



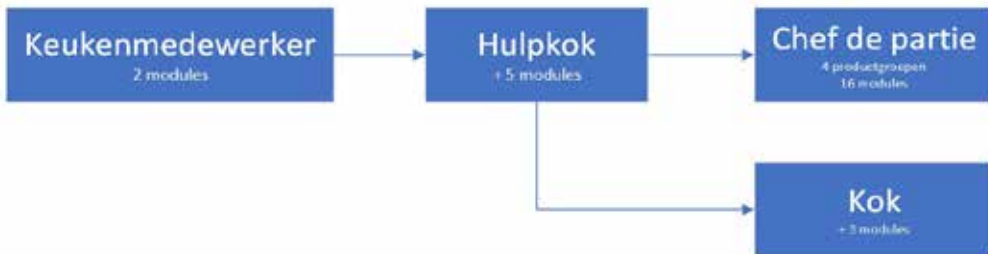
www.cvovitant.be



Behaal het eindcertificaat Kok

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.

Voor het eindcertificaat van Kok volg je 3 extra modules. Het volledige traject van 10 modules kan je het snelst in 2 jaar afleggen. Je moet dan 3 tot 4 modules tegelijkertijd volgen per semester, overdag of 's avonds. Als je 1 module per semester volgt, dan doe je er 6 jaar over. Je kiest dus zelf hoelang je opleiding duurt.



Ga voor meer, realiseer je droom!

Zowel voor professionelen als voor hobbyisten is het behalen van het eindcertificaat Kok de kers op de taart. Tijdens de praktijklessen verzorg je het menu in ons oefenrestaurant Hof van Leysen. De theorielessen bereiden je voor op een eigen zaak.

De opleiding Kok geeft je dus alle troeven in handen om van je passie je beroep te maken. Als je werkt in de horecasector, kan je in verloningsschaal 8 komen. Droom je bovendien van een restaurant, tearoom, traiteurszaak, B&B of een andere onderneming? In het theoretische gedeelte werk je, onder begeleiding, jouw droomzaak uit, gaande van concept en inrichting tot de menukaart en foodcostberekening.

Jaaropleiding Kok

De laatste fase van de opleiding Kok bestaat uit 3 modules. Ze zijn verspreid over een **volledig schooljaar**. Je start dus in september en eindigt in juni. De totale **kostprijs is 765 euro** voor de 3 modules.

Voor de praktijkles keuken kan je kiezen of je dit op **maandag-of woensdagavond** volgt. Je verzorgt vanaf les 7 de dienst in oefenrestaurant Hof van Leysen, waar effectief (externe) gasten komen eten.

Op **dinsdagavond** volg je ondersteunende theorie die je nodig hebt om een horecazaak succesvol te runnen. Dit wordt deels in contactonderwijs en deels in afstandsonderwijs ingericht. Je hebt dus **niet elke dinsdag** op school les, maar je krijgt wel taken en opdrachten om thuis af te werken.

Kok	Restaurant à la carte	18.10u - 21.50u
	Restaurant à la carte en keukenorganisatie	maandag- of woensdagavond
	Restaurant à la carte en keukenbeheer	+ dinsdagavond (deels afstandsonderwijs)

Restaurant à la carte

In de keuken maak je gerechten op restaurant-niveau. Je leert ze in een team snel te bereiden. Je past in de lessen bereidingstechnieken toe op een breed gamma van gerechten. Je bereidt en dresseert maaltijden à la minute. Je leert samenwerken, organiseren en coördineren met je collega-cursisten. Met de modules Restaurant à la carte en keukenorganisatie groei jij uit tot een kok op hoog culinair niveau.

Voorbeelden uit het programma:

- Gebakken eend met saus van bloedworst, rode biet, knolseldercrème en aardappelblokjes met hazelnoot.
- Pastinaakvelouté met buikspek en amandel
- Geroosterde entrecôte met gefermenteerde look, jonge wortel, crumble van sjalot, choronsaus en gebakken lookaardappelbolletjes

Keukenorganisatie en -beheer

De opleiding Kok bevat ook een theoretisch deel waarbij je op de schoolbanken zit. Deze lessen zijn echter zeer praktijkgericht. Je leert er alle facetten van het ondernemerschap. Dit gaat van horecareglementering, kostprijsberekening, locatiebepaling tot personeelsbeleid. Je leert ook meer over allergenen en voedingsstoffen.

Onder begeleiding van onze docent maak je een businessplan voor je eigen of fictieve zaak. Van de inrichting tot en met de samenstelling van de menu. We besteden extra tijd aan de kostprijs en hoe je een onderneming winstgevend maakt.

"Ik heb zoveel fantastische chefs ontmoet tijdens mijn traject bij CVO Vitant. Hun kennis van het vak en hun passie voor koken zijn van onschatbare waarde geweest voor mijn zelfvertrouwen als kok."

Zij waren de inspiratiebron voor de ontwikkeling van mijn eigen restaurantconcept."

- Christof Struys -



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.

Er zijn beperkt aantal plaatsen voor de opleiding Kok. Wees er dus zeker snel bij. De herinschrijvingen starten op **zaterdag 10 mei '25 om 10u**.

Heb je interesse? Laat je tijdens het schooljaar dan op de wachtlijst zetten, dan verwittigen wij jou tijdig om in te schrijven.

Je bent welkom

CVO Vitant organiseert regelmatig openlesavonden en een opendeurday. 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.