

# HORECA KEUKEN&ZAAL

EENJARIG TRAJECT HOTELBEDRIJF

## Infobrochure

Heb je interesse? Vraag de uitgebreide informatiebrochure Hotelbedrijf aan of download ze op onze website [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be).

## Getuigenissen

Op onze website vind je getuigenissen van cursisten en chefs. Ook tal van foto's en filmpjes geven jou de sfeer van deze opleiding.

## Infosessies / afspraak

Gedurende het schooljaar organiseren we infosessies over het eenjarig traject. Geef je gegevens door, dan krijg je tijdig een uitnodiging.

Je bent ook welkom op afspraak voor een individueel gesprek en rondleiding. Samen met jou bekijken we ook de kostprijs en eventuele mogelijkheden voor vrijstellingen of kortingen.

## Meer info

CVO Vitant Campus PIVA  
Desguinlei 244  
2018 Antwerpen  
Tel: 03 242 26 19  
Mail: [info.piva@cvovitant.be](mailto:info.piva@cvovitant.be)  
Surf naar [www.cvovitant.be](http://www.cvovitant.be)  
of scan de QR-code.



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

## HET NEUSJE VAN DE ZALM

Heb jij een passie voor koken en gasten verwennen? Werk jij graag in team en ben je leergierig? In het éénjarig traject Horeca / Hotelbedrijf stomen wij jou op tien maanden tijd klaar tot eerste klas kok en kelner. Van algemene bereidingstechnieken tot zaalversnijdingen, over desserts en wijnkennis: stapsgewijs evolueer je naar topgastronomie en dito bediening. Het eenjarig traject is hét neusje van de zalm. Na deze praktijkgerichte opleiding kan je meteen aan de slag als kok, kelner of richt je je eigen zaak op.

## PRAKTIJKGERICHT MET TOPCHEFS

De opleiding bestaat uit drie periodes van tien lesweken, waarin je start vanuit de basis. Voorkennis is dus niet nodig. Onze chefs en maîtres hebben jarenlange ervaring in de horeca en scholen zichzelf voortdurend bij of zijn nog actief in de sector. Met hun passie en expertise brengen ze elke cursist naar een topniveau.

## MODERNE KEUKENS EN OEFENRESTAURANTS

Je volgt les in nieuwe en professioneel uitgeruste leslokalen en keukens op campus PIVA. Vanaf de derde lesweek kook je twee dagen per week voor gasten in ons didactisch bistrorestaurant 'Intermezzo'. In het tweede semester verzorg je vijfgangenmenu's in het oefenrestaurant Hof van Leysen. Je proeft uiteraard ook zelf. Alle cursisten met keukendienst gaan samen met de chef aan tafel en proeven van de bereide gerechten. Gezellig, maar ook een belangrijk leermoment voor je smaakpapillen. Verder leer je mee werken mee aan goederenontvangst, controle en voorraadbeheer in het magazijn. Elke dag arriveert er op campus PIVA immers een grote lading aan verse ingrediënten.

## STUDIE-UITSTAPPEN

Tijdens studie-uitstappen ga je mee druiven plukken bij een wijnbouwer, bezoek je een vroegmarkt, de Horeca-Expo in Gent, een mossel- en oesterkwekerij, een bierbrouwerij, een kaasmeester enz. Met andere woorden: je leert de oorsprong en kwaliteit van je producten kennen.

## HORECAZAAK RUNNEN

Droom je van een eigen bedrijf? Tijdens de opleiding start je onder begeleiding een fictieve horecazaak op. Weliswaar volledig op papier, maar toch van A tot Z! Je krijgt een echte locatie toegewezen, waarvoor je het zaalinterieur en de keukenopstelling uittekent. Je bedenkt een concept, maakt het personeelsplan, werkt het aankoopbeleid uit enz. Kortom een zeer nuttige voorbereiding voor een eigen horecazaak.

## WERKPLEKLEREN

Om zaalervaring op te doen, ga je in het tweede deel van de opleiding een dag per week werkplekieren in een restaurant. Als kers op de taart sluit je de opleiding af met vier weken keukenstage in een klasseaak. Zo stroom je uit als een volleerd kok en kelner. Je kan sinds 2023-2024 ook je keukenstage lopen in het buitenland via Erasmus+. Mogelijke bestemmingen zijn momenteel Nederland (Groningen), Frankrijk (Nantes), Spanje (Salamanca), Portugal (Fundão) en Tsjechië (Havířov).

## OVERZICHT MODULES EN STAGE

week 1 tot 10	<ul style="list-style-type: none"><li>• Initiatie warme keuken</li><li>• Koude keuken</li><li>• Nagerechten</li><li>• Onthaal en omgang met gasten</li><li>• Interactie zaal/keuken</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Algemene wijnkennis</li><li>• Drankenkennis, bar en cocktails</li><li>• Zaalbereidingen en -versnijdingen</li><li>• Initiatie keukentechnologie</li><li>• Voedingstechnologie</li></ul>
week 11 tot 20	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dagschotels vis</li><li>• Dagschotels vlees en gevogelte</li><li>• Nagerechten</li><li>• Algemene wijnkennis</li><li>• Drankenkennis, bar en cocktails</li><li>• Zaalbereidingen en -versnijdingen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Initiatie keukentechnologie</li><li>• Voedingstechnologie</li><li>• Beheer en organisatie</li><li>• Beheer en organisatie Hotel</li><li>• Zaalvoorbereiding en bediening van gasten (met 50 % werkplekieren)</li></ul>
week 21 tot 30	<ul style="list-style-type: none"><li>• Visgerechten</li><li>• Vleesgerechten</li><li>• Streekgerechten</li><li>• Dienst aan de kaart/zaal (met 50 % werkplekieren)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Algemene wijnkennis</li><li>• Beheer en organisatie</li><li>• Beheer en organisatie Hotel</li></ul>
week 31 tot 34	Stage Dienst aan de kaart/keuken	

## CERTIFICAAT EN DIPLOMA

Het éénjarig traject van CVO Vitant valt in Vlaanderen onder de opleiding Hotelbedrijf. Leg je met succes het volledige traject af, dan ontvang je dit certificaat. Je kan door de opleiding Hotelbedrijf ook je diploma secundair onderwijs behalen. Je volgt dan bijkomend Aanvullende algemene vorming op onze campus Maalboot in Hoboken. Contacteer ons voor een diplomatraject op maat.

## PRAKTISCH

De opleiding duurt één schooljaar: van september tot en met juni.

Je volgt voltijds les van maandag tot en met vrijdag van 8.30 tot 16 uur, uitgezonderd bij magazijn-dienst, studie-uitstappen, stage en restaurantavonden.

De lessen gaan door bij CVO Vitant, campus PIVA, Desguinlei 244, Antwerpen. Na elke blok word je geëvalueerd. Slaag je, dan mag je aan de volgende opleidingsblok beginnen.

Om te starten ben je minstens achttien jaar of word je achttien in het kalenderjaar dat je start aan de opleiding. Ook carrièreswitchers zijn van harte welkom.

Ben je werkzoekend? Dan kan je deze opleiding volgen via VDAB.

De opleiding wordt beperkt tot maximaal dertig cursisten. Het is daarom belangrijk snel je interesse door te geven.