

Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Tijdens de schoolperiode ben je zowel overdag als 's avonds welkom. Contacteer onze medewerkers voor informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

8 december 2022: start inschrijvingen schooljaar '22-'23 - semester 2. Je kan inschrijven tot eind januari. Voor populaire modules of lesdagen raden we aan om snel in te schrijven.

3 juni 2023: start inschrijvingen schooljaar '23-'24.

Je bent welkom

CVO Vitant organiseert regelmatig openles-avonden en een opendeur. Kijk op onze website voor de specifieke data.

Contact

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

Scan de Qr-code en ga meteen naar onze opleidingen Horeca koken.



www.cvovitant.be

OPLEIDING KEUKENMEDEWERKER & HULPKOK

KOKEN VOOR BEGINNERS

Schooljaar 2022-2023 - semester 2

Ben je gepassioneerd door koken? Wil je professioneel aan de slag in de keuken van een restaurant of thuis je gasten gastronomisch verwennen? Wij hebben voor jou de opleiding op maat!

Je opleiding koken start steeds met de basismodules van eenvoudige gerechten. Een module werk je af met één les per week gedurende één semester. Je hebt zelf de keuze uit een ruim aanbod van lesmomenten gedurende de week en dit voormiddag, namiddag of avond. Wie wil kan ook de twee modules afwerken in één semester. Als je beide basismodules succesvol hebt afgewerkt, ontvang je het certificaat van Keukenmedewerker en mag je verder naar de modules van Hulpkok.

Opgelet: vanaf 1 september '22 verlopen Keukenmedewerker en Hulpkok volgens nieuwe opleidingsprofielen. In het schema hiernaast vind je de modulestructuur.

In de basismodules komen alle basistechnieken aan bod. Je leert eenvoudige gerechten te bereiden, verwerken en dresseren. Hierbij komt een waaier aan bereidingstechnieken aan bod. Je leert ook alle voorbereidende en afwerkende aspecten, inclusief het ontvangen en controleren, verpakken en etiketteren van vis en vlees.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + Eenvoudige nagerechten
- Runderbouillonsoep met groenten
 - Lamsnamarin met aardappelgratin
 - Varkensgebraad met een trio van groene groenten en gebakken aardappeltonnetjes
 - Panna cotta met tartaar van kiwi en kokoscrumble
 - Karamelflan met banaan en gekarameliseerde pinda's
 - Parfait van Grand Manier

- Eenvoudige visgerechten + Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden
- Vispannetje met bordure van hertoginnenaardappelen
 - Gepaneerde pladijsreepjes met remouladesaus en peterseliepuree
 - Gevulde polderaardappel met sprout, prei en yoghurt
 - Brownie met rode biet
 - Tarte tatin van cœur-de-boeuf-tomaat met geitenkaas en vijgen
 - Vegetarisch kroketje met hazelnoot

Je start dus met 1 of meerdere instapvrije modules:

1. Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + Eenvoudige nagerechten
2. Eenvoudige visgerechten + Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden
3. Initiatie ontvangst en bediening

Na het afronden van de eerste twee, kan je de 1 of meer van de Bistrogerechten volgen:

4. Bistrogerechten met vis
5. Bistrogerechten met vlees en gevogelte
6. Bistrogerechten met groenten en kruiden
7. Bistronagerechten

Opleidingen

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over. De totale kostprijs per module is samengesteld uit het inschrijvingsgeld (€1,50/lesuur) en het cursusmateriaal.

Modules

| | voormiddag 9.30u – 13.10u | namiddag 13.50 – 17.30u | avond 18.10u-21.50u | Keuken- medewerker | Hulpkok | totale kostprijs |
|--|------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------|---------|------------------|
| Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + Eenvoudige nagerechten (instapvrij) | ma/do | di | ma/di/ wo/do | X | X | € 280 |
| Eenvoudige visgerechten + Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden (instapvrij) | di/vr | ma | ma/di/ wo/do | X | X | € 280 |
| ↓ | | | | | | |
| Bistrogerechten met vis | | di/do | di/wo | | X | € 305 |
| Bistrogerechten met vlees en gevogelte | di | ma | ma/di/ do | | X | € 305 |
| Bistrogerechten met groenten en kruiden | | di | ma/wo/ do | | X | € 305 |
| Bistronagerechten | do | | ma/di/ wo | | X | € 280 |
| Initiatie ontvangst en bediening van gasten (instapvrij) | wo | | ma/di/ wo | | X | € 260 |

Voor elke module die je succesvol beëindigt, ontvang je een deelcertificaat. Na het behalen van alle modules van een opleiding, krijg je het certificaat Keukenmedewerker of Hulpkok. Je kan dan aan de slag in de horeca om onder leiding van de keukenchef gerechten voor te bereiden en af te werken.

Kostprijs inclusief ingrediënten

CVO Vitant voorziet alle ingrediënten en deze zijn vervat in de totale kostprijs per module. Bovendien eten cursisten na het koken ook samen de lekkere gerechten op. Elke cursist dient wel zelf geschikte praktijkkledij te voorzien, 2 keukenhanddoeken en een messenset (dit laatste niet voor de eerste 2 modules).

Koken voor gevorderden

Na je basisopleiding kan je verdergaan voor de opleiding Kok en talrijke specialisaties.

Je leest het overzicht van deze modules op onze website of in de folder Koken voor gevorderden.