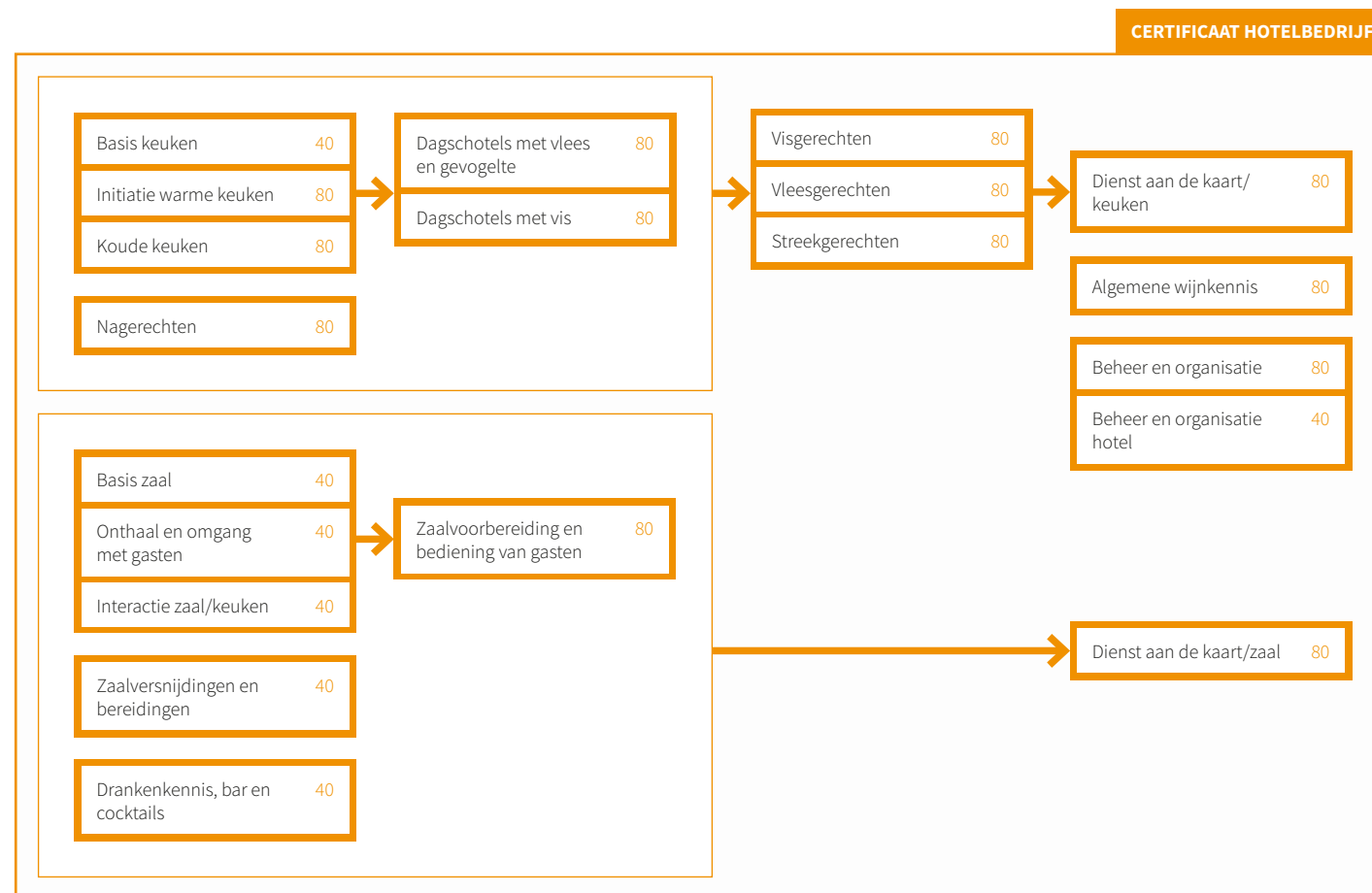
Programma

- Je volgt voltijds les, van maandag tot vrijdag, tussen 8.30 u. en 16 u. (uitgezonderd bij magazijndienst, studie-uitstappen en stage).
- Op donderdag verzorg je ook een aantal avonddiensten in ons gastronomisch restaurant Hof Van Leysen.
- De opleiding telt drie periodes van tien lesweken en een afsluitende stage van vier weken.
- Na elk blok van tien weken krijg je een evaluatie. Ben je hiervoor geslaagd, dan mag je aan het volgende opleidingsdeel beginnen.
- De duurtijd is 10 maanden van september tot en met juni.
- Om te starten met het Eenjarig traject Kok & Kelner ben je minstens 18 jaar oud, of word je 18 in het kalenderjaar dat je start met de opleiding.
- Het traject omvat volgende modules en stage:

week 1 tot 10	• Initiatie warme keuken • Koude keuken • Nagerechten • Onthaal en omgang met gasten • Interactie zaal/keuken	• Algemene wijnkennis • Drankenkennis, bar en cocktails • Zaalbereidingen en -versnijdingen • Initiatie keukentechnologie • Voedingstechnologie
week 11 tot 20	• Dagschotels vis • Dagschotels vlees en gevogelte • Nagerechten • Algemene wijnkennis • Drankenkennis, bar en cocktails • Zaalbereidingen en -versnijdingen	• Initiatie keukentechnologie • Voedingstechnologie • Beheer en organisatie • Beheer en organisatie Hotel • Zaalvoorbereiding en bediening van gasten (met 50 % werkplekleren)
week 21 tot 30	• Visgerechten • Vleesgerechten • Streekgerechten • Dienst aan de kaart/zaal (met 50 % werkplekleren)	• Algemene wijnkennis • Beheer en organisatie • Beheer en organisatie Hotel
week 31 tot 34	Stage Dienst aan de kaart/keuken	

Certificaat Hotelbedrijf

Het Eenjarig traject van CVO Vitant valt in Vlaanderen onder de opleiding Hotelbedrijf. Leg je met succes het hele traject af, dan ontvang je het certificaat Hotelbedrijf.



➔ Leertraject Hotelbedrijf, vastgelegd door de overheid. De pijlen tussen de opleidingsblokken geven aan dat je de blokken in een vastgelegde volgorde moet afleggen, en dat je pas aan het volgende blok mag beginnen nadat je voor de voorgaande geslaagd bent.

Losse modules

Na het behalen van je certificaat Hotelbedrijf, kan je je nog verder specialiseren als Chef de partie, Sommelier en met modules uit de opleidingen Bakkerij en Slagerij.

Als je je niet voltijds kan vrijmaken voor het Eenjarig traject, kan je ook andere opleidingen volgen, zoals Keukenmedewerker, Hulpkok en Kok, in avond- of dagonderwijs.

Het volledige aanbod vind je op onze website **www.cvovitant.be**. Ook onze leerkrachten en onthaalmedewerkers geven graag meer informatie.

Naast dit vastgelegde traject geven we binnen het Eenjarig traject de technische modules 'Initiatie keukentechnologie' en 'Voedingstechnologie'. Net als de gastdocenten, studie-uitstappen, het werkplekleren en de stage zijn deze twee modules uniek voor het Eenjarig traject en kan je ze niet als losse module volgen.

Evaluatie

Bij de praktijkmodules werken je leerkrachten met permanente evaluatie. Ze bekijken zowel je vaardigheden en technieken, als je kennis en beroepsattitude. Elke periode van 10 weken eindigt met een individuele proef. Je resultaat voor een module is voor 50% bepaald door de permanente evaluatie en voor 50% door de eindproef.

Ook bij theoretische modules werken we met gespreide evaluatie, met zowel periodieke toetsen als met een eindproef. De verhouding van het resultaat voor een module is 60% permanente evaluatie en 40% eindproef.

De stagebegeleider (leerkracht), de stagementor (begeleider op de stageplaats) én jijzelf (via een zelf-evaluatie) beoordelen jouw stage en het werkplekleren.

Je moet elke periode slagen voor alle onderdelen om de opleiding volledig te kunnen afwerken.

Individuele begeleiding

Omdat de opleiding zo sterk praktijkgericht is, krijg je voortdurend feedback van je leerkrachten. Zo kom je werkpunten snel te weten en kan je tijdig bijsturen. Na elke periode van 10 weken volgt een individueel evaluatiegesprek, waarin je de resultaten en je eventuele werkpunten bespreekt.



Certificaten en diploma's

Wie al een diploma secundair onderwijs op zak heeft, behaalt hiermee een tweede secundair diploma Hotelbedrijf.

Wie nog geen diploma secundair onderwijs behaalde, kan het Eenjarig traject combineren met een traject Aanvullende Algemene Vorming (AAV). Het traject voor AAV is altijd op jouw maat. Via proeven en eerder behaalde resultaten kan je vrijstellingen behalen.

CVO Vitant organiseert de opleiding AAV op Campus Maalboot. Voor meer informatie neem je contact op met Campus Maalboot, Maalbootstraat 19 in Hoboken, tel. 03 825 78 78, e-mail info.maalboot@cvovitant.be.

Erasmus+

Als kers op de taart loop je 4 weken stage in een klasse-restaurant. Zo stroom je uit als een volleerd kok en kelner.

Sinds het schooljaar 23-24 kan je deze stage ook lopen in het buitenland.

CVO Vitant beschikt over een Erasmus+-accreditatie in het domein beroepsonderwijs en -opleiding.

Via Erasmus+ kunnen cursisten met een stevige motivatie een beurs ontvangen zodat je zorgeloos naar het buitenland kan.

Zo kan jij ervaring opdoen bij topchefs in Nederland, Frankrijk, Spanje, Duitsland, Tsjechië.

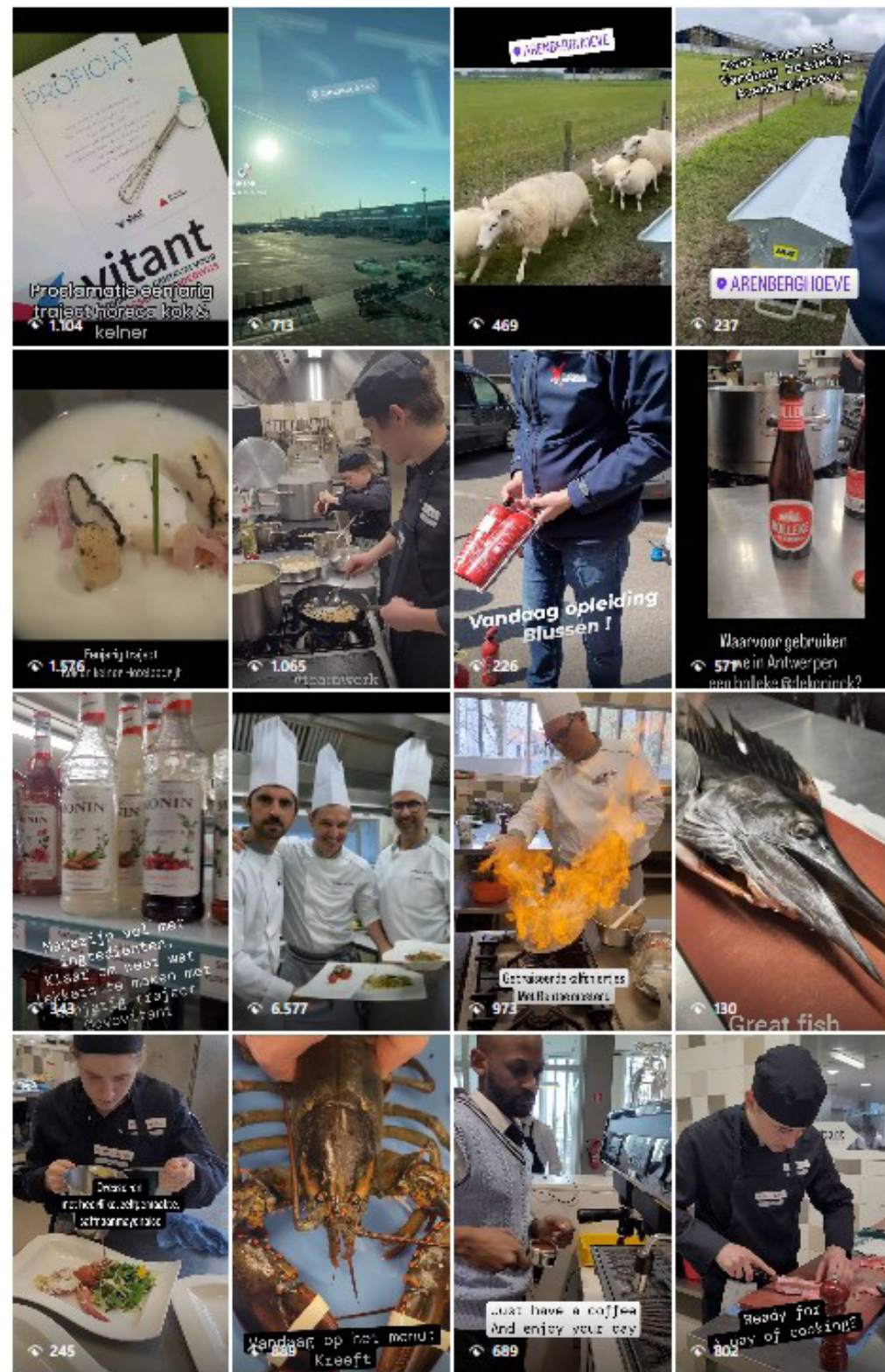
Je ontvangt ook bijkomend een Europass wat je gegeerd maakt op de internationale arbeidsmarkt.

VDAB

CVO Vitant werkt samen met VDAB. Ben je werkzoekend? Bekijk dan met je trajectbegeleider of je deze opleiding kan volgen via de VDAB.

Volg onze cursisten op Horeca_switch

Wil je onze chefs en cursisten aan het werk zien? Volg hen dan op Instagram. Op de account [Horeca_switch](#) geven ze jou een inblik in de dagelijkse werking van de opleiding.





Eenjarig traject Hotelbedrijf

Op tien maanden tijd bouw je bij CVO Vitant – Campus PIVA de praktijkervaring en knowhow op om zonder problemen mee te draaien in keuken en zaal van hotel, restaurant, catering- of eventbedrijf.

Goesting in meer?

Maak een afspraak voor een individueel gesprek en rondleiding.

CVO Vitant – Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen

T 03 242 26 19

M info.piva@cvoitant.be