

OPLEIDINGEN

HULPKOK

SEPTEMBER 2025 - JANUARI 2026

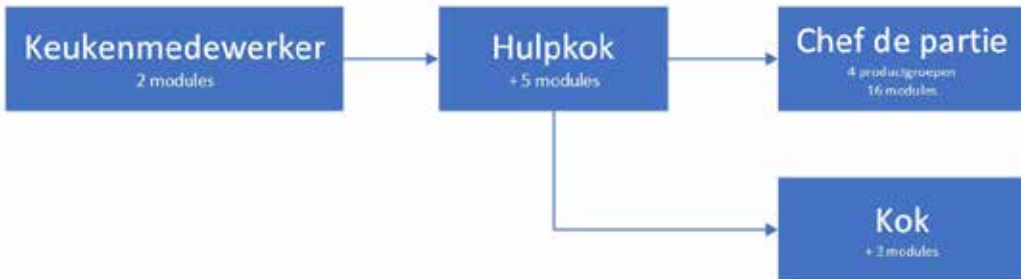


www.cvovitant.be

Doorgroeien naar Hulpkok

Heb jij de 2 basismodules van Keukenmedewerker succesvol afgerond? Dan kan je in de vervolgopleiding evolueren naar Hulpkok en gerechten bereiden op het niveau van een bistro of taverne.

Je volgt vijf extra modules: vier kookmodules en één zaalmodule. Je kiest zelf met welke module je start. Je kan ook één, meerdere of zelfs alle modules tegelijkertijd volgen in één semester.



Vier modules koken

Je bouwt verder op de bereidingstechnieken die je leerde bij de Modules van keukenmedewerker. Je gerechten worden nu steeds verfijnder. Elke module focust op een specifieke productgroep: vis, vlees en gevogelte, groenten en kruiden of nagerechten. Voorbeelden van het programma vind je op onze website. Naast je kledij, schaf je nu ook je eigen messenset aan.

Eén module zaal

In samenwerking met de horecasector besliste de Vlaamse overheid dat een zaalmodule een essentieel onderdeel is voor het behalen van het eindcertificaat Hulpkok. In deze module leer je gasten ontvangen en bedienen. Je dekt de perfecte tafel, bespreekt bijhorende dranken en bezoekt met de klas een cocktailbar. Zaalbereidingen zoals kaasbordjes, garnalencocktail en steak tartaar passeren de revue. Met je medecuristen verzorg je de bediening tijdens de restaurantavonden van Kok en Chef de partie. De module Initiatie ontvangst en bediening van gasten is instapvrij en kan je zonder voorkennis meteen volgen. Je zorgt zelf voor aangepaste zaalkledij.

Certificaten en diploma secundair onderwijs

Voor elke module die je succesvol beëindigt, ontvang je een deelcertificaat. Na het behalen van alle modules krijg je het eindcertificaat 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. Contacteer ons voor een diplomatraject op maat.



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		di	di/wo		X	€ 340
Bistrogerechten met vlees en gevogelte	di		ma/di/ wo		X	€ 340
Bistrogerechten met groenten en kruiden		di	ma/di/ do		X	€ 340
Bistronagerechten		ma	ma/do		X	€ 310

Initiatie ontvangst en bediening van gasten (instapvrij)	wo		ma/di/ wo		X	€ 280
---	----	--	--------------	--	---	-------

Sneltraject Hulpkok in 16 weken

Je kan ook kiezen voor een sneltraject Hulpkok. Je hebt dan voltijds les overdag en werkt de 7 modules van Keukenmedewerker en Hulpkok af op 16 weken (12 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.

Vrijstellingen basismodules

Volgde jij al een opleiding koken in het secundair onderwijs of in een ander centrum voor volwassenenonderwijs? Of heb jij al jaren ervaring in de horeca? Samen met jou bekijken we of het mogelijk is een vrijstelling te krijgen voor de modules van Keukenmedewerker. Contacteer hiervoor het secretariaat.

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.

10 mei 2025: start herinschrijvingen voor (oud-) cursisten CVO Vitant. Vraag je volgnummer tijdig aan.

24 mei 2025, 10 u: start inschrijvingen nieuwe cursisten schooljaar '25-'26 - semester 1

22 november 2025: start herinschrijvingen

4 december 2025, 16 u: start inschrijvingen nieuwe cursisten schooljaar '25-'26 - semester 2. 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. Laat je interesse aan ons weten, dan nodigen wij je uit.

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.