

KOKEN VOOR GEVORDERDEN

OPLEIDING KOK & CHEF DE PARTIE

SEPTEMBER 2024 - JANUARI 2025



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 openlesavonden 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.



www.cvovitant.be

Na Hulpkok

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.

Kok

Deze opleiding bestaat uit drie modules, verspreid over een **volledig schooljaar. Je start dus in september en eindigt in juni.**

Op **maandagavond** heb je praktijkles keuken, waar je de dienst verzorgt in ons restaurant, waar effectief (externe) gasten komen eten. 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.

Op **dinsdagavond** wordt deze praktijkmodule aangevuld met de ondersteunende theorie, die je nodig hebt om een horecazaak succesvol te runnen. Dit gaat van horecareglementering, tot kostprijsberekening, personeelsbeleid enz. De theoretische opleiding wordt deels in contactonderwijs en deels in afstandsonderwijs ingericht. Dit wilt zeggen dat je niet elke dinsdag op school les hebt, maar dan wel taken en opdrachten krijgt om thuis af te werken op de momenten dat je niet op school moet zijn.

Chef de partie

Er zijn vier Chef de parties, die zich elk specialiseren in een andere productgroep:

- Chef de partie vlees, wild en gevogelte
- Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren
- Chef de partie groenten, fruit en kruiden
- Chef de partie desserts, gebak en brood

In deze opleidingen leer je kwaliteitsvolle maaltijden afleveren. Je maakt de noodzakelijke voorbereidingen, bereidt koude en warme gerechten volgens gepaste culinaire technieken en werkt de gerechten fijn af. De productgroepen in kwestie staan altijd centraal in de gerechten. Daarnaast komen er nieuwe bereidingstechnieken, culinaire toepassingen en moderne trends van zowel de inheemse als de wereldkeuken aan bod. Bovendien leer je dieetmaaltijden en gezonde voeding bereiden, rekening houdend met allergenen.

Elke Chef de partie bestaat uit vier modules. Je kiest één of meerdere modules per semester. In de modules Restaurantgerechten (niet uit de wereldkeuken) verzorg je de dienst in ons restaurant, waar (externe) gasten komen eten.

Certificaten en diploma

Voor elke module die je succesvol beëindigt, ontvang je een deelcertificaat. Na het behalen van alle modules van een opleiding, krijg je het certificaat Kok of Chef de partie. Je kan dan aan de slag in de horeca. De certificaten Kok en Chef de partie kunnen bovendien leiden naar een diploma secundair onderwijs. Je volgt dan bijkomend Aanvullende algemene vorming op campus Maalboot in Hoboken.

Opleidingen Modules

		voormiddag 9.30 – 13.10u	namiddag 13.50 – 17.30u	avond 18.10 – 21.50u	totale kostprijs
Kok	Restaurant à la carte				
	Restaurant à la carte en keukenorganisatie			ma + di	€ 765
	Restaurant à la carte en keukenbeheer				
Chef de partie vlees, wild en gevogelte	Restaurantgerechten			wo	€ 365
	Restaurantgerechten uit de wereldkeuken		di	do	€ 365
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding				€ 365
	Trendy en alternatieve bereidingen			di	€ 365
Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Restaurantgerechten				€ 365
	Restaurantgerechten uit de wereldkeuken	do		wo	€ 365
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding				€ 365
	Trendy en alternatieve bereidingen			ma	€ 365
Chef de partie groenten, fruit en kruiden	Restaurantgerechten			do	€ 365
	Restaurantgerechten uit de wereldkeuken				€ 365
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding			ma	€ 365
	Trendy en alternatieve bereidingen				€ 365
Chef de partie desserts, gebak en brood	Restaurantdesserts, gebak en brood				€ 345
	Desserts, gebak en brood uit de wereldkeuken			do	€ 345
	Dieetmaaltijden en gezonde voeding				€ 345
	Trendy en alternatieve bereidingen				€ 345