

**OPLEIDING**  
**BEREIDER VAN**  
**VISPRODUCTEN**  
SCHOOLJAAR 2024 - 2025

**Hoe schrijf je in?**

Inschrijven doe je ter plaatse op het secretariaat van campus PIVA. Tijdens de schoolperiode ben je zowel overdag als 's avonds welkom. Contacteer onze medewerkers: geef je interesse door of vraag informatie op maat via telefoon, mail of aan de balie.

**Je bent welkom**

CVO Vitant organiseert regelmatig openles-avonden en een opendeurdag. Kijk op onze website voor de specifieke data. Laat ons jouw interesse weten, dan nodigen wij jou steeds uit!

**Contact**

CVO Vitant Campus PIVA  
Desguinlei 244, 2018 Antwerpen  
Tel: 03 242 26 19  
Mail: [info.piva@cvovitant.be](mailto:info.piva@cvovitant.be)  
[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

Scan de QR-code en ga meteen naar onze opleiding Bereider van visproducten!



[www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)

In deze tweejarige opleiding Bereider van visproducten werk je thematisch. In elke les bespreek je een type vis, schaal- of schelpdier en leer je technieken om deze voor te bereiden voor verkoop. Je maakt ook zelf panklare visproducten en degusteert de bereidingen.

In het eerste jaar kan je zonder voorkennis starten. De opleiding loopt over twee schooljaren, met één avond les per week. Momenteel start het eerste jaar om de twee schooljaren. Geef zeker je interesse door aan onze medewerkers, zodat we hier rekening mee kunnen houden qua planning.

### Eerste opleidingsjaar

In de module Panklaar maken en opslaan/bewaren van verse vis leer je vis controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid), panklaar maken en correct stockeren.

In de module Eenvoudige verkoopklare visgerechten leer je sauzen en soepen, salades, koude en warme gerechten met vis, schaal- en schelpdieren bereiden. Je leert ook schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill samenstellen.

### Tweede opleidingsjaar

In de vervolgmodule Verkoopklare visgerechten worden de meer gespecialiseerde sauzen en soepen (zoals consommés en bisques), salades, koude en warme gerechten in de praktijk gebracht.

In de module Verkoop vis en aanverwante producten leer je de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen, en ook op basis van de marktsituatie en -tendensen het assortiment aanpassen. Je leert de toonbank op een correcte manier vullen en decoreren, klanten informeren, bestellingen opnemen en afwerken.

Elke cursist dient zelf geschikte praktijkkledij en twee keukenhanddoeken te voorzien.

### Waar heb je les?

De lessen vinden plaats op Campus PIVA, Desguinlei 244, 2018 Antwerpen.



De pijl in het schema verwijst naar de volgorde van de modules. Onze medewerkers geven je hier graag meer info over.

### Opleidingen

avond 18.10u-21.50u	Bereider van visproducten	totale kostprijs
	X	€ 540* (volledig schooljaar)
	X	

### Modules

Panklaar maken en opslaan/ bewaren van verse vis			
Eenvoudige verkoopklare visgerechten			
↓			
Verkoopklare visgerechten	di	X	€ 605** (volledig schooljaar)
Verkoop vis en aanverwante producten	di	X	

\*exclusief facultatieve studie-uitstap vismijn Zeebrugge met diner

\*\*exclusief facultatieve kaviaardegustatie

