

KORTE INHOUDEN MODULES KOK & CHEF DE PARTIE

Deze modules kan je volgen nadat je het certificaat Hulpkok hebt behaald.

KOK

- **Restaurant a la carte**
- **Restaurant a la carte en keukenorganisatie**
- **Restaurant a la carte en keukenbeheer**

In de opleiding Kok leer je a.d.h.v. verschillende technieken, ingrediënten verwerken tot warme en koude bereidingen, gerechten bereiden conform restaurantwerking, meedenken over de samenstelling van de kaart, technische fiches opstellen, opvolgen van keukenprocessen, de organisatie van de keuken regelen, constant de kwaliteit van het werk en de gerechten verbeteren en de voorraden beheren. Dit alles met het doel een goede dienstverlening te garanderen en een kwaliteitsvolle maaltijd af te leveren aan de gast. Voedselveilig, hygiënisch, kostenbewust en efficiënt werken zijn een rode draad in deze opleiding

Deze modules worden geschakeld georganiseerd op jaarbasis, 1,5 avond per week.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- carpaccio van hert / beukenzwam / truffel
- kreeft / Granny Smith / Vadouvan / wakame
- zwezerik / mosterd / witlof
- zeebarbeel / venkel / sinaasappel
- kostprijsberekening van een voorbeeldmenu

CHEF DE PARTIE VLEES, WILD EN GEVOGELTE

Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte

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 het specifieke product tot zijn recht te laten komen (vlees, wild en gevogelte).

Enkele voorbeelden uit het programma:

- Spaanse kroketjes met tomatensaus
- tartaar van rund met salade van rammenas en radijsjes
- gebakken varkenshaasje met groene groenten, graanmosterdsaus en Hasselback-aardappel
- traag gegaarde varkenswangetjes met gemarineerde groenten en pommes pont-neuf
- risotto met gebakken kalfszwezeriken, asperges en mousselinesaus met tripel Karmeliet

Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken

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 (vlees, wild en gevogelte).

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte

In deze module leer je dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte te bereiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte

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.

CHEF DE PARTIE VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN

Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren

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 inheemse keuken om het specifieke product tot zijn recht te laten komen (vis, schaal- en schelpdieren).

Enkele voorbeelden uit het programma:

- bloemkoolroomsoep met waterkers en mosselen
- gegrilde zeewolf met penne, chorizo, ricotta en rucola
- toast makreel met zuiders gegrilde groenten
- millefeuille met avocado, grijze garnalen, rivierkreeftjes en tomatensalsa
- gestoomde zwarte koolvis met gepocheerd ei, gedroogde ham en mousselinesaus

Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken

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 (vis, schaal- en schelpdieren).

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren

In deze module leer je dieetmaaltijden en gezonde voeding bereiden met vis, schaal- en schelpdieren. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

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

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

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 het specifieke product tot zijn recht te laten komen (groenten, fruit en kruiden).

Enkele voorbeelden uit het programma:

- rollade van courgette met appel, tarwe en een jus van kerrie
- gelakte little gem, jus van tijgermelk en crème van sla
- rösti van aardappel en witlof met konfijt van zilveruitjes en een sausje van oude kaas
- consommé van paddenstoelen met ravioli van champignon
- polenta met compote van aubergine, gekonfijte tomaat en escabeche van beukenzwammen

Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken

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 wereldkeuken om het specifieke product tot zijn recht te laten komen (groenten, fruit en kruiden).

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden

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

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden

In deze module leer je trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden. 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 DESSERTEN, GEBAK EN BROOD

Restaurantdesserten, -gebak en -brood

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 inheemse keuken om het specifieke product tot zijn recht te laten komen (desserts, gebak en brood).

Enkele voorbeelden uit het programma:

- huisgemaakt breekbrood met kruiden
- kleine tarte tatin van appel in roosvorm met karamel
- brownie met crème van mandarijn en hazelnootganache
- charlotte van rabarber, lavendelhoning en platte kaas
- hartige wafeltjes met spek en zongedroogde tomaten

Restaurantdesserten, -gebak en -brood uit de wereldkeuken

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).

Gezonde en dieet restaurantdesserten, -gebak en -brood

In deze module leer je gezonde en dieet restaurantdesserts, -gebak en -brood bereiden. Ook het samenstellen van een aanbod voor de meest gangbare diëten en allergieën, met aandacht voor gezonde voeding en de zoektocht naar volwaardige vervangproducten, komt uitgebreid aan bod.

Trendy en alternatieve restaurantdesserten, -gebak en -brood

In deze module leer je trendy en alternatieve gerechten bereiden voor restaurantdesserts, -gebak en -brood. 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.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- yoghurtjes omgeven door cacao-nibs afgewerkt met muntgel en chocolade
- kaasficelle
- hartige wafeltjes met gerookte zalm
- afternoon tea – assortiment
- sneeuwballen