

HORECA KEUKEN&ZAAL

EENJARIG TRAJECT HOTELBEDRIJF

Infobrochure

Heb je interesse? Vraag de uitgebreide informatiebrochure Hotelbedrijf aan of download ze op onze website www.cvovitant.be.

Getuigenissen

Op onze website vind je getuigenissen van cursisten en chefs. Ook tal van foto's en filmpjes geven jou de sfeer van deze opleiding.

Infosessies

Gedurende het schooljaar organiseren we infosessies over het eenjarig traject. Geef je gegevens door, dan nodigen wij jou uit.

Afspraak

Maak een afspraak voor een individueel gesprek en rondleiding. Samen met jou bekijken we ook de kostprijs en eventuele mogelijkheden voor vrijstellingen of kortingen.

Meer info

CVO Vitant Campus PIVA
Desguinlei 244
2018 Antwerpen
Tel: 03 242 26 19
Mail: info.piva@cvovitant.be
Surf naar www.cvovitant.be
of scan de QR-code.



www.cvovitant.be

HET NEUSJE VAN DE ZALM

Heb jij een passie voor koken en gasten verwennen? Werk jij graag in team en ben je leergierig? In het eenjarig traject Horeca / Hotelbedrijf stomen wij jou op 10 maanden tijd klaar tot eerste klas kok en kelner.

Van algemene bereidingstechnieken tot zaalversnijdingen, over desserts en wijnkennis: stapsgewijs evolueer je naar topgastronomie en dito bediening. Het eenjarig traject is hét neusje van de zalm. Na deze praktijkgerichte opleiding kan je meteen aan de slag als kok, kelner of richt je je eigen zaak op.

PRAKTIJKGERICHT MET TOPCHEFS

De opleiding bestaat uit drie periodes van tien lesweken, waarin je start vanuit de basis. Voorkennis is dus niet nodig. Onze chefs en maîtres hebben jarenlange ervaring in de horeca, en scholen zichzelf voortdurend bij of zijn nog actief in de sector. Met hun passie en expertise brengen ze elke cursist naar een topniveau.

MODERNE KEUKENS EN OEFENRESTAURANTS

Je volgt les in nieuwe en professioneel uitgeruste leslokalen en keukens op campus PIVA. Vanaf de derde lesweek kook je al twee dagen per week voor gasten in ons didactisch bistrorestaurant 'Intermezzo'. In het tweede semester serveer je vijfgangenmenu's in het oefenrestaurant Hof van Leysen. Je proeft ook steeds zelf. Alle cursisten met keukendienst gaan samen met de chef aan tafel en proeven van de bereide gerechten. Gezellig, maar ook een belangrijk leermoment voor je smaakpapillen.

STUDIE-UITSTAPPEN

Tijdens studie-uitstappen ga je mee druiven plukken bij een wijnbouwer, bezoek je een vroegmark, de Horeca Expo in Gent, een mossel- en oesterkwekerij, een bierbrouwerij, een kaasmeester ... Met andere woorden: je leert de oorsprong en kwaliteit van je producten kennen.

HORECAZAAK RUNNEN

Wie droomt van een eigen zaak, start tijdens de opleiding onder begeleiding al een eigen zaak op. 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, het personeelsplan... Ook het aankoopbeleid komt in de opleiding aan bod. Elke dag arriveren er bij CVO Vitant een grote lading verse ingrediënten. De cursisten werken mee aan de goederenontvangst- en controle en het voorraadbeheer in het magazijn.

STAGE

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

CERTIFICAAT EN DIPLOMA

Het eenjarig traject van CVO Vitant valt in Vlaanderen onder de opleiding Hotelbedrijf. Leg je met succes het volledige traject af, dan ontvang je dit certificaat. Je kan door de opleiding Hotelbedrijf ook je diploma secundair onderwijs behalen. Je volgt dan bijkomend Aanvullende algemene vorming op onze campus Maalboot in Hoboken. Contacteer ons voor een diplomatraject op maat.

OVERZICHT MODULES EN STAGE

week 1 tot 10	<ul style="list-style-type: none">• Initiatie warme keuken• Koude keuken• Nagerechten• Onthaal en omgang met gasten• Interactie zaal/keuken	<ul style="list-style-type: none">• Algemene wijnkennis• Drankenkennis, bar en cocktails• Zaalbereidingen en -versnijdingen• Initiatie keukentechnologie• Voedingstechnologie
week 11 tot 20	<ul style="list-style-type: none">• Dagschotels vis• Dagschotels vlees en gevogelte• Nagerechten• Algemene wijnkennis• Drankenkennis, bar en cocktails• Zaalbereidingen en -versnijdingen	<ul style="list-style-type: none">• Initiatie keukentechnologie• Voedingstechnologie• Beheer en organisatie• Beheer en organisatie Hotel• Zaalvoorbereiding en bediening van gasten (met 50 % werkplekleren)
week 21 tot 30	<ul style="list-style-type: none">• Visgerechten• Vleesgerechten• Streekgerechten• Dienst aan de kaart/zaal (met 50 % werkplekleren)	<ul style="list-style-type: none">• Algemene wijnkennis• Beheer en organisatie• Beheer en organisatie Hotel
week 31 tot 34	Stage Dienst aan de kaart/keuken	

PRAKTISCH

- De opleiding duurt één schooljaar: van september tot en met juni.
- Je volgt voltijds les van maandag tot vrijdag van 8.30 tot 16 uur. Uitgezonderd bij magazijndienst, studie-uitstappen, stage en bediening gastronomisch restaurant.
- De lessen vinden plaats bij CVO Vitant, campus PIVA, Desguinlei 244, Antwerpen
- Na elke blok van tien weken krijg je een evaluatie. Slaag je hiervoor, dan mag je aan het volgende opleidingsblok beginnen.
- Om te starten ben je minstens 18 jaar oud, of word je 18 in het kalenderjaar dat je start met de opleiding. Ook carrièreswitchers zijn van harte welkom.
- Ben je werkzoekend? Dan kan je deze opleiding volgen via de VDAB.
- De opleiding wordt beperkt tot maximaal 30 cursisten. Het is daarom belangrijk om snel je interesse door te geven.