

KORTE INHOUDEN MODULES HORECA KEUKEN - ZAAL

alfabetisch gerangschikt

ALGEMENE WIJNKENNIS - instapvrij

In deze theoretische module leer je wijn te omschrijven, hoe en waar deze wordt gemaakt en welke invloeden het eindproduct bepalen. Je leert er over bewaarmethodes, het openen van flessen, het uitserveren van wijn en aan de hand van verschillende degustatietechnieken wijn te degusteren. Aan de hand van kleuren, geuren en smaken leer je de wijnen te identificeren en te omschrijven.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- wijnbouw
- degustatietechnieken
- gastles sherry
- witte en blauwe druivenrassen
- vinificatie rode, witte, zoete, roséwijn

BEHEER EN ORGANISATIE

In deze theoretische module leer je over de wetgeving inzake de naleving van veiligheid en hygiëne in de horeca. Het integreren van voorraadbeheer, planning, organisatie en commercieel inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- het gebruik van een autocontrolesysteem in een bedrijf
- de groeivoorwaarden van micro-organismen
- algemene hygiëne-eisen in de horeca
- conserveringsmethoden zoals pasteuriseren
- de uitwerking van een HACCP-plan

BEHEER EN ORGANISATIE HOTEL

In deze theoretische module leer je over specifieke beroepsreglementering en sociale administratieve verplichtingen, welzijn en veiligheid op het werk. Je maakt kennis met heel wat belangrijke aspecten om een horecazaak uit te baten, zoals sociaal statuut, arbeidsovereenkomsten, prijsberekening en hotelwetgeving.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- BTW
- het tewerkstellen van personeel
- het kasregister in de horeca
- milieuvergunning klasse 1-3
- een technische fiche opstellen

DAGSCHOTELS MET VIS

In deze module leer je vis voorbereiden, fileren en bereiden op allerlei manieren. Je past een waaier aan bereidingstechnieken toe en maakt complexere afleidingen van de basissauzen en -soepen. Vanaf de derde les staan er telkens drie gerechten met vis op het programma, nl. een koud of warm voorgerecht, een soep en een hoofdschotel.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- bouillabaisse
- bisque van grijze garnalen
- gegratineerde mosselen in wittewijnsaus
- gebakken rogvlugelfilet met blanke botersaus
- kabeljauwsuprême met mornaysaus

DAGSCHOTELS MET VLEES EN GEVOGELTE

In deze module leer je de technieken om vlees en gevogelte voor te bereiden en te verwerken tot een volwaardig gerecht. Je maakt soepen en werkt basissauzen uit tot complexere afleidingen. Per les maak je een koud of warm voorgerecht of een soep en een hoofdschotel op basis van vlees of gevogelte.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- ossenstaartfond
- runderconsommé
- slaatje van gebakken kwartel
- bladerdeegpasteitje met kalfszwezeriken
- gebraden lamskroon in een mosterdjasje

DIENST AAN DE KAART/KEUKEN

In deze module verzorg je de gastronomische menu's in ons eigen didactisch restaurant. Je past een waaier van technieken toe op de vele verfijnde gerechten die op het menu staan. Je leert een werkschema opstellen alsook gerechten identiek en gelijktijdig dressereren om een vlot verloop van de dienst te garanderen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- venkelsoep met mosseltjes en cappuccino van curryroom
- geroosterde sint-jakobsvruchten met een crème van aubergine en gefermenteerde look
- tartaar van runderfilet met kwarteldooier en oester
- geroosterde halve kreeft met espeletteboter
- kort gerookte gebakken wilde-eendenborst met een jus van bloedworst

DIENT AAN DE KAART/ZAAL

In deze module leer je functioneren als zelfstandige maître d' hôtel in ons gastenrestaurant. Je maakt het werkschema op en past dit aan in functie van het menu en/of de reservaties. Je voert vlot zaalbereidingen uit. Je delegeert en controleert alle taken die een vlotte dienst garanderen: de voorbereiding, het verloop en bijsturen van knelpunten, het opruimen en afsluiten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- ontkurken, voorproeven en bedienen van wijn
- opmaken van bestelbonnen
- flexibel inspelen op wensen van gasten
- bespreken gerechten nieuwe kaart
- zaalbereiding sabayon

DRANKENKENNIS, BAR EN COCKTAILS + ZAALVERSNIJINGEN EN BEREIDINGEN - instapvrij

In deze twee geclusterde modules leer je enerzijds het bereiden en opdienen van verschillende dranken die geserveerd worden in een restaurant. Anderzijds oefen je elke les verschillende technieken aan een diensttafel. Je leert je de voorbereiding en correcte en zuivere uitvoering van diverse bereidingen en versnijdingen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- cocktails zoals daisies en fixes
- veredelde koffies
- tappen en schenken van bieren
- geflambeerde banaan
- versnijden van gerookte en gemarineerde zalm
- zaalbereiding van steak au poivre

HOTELDESSERTEN

In deze module leer je meer speciale, hedendaagse en creatieve technieken. Hiermee bereid en dresseer je hoogwaardige hoteldesserten met bijbehorende garnituren.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- chocolade decoratievinders
- madeleine met limoen
- brownie met crème van pompoen
- passievruchtenbol met plattekaas-limoenmousse
- samensmelting van aardbeien en basilicumbavarois

INITIATIE WARME KEUKEN - instapvrij

In deze module leer je de verschillende snijtechnieken. Je maakt diverse keukenfonds, bindmiddelen, warme basissauzen en -soepen. Verder komen de basis bereidings- en fileertechnieken van vlees, vis en gevogelte aan bod. Elke les staat er een eenvoudig warm voorgerecht, soep en/of hoofdschotel op het menu.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- lamsjus
- bechamelsaus
- waterkersroomsoep
- waterzooi van kip
- gebakken sliptong

KOUDE KEUKEN - instapvrij

In deze module leer je de verschillende snijtechnieken. Je maakt kennis met de bereiding van koude basissauzen, basis bereidings- en fileertechnieken van vlees, vis en gevogelte. Je maakt onder andere koude (voor)gerechten, salades en receptiehapjes klaar en verzorgt de bereiding en afwerking van een eenvoudig koud buffet.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- snijtechnieken zoals brunoise
- blanke fond
- mayonaise
- fileren van tongschar
- kipfilet met chaud-froidsaus

NAGERECHTEN - instapvrij

In deze module leer je de bereiding en afwerking van eenvoudige hoteldesserten zoals flensjes, bavaois, mousses en flans. Ook staat er hotelgerichte patisserie op het programma, zoals cake, biscuit, vetdeeg, soezendeeg, taarten en vlaaien. Elke les komen zowel verschillende bereidingstechnieken als diverse decoratie- en dresseertechnieken aan bod.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- karamelflan
- vanilleroomijssoufflé
- aardbeienbavaois
- rolbiscuit met abrikozen
- soesjes gevuld met banketbakkersroom

ONTHAAL EN OMGANG MET GASTEN + INTERACTIE ZAAL/KEUKEN -instapvrij

In deze module leer je de technieken om gasten op een correcte manier te ontvangen en te bedienen in ons eigen didactisch restaurant. Je bereidt het restaurant voor, maakt het aperitief en dient gerechten en dranken op. Ook de voorbereiding van de amuses, desserts en kaasschotels staan op het programma.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- dekken van verschillende tafelvormen
- werken met bestelbonnen
- werken met dienstbestek
- bedienen en afruimen van gerechten
- fruitversnijdingen aan tafel

PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS + EENVOUDIGE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN - instapvrij

Deze twee modules worden geclusterd en vormen het eerste schooljaar van de opleiding. Enerzijds leer je vis te controleren bij ontvangst, vis panklaar te maken en op een correcte manier te bewaren. Anderzijds maak je ook elke les sauzen en soepen, salades, koude en warme gerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Je stelt ook schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill samen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- platvis portioneren en verpakken voor verkoop
- fileren en stropen van rode poot
- oester en mosselkweek, grond en hangcultuur
- escabeche van zeebaars met citrus
- paling in 't groen

RECEPTIES EN ONTVANGSTEN

In deze module creëer je gerechten voor recepties en ontvangsten, door specifieke bereidings-, decoratie en presentatietechnieken toe te passen. Je leert bovendien een werkplan en diverse formules uit te werken om een themareceptie te kunnen samenstellen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- ceviche van sint-jakobsvrucht
- millefeuille van kreeft
- hartige wafeltjes met gerookte zalm of ham
- filocupje met krab-pompelmoescocktail
- knetterende ijslolly's

STREEKGERECHTEN

In deze module leer je streekproducten verwerken tot volwaardige streekgerechten. Je maakt warme en koude streekgebonden bereidingen. Zo creëer je elke les drie verschillende streekgerechten op basis van vis, vlees, wild of gevogelte, met bijhorende garnituren en garneringen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Oostendse garnaalkroketten
- Antwerpse vleespastei met tomatensaus
- gebakken varkenshaasje met Westmalse trappistensaus
- gebraden duifje met Mechelse groenten
- krikentaart op Vlaamse wijze

INITIATIE BUITENLANDSE KEUKEN - STREETFOOD

In deze module maak je elke les een heel assortiment aan kant-en-klare gerechten en drankjes, bedoeld om als streetfood te serveren. Je leert werken met inheemse en uitheemse seizoensgebonden producten en past hierop specifieke bereidingstechnieken toe. Je krijgt bovendien praktische adviezen om succesvol met je eigen foodtruck te kunnen starten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- burrito's met kip en avocado
- Japanse ramen
- lobster roll met kreeftenmayonaise
- smoutebollen
- gemberlimonade

KEUKEN MODETRENDS - TRENDY GASTRONOMIE

In deze module maak je trendy seizoensgebonden gerechten met passende garnituren en garneringen. Je leert specifieke technieken zoals werken met texturas en vacuümgaan en gebruikt hiervoor verschillende apparatuur zoals een röner, rookoven, Green Egg, shock freezer en Thermomix. Het eindresultaat bestaat per les uit minstens twee complexe en verfijnde gerechten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- mediterrane lentesalade met geroosterde makreelfilet
- duet van ganzenleverpralines
- trio van zeetongfilet met hun rabarbergarnituren
- in hooi gesmoorde Berkshire varkensrug
- op cederhout gegarde langoustinestaarten met zeekraal

KEUKEN MODETRENDS - VEGETARISCHE KEUKEN

In deze module leer je hedendaagse vegetarische gerechten en garnituren creëren. Je gaat aan de slag met verschillende alternatieven voor vlees, vis en gevogelte, met elk hun specifieke bereidings- en verwerkingsmethoden. Het doel is elke les minstens twee moderne, seizoensgebonden, mooi op smaak gebrachte en gedresseerde gerechten te maken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- varianten van pastinaak met erwten en feta
- polenta met compote van aubergine, gekonfijte tomaat
- eierdruppels met groene asperges
- terrine van kaas en speltbrood met smeuijge kastanjecrème
- wortelgebak met huisbereid ijs

VERKOOPKLARE VISGERECTEN +

VERKOOP VIS EN AANVERWANTE PRODUCTEN

Deze twee modules vormen samen het tweede jaar van de opleiding. Enerzijds leer je de meer gespecialiseerde sauzen en soepen (zoals consommés en bisques), salades, koude en warme gerechten in de praktijk om te zetten. Anderzijds leer je de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen en op basis van de marktsituatie en tendensen het assortiment aan te passen. Je leert de toonbank op een correcte manier te vullen en te decoreren, klanten te informeren, bestellingen op te nemen en af te werken.

VISGERECTEN

In deze module leer je de verschillende vissoorten fileren en versnijden, alsook schaal- en schelpdieren voorbereiden en verwerken. Je maakt diverse sauzen, soepen en bereidt passende garnituren. Elke les creëer je zo een volwaardig menu met complexe en verfijnde visgerechten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- consommé van grijze garnalen
- rozet van gemarineerde zalm
- petite marmite met zeebaars
- in kool gebraden staartvisfilet met rodebotersaus
- gepocheerde heilbot suprême met gekarameliseerde schorseneren

VLEESGERECHTEN

In deze module komen meer en complexere bereidingstechnieken aan bod, voor een uitgebreid assortiment van gerechten met vlees. Je leert de deelstukken van vlees, wild en gevogelte herkennen, voorbereiden en gebruiken. Je werkt met marinades en kruiden en past verschillende gaartechnieken toe zoals bakken, stoven, pocheren, grillen, garen op lage temperatuur en vacuümgaan.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- heldere ossenstaartsoep
- gegratineerde cannelloni met kalfsvlees en mozzarella
- in kruiden gerolde en gerookte kipfilet met honingdressing
- gebraden schapenbout met flan van groene kruiden
- gebakken duif met boschampionen

ZAALVOORBEREIDING EN BEDIENING VAN GASTEN

In deze module krijg je een meer verantwoordelijke functie in ons gastenrestaurant. Je maakt de zaalinrichting aan de hand van de reservaties. Je stelt de wijnen voor aan de gasten en dient deze ook op. Je leert de technieken om bestellingen correct op te maken, de gasten volgens de etiquette te bedienen en kaas en dessert voor te stellen en op te dienen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- etiquette en protocol
- opmaken van bestelbonnen
- inspelen op speciale vragen van gasten
- bespreken wijnen restaurantavonden
- wijn ontkurken en schenken