

OPLEIDINGEN

CHEF DE PARTIE

SEPTEMBER 2025 - JANUARI 2026



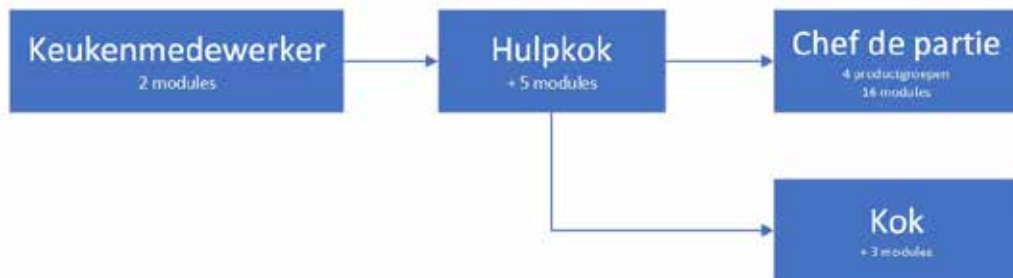
www.cvovitant.be



Provincie
Antwerpen

Specialiseren met Chef de partie

Als je de opleiding Keukenmedewerker én daarna Hulpkok succesvol hebt afgerond, kan je doorstromen naar de opleidingen Kok en/of eender welke Chef de partie. Het eerst volgen van de zeven modules van Hulpkok is dus de toelatingsvoorwaarde voor zowel Kok als Chef de partie.



Culinaire hoogtes

Ontdek de ultieme culinaire ervaring met de modules van Chef de partie! Iedere specialisatie richt zich op 1 specifiek product. De productgroepen in kwestie staan altijd centraal in de gerechten. Daarnaast komen er nieuwe bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en moderne trends aan bod van zowel de inheemse als de wereldkeuken. Bovendien leer je dieetmaaltijden en gezonde voeding bereiden, rekening houdend met allergenen.

Bij de modules restaurantgerechten (niet wereldkeuken) leer je perfect te functioneren in een goed georganiseerde keuken en ga je koken voor gasten in ons oefenrestaurant Hof van Leysen.

Elke Chef de partie bestaat uit 4 modules. Kies ervoor om alle modules van 1 productgroep te volgen en het bijbehorende eindcertificaat te behalen, of combineer verschillende productgroepen voor een veelzijdige opleiding die helemaal bij jou past!

Je kan 1 of meerdere modules volgen per semester en over verschillende productgroepen heen. We raden aan te starten met de module Restaurantgerechten en daarna het niveau te verhogen.

Op onze website www.cvovitant.be ontdek je de gerechten van de modules van Chef de partie.



Opleidingen

Modules

		voormiddag 9.30 – 13.10u	namiddag 13.50 – 17.30u	avond 18.10 – 21.50u	totale kostprijs
Chef de partie vlees, wild en gevogelte	Restaurantgerechten			di	€ 365
	Restaurantgerechten uit de wereldkeuken	ma		do	€ 365
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding				€ 365
	Trendy en alternatieve bereidingen			wo	€ 375
Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Restaurantgerechten			do	€ 365
	Restaurantgerechten uit de wereldkeuken			ma	€ 365
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding				€ 365
	Trendy en alternatieve bereidingen	di		wo	€ 375
Chef de partie groenten, fruit en kruiden	Restaurantgerechten				€ 365
	Restaurantgerechten uit de wereldkeuken		do		€ 365
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding			ma	€ 365
	Trendy en alternatieve bereidingen				€ 375
Chef de partie desserten, gebak en brood	Restaurantdesserten, gebak en brood				€ 345
	Desserten, gebak en brood uit de wereldkeuken			di	€ 350
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding				€ 345
	Trendy en alternatieve bereidingen				€ 350

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.

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.