

KORTE INHOUDEN CHEF DE PARTIE

Schooljaar 2024-2025 semester 1

Opbouw opleiding Chef de partie

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. De gerechten zijn op niveau van een restaurant. Je krijgt les van topchefs en leert moderne technieken.

Je kiest zelf of je alle modules van 1 Chef de partie volgt en zo het eindcertificaat van die productgroep behaalt of dat je modules van verschillende productgroepen combineert.

Je kan de modules van Chef de partie volgen nadat je het eindcertificaat van Hulpkok hebt behaald.

Keuze uit vier Chef de parties / productgroepen

De modules van Chef de partie focussen op het werken met een specifiek product. Alle gerechten draaien rond dit hoofdbestanddeel.

- 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

Modules per Chef de partie

Elke Chef de partie bestaat uit 4 modules. In de module Restaurantgerechten verzorg je de dienst in ons restaurant, waar gasten komen eten. In de andere drie modules degusteer je de gemaakte gerechten met je medecursisten. Je start best met de module restaurantgerechten en zo je kennis trapsgewijs te verhogen.

- Restaurantgerechten
- Restaurantgerechten uit de wereldkeuken
- Dieetmaaltijden en gezonde voeding
- Trendy en alternatieve bereidingen

Ingerichte modules per semester

Gezien deze modules zeer gespecialiseerd zijn, richten we ze niet elk semester in. Hierna volgen de modules voor schooljaar 2024-2025, semester 1 van september tot januari. Wil je graag een andere module volgen? Geef dit dan zeker door, afhankelijk van de interesse passen we onze programmatie aan.

CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE (24-25 semester 1)

Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte (woensdagavond)

In deze module leer je vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Je gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om vlees, wild en gevogelte tot zijn recht te laten komen.

Hier ligt de focus op het koken voor gasten. Je les gaat door in de restaurantkeuken en de gerechten worden bereid in functie van de dienst. Je leert de keuken te organiseren en hoe je moet communiceren met de zaalbrigade en na een aantal oefenweken ga je echt aan de slag. Kortom, je wordt klaargestoomd voor een echte restaurantsituatie. In de eerst 6 lessen focus je op gerechten, vanaf les 7 oefen je voor het koken voor gasten. In totaal verzorg je onder leiding van je chef en met je medecursisten 8 restaurantavonden. Je familie en vrienden kunnen reserveren om op deze lesavonden te proeven van je kunsten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Luikse salade
- Risotto - warm gerookte kip - mediterrane groenten
- Ossenstaartfond
- Kaaskroketten
- Erwtensoepp met munt - gerookte lamstong
- Rundersteak met groene peperroomsaus, luciferaardappelen en tomatensalade
- Gevogeltevelouté met julienne van gerookte kip - gerookte rundertong en champignons
- Kalfszwezeriken verse pasta oesterzwam / shitake roomsaus
- Zoete aardappelsoepp - Parmezaan-spek crumble
- Witloofsoep - beukzwammetjes
- Lamskerrie
- Paté - mangochutney - notenbrood
- Bloemkoolroomssoep - romanesco
- Bourgondische stoofschotel - knolselderpuree - hartige salade
- Rundscarpaccio - truffelmayonaise
- Franse uiensoep - gegratineerd broodje
- Everzwijnragout- zoete aardappelpuree - gemarineerde rode ui en witloof

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte > [volzet](#)

In deze module leer je trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken (dinsdagnamiddag of donderdagavond)

In deze module leer je vlees, wild en gevogelte centraal te zetten in de gerechten. Je gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om het specifieke product tot zijn recht te laten komen.

Per les komen producten, kruiden, technieken uit specifieke landen en werelddelen komen aan bod. In deze modules degusteer je de gemaakte gerechten met je medecursisten.

Zuid-Amerika o.a. Opgevlude tortilla met gerosterde kip - tostadas de pole, Gebakken rundvlees met rode bonen en pepers, groene rijst - chili con carne, arroz verde

Amerika - Verenigde staten o.a. Corn dogs, Blue cheese buffalo-style chickenwings, Burgoo

Arabische keuken o.a. Tajine van lamsschouder met pruimen - tagine dial ibrqoq, Marokkaans brood - khubz - choebz

India o.a. Gembersiroop, Boterkip met naanbrood, Tandoori met kip, gepekelde groentjes en Raita

Italië o.a. Panzanella met gerookte ham, Gevlude olijven, Polpettine aubergine - rund

Griekenland o.a. Griekse gehaktballen in tomatensaus – soutzoukakia, Griekse geit - stifado

Portugal o.a. Kip feijoada - feijoada de frango, Francesinha

Oosters o.a. Sweet chilli saus, Gefrituurde wontons en cassavecrackers

Duitsland o.a. Duitse worstsoep - deutsche wurstsuppe, Schwäbische maultaschen

Thailand o.a. Phad Thai met kip, Thaise loempias, Panang curry van lam met tilda rijst en pittige vissaus

Turkije o.a. Turks gevuld flatbread met kip – gozleme, Börek met gehaktvulling

Dominicaanse republiek o.a. Queso Fundido con Chorizo, Empanadas de Pollo A la Parmesana

Japan o.a. Spicy miso noodle beefsoep, buta shiso maki, Japanse rijst

Iran o.a. Khoresh Gheymeh Bademjan, Shireen Palauw, Tahchin ba morgh

Indonesië o.a. Rendang, Babi pangang met gepekelde spitskool en wortel en cassavecracker

Spanje o.a. Setas a la plancha con jamón, Albóndigas con salsa de miel

CHEF DE PARTIE VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN (24-25 semester 1)

Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken (woensdagavond of donderdagvoormiddag)

In deze module leer je vis, schaal- en schelpdieren centraal te zetten in de gerechten. Je gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om het specifieke product tot zijn recht te laten komen.

Per les komen producten, kruiden, technieken uit specifieke landen en werelddelen komen aan bod. In deze modules degusteer je de gemaakte gerechten met je medecursisten.

Spanje o.a. tapas, Visballetjes met Sofrito
Gazpacho met ansjovis

Japan o.a. Sushi, Sashimi, Japanse
Sojabonensoep

Italië o.a. Pasta Vongolé, Ravioli met venkel en
langoustine, Gnocchi met gebakken rode poot

China o.a. Loempia met krab en sweet chili,
Dimsum met garnalen en varkensvlees

Griekenland/Roemenië o.a. Oesters met
garnituur, Saramura met wrakbaars

Arabische gerechten o.a. Gevulde brickdeeg
met wijting en harissa, Geparfumeerde
zeebaars met groene kruiden en Marrokaans
brood

Duitsland o.a. Snoekbaarsfilet met crème van
pompoenpitolie, Forelfricassé uit Altmühltal

Italië deel 2 o.a. Gekookte asperges met
carpaccio van zalm met basilicum dressing,
verse pizza met kreeft

Scandinavië deel 1 o.a. Aardappelsalade met
haring en dille, Zalm met granaatappel en
spruitjes, Scandinavische vistaart

Scandinavië deel 2 o.a. Gravad lax / gravad
lax met rode biet, pitabroodje met pulled
zalm, venkelslaatje en dille-mosterdsaus

Spanje o.a. Zarzuela, Paëlla

Portugal o.a. Gefruite stokvisballetjes,
Inktvisrijst met mosselen, Gegrilde sardines

Thailand o.a. Pad Thai met scampi, Thaise
mosselwok, Gestoomde vis in bananenblad

Zuid Amerika o.a. Taco met scampi, Ceviche,
Beignets van Maïs, Empañadas met
zeevruchten

Azië o.a. Samosa's met vis, Gekarameliseerde
tjergarnaal, Indonesische viscurry

Amerika o.a. Amerikaanse crabcakes met
tartaar van tomaten, Lobsterroll met
dragonmayonaise, Clam Chowder

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren > volzet

In deze module leer je trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Alternatieven aanreiken veronderstelt niet alleen het bereiden van vegetarische en veganistische alternatieven, maar ook het ingaan op trends en experimenteren, met bijzondere aandacht voor de zoektocht naar volwaardige vervangproducten en specifieke bereidingstechnieken.

CHEF DE PARTIE GROENTEN, FRUIT EN KRUIDEN

Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden (donderdagavond)

In deze module leer je groenten, fruit en kruiden centraal te zetten in de gerechten. Je gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de inheemse keuken om de producten tot zijn recht te laten komen.

Hier ligt de focus op het koken voor gasten. Je les gaat door in de restaurantkeuken en de gerechten worden bereid in functie van de dienst. Je leert de keuken te organiseren en hoe je moet communiceren met de zaalbrigade en na een aantal oefenweken ga je echt aan de slag. Kortom, je wordt klaargestoomd voor een echte restaurantsituatie. In de eerste 6 lessen focus je op gerechten maken. Vanaf les 7 oefen je voor het koken voor gasten. In totaal verzorg je onder leiding van je chef en met je medecursisten 8 restaurantavonden. Je familie en vrienden kunnen reserveren om op deze lesavonden te proeven van je kunsten.

Enkele voorbeelden uit het lesprogramma:

- Groentebouillon
- Vegetarische demi-glace
- Prei, nori, gort van walnoot, jus van soja en koffie
- Soepje van courgette
- Bloemkool met karnemelk, puree met hoeveboter en sjalot
- Gnocchi met pompoen, parmezaanse kaas, waterkers
- Gelakte little gem, jus van tijgermelk en crème van sla
- Soepje van zoete puntpaprika, witte bonen en basilicum
- Risotto met verschillende bereidingen van bloemkool met blauwschimmelkaas en cacao
- Gegaarde knolselder met een compote van sjalot, een schuim van aardappel en een creme van duindoornbes
- Rode biet, peer, zure room en hazelnoot
- Soepje van tomaat met groenteparels
- Soepje van avocado en mascarpone
- Rollade van courgettes met appel, tarwe en een jus van kerrie
- Rösti van aardappel en witloof met confit van zilveruitjes en een sausje van oude kaas
- Honingtomaat op 2 wijze, jus van gefermenteerde tomaat en zuurdesemkrokant
- Soepje van knolselder met knolselder garnituren en een gel van citroen
- Consommé van paddestoelen met ravioli van champignon
- Polenta met compote van aubergine, gekonfijte tomaat en escabeche van beukenzwammen
- Eenkoorngraan met rode ui, augurk en schuim van mais

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden (maandagavond)

In deze module leer je dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden te bereiden. Ook het samenstellen van gerechten voor de meest gangbare diëten komt uitgebreid aan bod, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten.

Hoe ga je om met allergenen en intoleranties en kan je een waardig alternatief bereiden? Welke vervangproducten zijn er op de markt en hoe kun je die gebruiken in je gerechten? Kan je aanpassingen doen in je technieken om gezonder te eten? Deze module is zeer gespecialiseerd en technisch, daarom raden we aan om bij Chef de partie te starten met Restaurantgerechten. Op die manier breid je stelselmatig je kennis uit. In deze modules degusteer je de gemaakte gerechten met je medecursisten.

Je leert meer over:

- Tarwe/Gluten
- Suikers
- Vetten
- Lactose

Enkele voorbeelden uit het lesprogramma:

- Tortellini met duxelle van champignons
- Saffraan-aardappelsoep met coquilles van eringi en sojakaviaar
- gepofte jonge prei, mungbonen, crème van prei, gepofte zwarte rijst, olie van Oost-Indische kers
- Komkommergazpacho met een glutenvrije cracker en bloemenmix
- Risotto van Sorghum, gele biet, wortel en mini raapjes
- Zwarte hummus, koolrabi, peterseliewortel, goudsbloem
- Crème van aardpeer, gepofte aardpeer en beukenzwammetjes
- Tartaar van rode kool, rode ui, granaatappel en wasabi
- Gegaarde spinazie, gel van citroen, kwarteleitje en broodkrokant
- Flan van rode kool met bereidingen van rode biet en mierikswortel
- Fedua met erwtjes en zilveruitjes
- Mousse van citroen, komkommerngarnituur en crème van avocado
- Tortellini van kikkererwten
- Bereidingen van prei met aardappel, Madeiragel en vichysoisesaus
- Rollade van wortels met poeder van wortelloof
- tortellini ricotta avocado honingtomaatjes paddenstoelen
- gerookte rode biet, gepofte boterraapjes met cashewcrème en olie van rode biet
- Bloemkool met Hamsa couscous, vadouvanolie, yoghurt, amarant, compote van shiitake
- Compote van venkel, lavas, selder, appel
- Bereidingen van artisjok en pistache
- Yoghurtparfait met peulen en bleekselder
- Aubergine, cashewnoten, caponata-
- Tartaar van wortel met krokante blaadjes
- In zoutkorst gegaarde knolselder, gezouten citroen, lente-uitjes
- Carpaccio van rode biet
- Stoofpotje van belugalinzen, geprakte aardappel en zeesla

CHEF DE PARTIE DESSERTEN, GEBAK EN BROOD

Restaurantdesserten, -gebak en -brood uit de wereldkeuken (donderdagavond)

In deze module leer je desserts, gebak en brood centraal te zetten in de gerechten. Je gaat op zoek naar de juiste bereidingstechnieken en culinaire toepassingen uit de wereldkeuken om het specifieke product tot zijn recht te laten komen (desserts, gebak en brood).

België o.a. Antwerpse handjes, chocotoff, Hasseltse speculaas, soepje van aardbeien, Elixir

Amerika o.a. bounty, donuts met verschillende toppings, Indian summer mojito

Spanje o.a. churros met chocoladesaus, sinaasappel -en amandeltaart, amandelkrullen (tejas de almendra crujientes), Spaans broodje, sangria

Italië o.a. ciabatta, limoncello, ciabata met o - tentic, citroenijs (gelato al limone), grissini

India o.a. chia thee, naanbrood met vijgenchutney en geitenkaas, sorbet van litchi met rozenwater

Oostenrijk o.a. diverse variaties glühwein, kaiserschmarren, weense sachertorte

Nieuw Zeeland o.a. ginger bread, Fudge, dolche lunche ijs

Frankrijk o.a. baba met cremeux van ananas en rum, brioche, pain chasseur, raclette, palmiers

Thailand o.a. sorbet met litchi en rozenwater, gestoomde bananecake, mango sticky rijst

Marokko o.a. Marokkaanse koekjes, chocolade kokoskoekjes, gazellehoortjes, noten dadel, Marokkaanse muntthee

Griekenland o.a. zoete cremerolletjes, kataifi baklava, knapperige taart van filodeeg met spinazie en feta(spanakopita)

Verenigd koninkrijk o.a. lemon swissroll and amaretti trifle, eton mess, gingerbread pudding

Turkije o.a. baklava, gevuld Turks broodjes, pitabroodjes

Duitsland o.a. zwarte woudtaart – schwarzwaldler krischentorte, appelstrudel met ijs

Afternoon tea o.a. yoghurt panna cotta met kersenjelly, mini zwaantjes, mini tarte tatins, hartige hapjes met filodeeg, hartige wafeltjes met gerookte zalm of ham, crabcakes” met limoendip