vitant
PROVINCIAAL CENTRUM VOOR VOLWASSENENONDERWIJS

KOKEN VOOR BEGINNERS

OPLEIDING KEUKENMEDEWERKER & HULPKOK

SEPTEMBER 2024 - JANUARI 2025

Hoe schrijf je in?

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Contacteer onze medewerkers voor informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

25 mei 2024, 10 u: start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 1. Je kan inschrijven tot eind augustus.
12 december 2024, 16 u: start inschrijvingen schooljaar 2024-2025 - semester 2. Je kan inschrijven tot eind januari.
Voor populaire modules of lesdagen raden we aan snel te zijn en/of je interesse door te geven.

Je bent welkom

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

Contact

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

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

www.cvovitant.be

Provincie Antwerpen

Starten met de twee basismodules

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!

De opleiding start steeds met twee basismodules eenvoudige gerechten. Je kan kiezen met welke module je start. 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 in de 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.

In Keukenmedewerker komen alle basistechnieken aan bod. Je leert eenvoudige gerechten 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.

CVO Vitant staat garant voor kwaliteitsvol onderwijs met gediplomeerde chefs in een moderne infrastructuur. Alle ingrediënten worden voorzien en ze zijn vervat in de totale kostprijs per module. Bovendien degusteer je elke les de lekkere gerechten samen met je medecursisten. Je dient zelf geschikte praktijkkledij te voorzien, twee keukenhanddoeken en een messenset (dit laatste niet voor de eerste twee modules).

Voorbeelden uit het programma

Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + Eenvoudige nagerechten

- Runderbouillonsoep met groenten
- Lamsnavarin 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 sprot, prei en yoghurt
- Brownie met rode biet
- Tarte tatin van cœur-de-bœuf-tomaat met geitenkaas en vijgen
- Vegetarisch kroketje met hazelnoot

Doorgroeien naar Hulpkok

Wanneer je de twee basismodules succesvol hebt afgerond, kan je verdergaan met de vijf extra modules van Hulpkok. Je kan één of meer van de modules Bistrogerechten volgen per semester:

- Bistrogerechten met vis
- Bistrogerechten met vlees en gevogelte
- Bistrogerechten met groenten en kruiden
- Bistronagerechten

Initiatie ontvangst en bediening van gasten is instapvrij en kan je zonder voorkennis meteen volgen.

Dagonderwijs sneltraject zestien weken

Je kan ook kiezen voor een sneltraject Hulpkok. Je hebt dan voltijds les overdag en werkt de zeven modules van Hulpkok af op zestien weken (twaalf weken op school en vier weken stage). Werkzoekenden kunnen dit via een VDAB-traject. Dit traject start in september en februari. Een ideale opleiding voor werkzekerheid of een carrièreswitch.

Opleidingen

Pijlen in het schema verwijzen naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over.

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)	di/vr	ma	ma/di/ wo/do	X	X	€ 320
Eenvoudige visgerechten + Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden (instapvrij)	ma	di	ma/di/ wo/do	X	X	€ 320
Bistrogerechten met vis	ma	do	ma/di/ wo		X	€ 340
Bistrogerechten met vlees en gevogelte	di	ma	di/wo/ do		X	€ 340
Bistrogerechten met groenten en kruiden	di		ma/di/ do		X	€ 340
Bistronagerechten		di	ma/wo		X	€ 310
Initiatie ontvangst en bediening van gasten (instapvrij)	wo		ma/di/ wo/do		X	€ 280

Certificaten en diploma

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. Je kan de opleiding Hulpkok ook combineren met het behalen van je diploma secundair onderwijs. Je volgt dan bijkomend Aanvullende algemene vorming. Deze lessen kan je overdag volgen op onze campus Maalboot in Hoboken. Contacteer ons voor een diplomatraject op maat.

Koken voor gevorderden: Kok en Chef de partie

Na de opleiding Hulpkok kan je verdergaan met de opleiding Kok en/of Chef de partie. Je leest het overzicht van deze modules op onze website of in de folder Koken voor gevorderden.