

KORTE INHOUDEN MODULES BEREIDER VAN VISPRODUCTEN

alfabetisch gerangschikt

In deze tweejarige opleiding leer je verse vis, schaal- en schelpdieren panklaar te maken en te verwerken tot koude en warme gerechten of producten, met het oog op verkoop via de toonbank of levering bij de klant.

PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS + EENVOUDIGE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN - instapvrij

Deze twee modules worden geclusterd en vormen het eerste schooljaar van de opleiding. Enerzijds leer je vis te controleren bij ontvangst, vis panklaar te maken en op een correcte manier te bewaren. Anderzijds maak je ook elke les sauzen en soepen, salades, koude en warme gerechten met vis, schaal- en schelpdieren. Je stelt ook schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill samen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- platvis portioneren en verpakken voor verkoop
- fileren en stropen van rode poot
- oester en mosselkweek, grond en hangcultuur
- escabeche van zeebarbeel met citrus
- paling in 't groen

VERKOOPKLARE VISGERECHTEN + VERKOOP VIS EN AANVERWANTE PRODUCTEN

Deze twee modules vormen samen het tweede jaar van de opleiding. Enerzijds leer je de meer gespecialiseerde sauzen en soepen (zoals consommés en bisques), salades, koude en warme gerechten in de praktijk om te zetten. Anderzijds leer je de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen en op basis van de marktsituatie en tendensen het assortiment aan te passen. Je leert de toonbank op een correcte manier te vullen en te decoreren, klanten te informeren, bestellingen op te nemen en af te werken.