

KORTE INHOUDEN MODULES KEUKENMEDEWERKER

alle modules zijn instapvrij

EENVOUDIGE GERECHTEN MET GROENTEN EN KRUIDEN

In deze module leer je eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, dresser en klaarzetten. Je past een waaier aan basisbereidingstechnieken toe. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en afwerkende activiteiten te verrichten.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Brownie met rode biet
- Aspergesoep
- Tarte tatin van cœur-de-bœuf-tomaat met geitenkaas en vijgen
- Vegetarisch kroketje met hazelnootjes en een slaatje
- Gevulde aardappel met groenten en kruiden
- Groentebouillon

EENVOUDIGE NAGERECHTEN

In deze module leer je de technieken om eenvoudige nagerechten voor te bereiden en te verwerken tot een volwaardig gerecht. Je past ook een waaier aan dresseertechnieken toe.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Panna cotta met tartaar van kiwi en kokoscrumble
- Parfait van Grand Manier
- Karamelflan met banaan en gekarameliseerde pinda's
- Gegratineerde citrusvruchten
- Fruitbeignets met frambozen -en abrikozencoulis

EENVOUDIGE VISGERECHTEN

In deze module leer je eenvoudige gerechten met vis bereiden, dresser en klaarzetten. Je past een waaier aan basisbereidingstechnieken toe. Je verricht ook alle voorbereidende en afwerkende activiteiten, inclusief het ontvangen en controleren, verpakken en etiketteren van vis. Je krijgt eveneens een initiatie-les messenslijpen.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Gevulde polderaardappel met sprout, prei en yoghurt
- Visfumet
- Buffet-les: zalm belle vue, tomaat met grijze garnalen, opgevulde eitjes
- Vispannetje met bordure van hertoginnaardappelen
- Gepaneerde pladijsreepjes met remouladesaus en peterseliepuree

EENVOUDIGE VLEES- EN GEVOGELTEGERECHTEN

In deze module leer je eenvoudige gerechten met vlees- en gevogelte bereiden, dresser en klaarzetten. Je past een waaier aan basisbereidingstechnieken toe. Je verricht ook alle voorbereidende en afwerkende activiteiten, inclusief het ontvangen en controleren, verpakken en etiketteren van vlees.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Kalfsbrood met selder in tomatensaus
- Lamnavarin met aardappelgratin
- Varkensgebraad met een trio van groene groenten en gebakken aardappeltonnetjes
- Runderbouillonsoep met groenten
- Blanke en bruine fond