



CVO EduKempen Campus Gastronomie - Turnhout

Informatiebrochure



Inhoudsopgave

1	Voorstelling van het centrum.....	6
1.1	Openingsuren secretariaat.....	6
1.1.1	Openingsuren	6
1.1.2	Openingsuren juli & augustus	6
2	Voorstelling van de afdeling gastronomie	7
2.1	Algemene aspecten	7
2.2	De verschillende opleidingen binnen gastronomie	8
3	Overzicht opleidingen	9
3.1	Losse modules.....	9
3.1.1	Barbecue, grill en bijpassende slaatjes	9
3.1.2	Dessertkoekjes	9
3.1.3	Ijsbereidingen (Consumptie ijs en sorbet)	9
3.1.4	Italiaanse keuken en tapa's.....	10
3.1.5	Koken voor singles.....	10
3.1.6	Lekker en gevarieerd koken	10
3.1.7	Lekker en gezond	10
3.1.8	Nieuwe technieken.....	10
3.1.9	Ontbijt, brunch en lunch	10
3.1.10	Oosterse keuken	11
3.1.11	Ovenschotels en eenpansgerechten.....	11
3.1.12	Pasta's en vegetarisch	11
3.1.13	Pralines (Eenvoudige chocoladeproducten).....	11
3.1.14	Puur koken.....	11
3.1.15	Seizoensgebonden koken.....	11
3.1.16	Start to cook.....	12
3.1.17	Streetfood	12
3.1.18	Wereldkeuken	12
3.1.19	Zomerse keuken	12
3.1.20	Zuiderse keuken	12
3.2	Hulpkok.....	14
3.2.1	Initiatie warme keuken	14
3.2.2	Koude keuken	14
3.2.3	Nagerechten	14

3.2.4	Dagschotels met vlees en gevogelte	14
3.2.5	Dagschotels met vis.....	14
3.3	Kok.....	16
3.4	Wijnkenner.....	18
3.4.1	Algemene wijnkennis	18
3.4.2	Degustatie Franse wijnen.....	18
3.4.3	Degustatie wereldwijnen	18
3.4.4	Wijn en gastronomie	19
3.4.5	Masterclass wijn.....	19
3.5	Bakker.....	21
3.5.1	Brood A: Broden en harde luxe	21
3.5.2	Brood B: Zachte luxe broden	21
3.5.3	Gerezen bladerdeeg	21
3.5.4	Bakken en co (taarten obv gistdegen).....	22
3.6	Banketbakker	23
3.6.1	Trendy patisserie (beslagen).....	23
3.6.2	Meesterlijk banketgebak (vet- en kookdegen).....	23
3.7	Specialisaties	25
3.7.1	Recepties en ontvangsten.....	25
3.7.2	Barbecue.....	25
3.7.3	Initiatie dieetmaaltijden & alternatieve voeding	25
3.7.4	(Initiatie) Buitenlandse keukens	25
3.7.5	Trendy en modieus (modetrends)	26
3.7.6	Wildbereidingen	26
4	Inschrijvingen	28
4.1	Openingsuren.	28
4.2	Inschrijvingsgeld - kosten.....	28
5	Benodigdheden.....	29
6	Opleidingscheques	30
7	Vlaams opleidingsverlof	31
8	Vrijstelling / vermindering van inschrijvingsgeld	32
9	Medisch attest: meldingsplicht	33
10	Reglement veiligheid en hygiëne	34
11	Vrijstellingen.....	36
11.1	Procedure:	36

11.2	Elementen vrijstellingsdossier:.....	36
11.3	Praktische punten:	37
12	Evacuatie	38
12.1	Doelstelling van een evacuatieoefening.....	38
12.2	Praktisch verloop van een evacuatie	38
13	Andere nuttige informatie	39
13.1	Permanente evaluatie	39
13.2	Diploma behalen	39
13.3	Premie van Horeca Vlaanderen	39
13.4	Eigen zaak opstarten	40
14	Bijlagen	41
14.1	Aanvraag vrijstelling.....	41

1 Voorstelling van het centrum

CVO EduKempen behoort tot Scholengroep Kempen van het gemeenschapsonderwijs. Ons centrum voor volwassenenonderwijs vind je aan de Boomgaardstraat 56 te 2300 Turnhout. De opleidingen van de afdeling gastronomie gaan door in volgende vestiging:

- Campus Gastronomie, Boomgaardstraat 58-60, 2300 Turnhout, 014 49 07 08 of 014 49 07 10), gastronomie@edukempen.be of turnhout@edukempen.be (parkeren mogelijk op het Boomgaardplein)

CVO EduKempen wil zoveel mogelijk volwassenen met een ontwikkelings- en leerbehoefte de kans bieden om een cursus of opleiding op maat te volgen onder het motto 'Levenslang leren'.

Het centrum omvat daartoe tal van opleidingen op secundair niveau of op niveau van het Hoger Beroepsonderwijs (HBO5). Voor het HBO5 werken we samen met de AP (Artesis-Plantijn) Hogeschool. Ook kun je bij ons de Specifieke Lerarenopleiding volgen om je te bekwamen tot leraar secundair onderwijs.

Wij gaan er prat op dat onze opleidingen een degelijke afstemming op de relevante beroepsvelden nastreven. Hiertoe worden het aanbod en de werkwijzen continu geactualiseerd en geoptimaliseerd om op de actuele noden van het beroepsveld in te spelen.

Er bestaan verschillende financiële en administratieve tegemoetkomingen om onze opleidingen te volgen zoals opleidingscheques, educatief verlof, ... Deze vind je verder in deze brochure.

1.1 Openingsuren secretariaat

1.1.1 Openingsuren

Hoofdvestiging, Boomgaardstraat 56, 2300 Turnhout, 014 49 07 10

- | | | | |
|-------------|----------------|-----------------|-----------------|
| • Maandag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u30 |
| • Dinsdag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u30 |
| • Woensdag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u30 |
| • Donderdag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u30 |
| • Vrijdag | 8u30 tot 12u30 | | |

Tijdens schoolvakanties en op wettelijke feestdagen zijn al onze secretariaten gesloten.

Je kan ons ook bereiken via één van volgende e-mailadressen:

- gastronomie@edukempen.be
- turnhout@edukempen.be

Voor de openingsuren van al onze vestigingen kan u terecht op onze website: www.edukempen.be

1.1.2 Openingsuren juli & augustus

In juli & augustus zijn er aangepaste openingsuren. Deze zijn raadpleegbaar op onze website: www.edukempen.be

2 Voorstelling van de afdeling gastronomie

2.1 Algemene aspecten

De opleiding streeft ernaar om professionals op te leiden die een waardevolle bijdrage kunnen leveren aan het werkveld binnen de gastronomie en uiteindelijk een verantwoordelijke en leidinggevende functie te kunnen uitoefenen of een eigen zaak op te starten (hiervoor dient nog wel het certificaat van bedrijfsbeheer behaald te worden).

Al onze opleidingen zijn geschikt voor:

- Reeds werkende mensen in de gastronomische sector die streven naar een verhoging van de beroepskwaliteit/certificaten of die een bijscholing willen volgen.
- Mensen die een nieuwe wending willen geven aan hun professioneel leven.
- Mensen die gastronomische interesses hebben en iets willen bijleren onder professionele begeleiding.

Alle docenten in de opleiding hebben beroepservaring in het ruime gastronomische werkveld. Daardoor wordt de koppeling tussen theoretische inhoud en de praktijk gegarandeerd.



2.2 De verschillende opleidingen binnen gastronomie

Wij bieden verschillende opleidingstypes aan die heel het gastronomisch veld overkoepelen:

- Bakker (van deze opleiding worden niet alle modules aangeboden. Het behalen van het certificaat is dus niet mogelijk)
- Banketbakker (van deze opleiding worden niet alle modules aangeboden. Het behalen van het certificaat is dus niet mogelijk)
- Hulpkok
- Kok
- Wijnkenner
- Losse modules (deze modules behoren niet tot de opleiding van hulpkok, kok, bakker, banketbakker of wijnkenner en resulteren niet in een certificaat. Niet alle losse modules worden elke periode aangeboden)

Hou er rekening mee dat er voor sommige opleidingen instapvoorwaarden zijn voor men met die bepaalde opleiding kan starten.



3 Overzicht opleidingen

3.1 Losse modules

Deze losse modules behoren niet tot de opleidingen van hulkok, kok, bakker, banketbakker of wijnkenner. Deze resulteren dus niet in een certificaat.

Niet alle losse modules worden elk jaar aangeboden.

3.1.1 Barbecue, grill en bijpassende slaatjes.

Voor allen die van barbecueën en grillen houden, wordt deze cursus iets om naar uit te kijken. Het mag dan zo zijn dat grillen een van 's werelds oudste bereidingsmethoden is, maar dit betekent niet dat de ontwikkelingen stil zijn blijven staan. Integendeel. Als het gaat over wat we op de barbecue leggen, zijn er ook nieuwe trends en hiermee slaat het barbecueën en grillen een nieuwe weg in, wat dacht je van, "gamba's met sinaasappel-mierikswortelglaze", of van "kalfsribeye met notenpesto en pappardelle"

Ook in deze cursus BBQ en Grill gaan we nieuwe trends niet uit de weg zodat ook jij een echte grillmaster kunt worden. Echte klassiekers van de grill gaan we zeker niet vergeten. Een heerlijk braadworst met gestampde aardappels en een zelfgemaakte BBQ- saus of wat dacht je van lamsrack met gegrilde asperges of roergebakken groenten.

Extra verfijning brengen we tijdens de cursus met het zelf bereiden van de marinades, de kruiden en vooral ook de gerechten waarmee u de geroosterde ingrediënten aanvult: de lekkerste slaatjes en pasta's.

De ware essentie van barbecueën is gezellig samenzijn en met z'n allen genieten van heerlijk eten en een lekker drankje.

Deze cursus wordt aangepast aan het seizoen waarin deze wordt aangeboden.



3.1.2 Dessertkoekjes

Dessertkoekjes, krokant, vers gebakken, zoete -, zoute -, gevulde - kruidenkoekjes, steekkoekjes, spuitkoekjes, chocoladekoekjes ... enz. Dessertkoekjes zijn terug van nooit weg geweest.

Waar vroeger iedereen zelf koekjes bakte, werd het ambachtelijk dessertkoekje geleidelijk verdrongen door voorverpakte assortimenten van de industriële koekjesfabrikanten. Maar tegenwoordig wil iedereen weer zelf aan de slag gaan in de keuken en met eerlijk grondstoffen werken en lekkere creaties maken. Het bakken zelf is gewoonweg al leuk om te doen.

Zelf versgebakken dessertkoekjes lokt anderen naar de keuken en samen ervan proeven... da's pas genieten!

3.1.3 Ijsbereidingen (Consumptie ijs en sorbet)

Roomijs en sorbets, van een bescheiden verfrissende coupe tot een uiterst verfijnde ijstaart.

Combinaties van roomijs en sorbets, met noten en vruchten, met chocolade, biscuits en marsepein.

Elk feest, alle seizoenen lenen zich als het ware om vertolkt en verbeeld te worden in een creatie van roomijs en sorbets.

3.1.4 Italiaanse keuken en tapa's

Verzot op de zuiderse keuken? Wil je zelf verse pasta leren maken, overheerlijke tapa's bereiden of je eigen limoncello maken? Geïnteresseerd in zonnige smaken? Het gevoel hebben dat je nog op vakantie aan het aperitieven bent met heerlijke tapa's?

Dan is deze cursus echt iets voor jou. Een culinaire reis door Italië en Spanje.

3.1.5 Koken voor singles

In deze module leer je gezond, gevarieerd en lekker koken voor elke dag. Er wordt vooral gewerkt rond gerechten voor 1 persoon. Je kan zelf accenten leggen in de gerechten zoals jij dat wenst.

3.1.6 Lekker en gevarieerd koken

Gebrek aan inspiratie om elke dag opnieuw iets anders op tafel te zetten?

In deze cursus leer je gerechten maken voor elke dag.

Variërend in smaak en stijl. Lekkere en gezonde gerechten, snelle gerechten, pittige schotels, ... kortom voor ieders wat wils.

3.1.7 Lekker en gezond

Dat gezond eten ook echt lekker kan zijn leer je in deze module.

Je hoeft hiervoor geen uren in de keuken te staan of talrijke ingrediënten aan te schaffen.

Maar ook wat ook aan bod komt is waarom we best zo weinig mogelijk koken met geraffineerde producten, het verschil proeven tussen verschillende olijfolies, gezonde suiker vervangers,...

Maar wat we vooral gaan doen is lekkere en gezonde gerechtjes klaar maken.

Inspiratie in overvloed met ideeetjes voor elke dag!

3.1.8 Nieuwe technieken

Een goed verzorgde maaltijd heeft invloed op de gezellige sfeer aan tafel". Dit is de doelstelling van de al onze cursussen. In deze module gaan we op een creatieve manier, gecombineerd met vernieuwde (basis)technieken bereidingen vervaardigen met uiteenlopende grondstoffen die een totaal ander, verrassend lekker resultaat opleveren. Een "must" voor wie een tintje meer wil in zijn dagelijkse keuken!

3.1.9 Ontbijt, brunch en lunch

Ontbijt, brunch en lunch: Zelf altijd al een luxueus ontbijt willen klaarmaken met net dat tikkeltje meer? Of een stevige brunch? Of wat dacht je van trendy lunchgerechten die niet zouden misstaan in een hippe bar? Dit en nog veel meer komt aan bod in deze lessenreeks.

3.1.10 Oosterse keuken

Jet-air, Thomas Cook, Neckerman, ... vliegen je de wereld rond. In deze korte cursus van +/- 9 lessen brengen wij de Oosterse wereld naar jou toe. Je leert uitheemse producten kennen en klaarmaken op de specifieke wijze zoals ze dit doen in bv Oost-Azië.

3.1.11 Ovenschotels en eenpansgerechten

Geen idee hoe te beginnen aan die verrukkelijke ovenschotels of heb je nog verschillende restjes liggen waarvan je niet weet wat je er nog mee kan maken?

Dan is deze cursus echt iets voor jou. Van die restjes maken we een lekker eenpansgerecht en ovenschotels klaarmaken wordt kinderspel voor jou.

3.1.12 Pasta's en vegetarisch

Zelf je eigen pasta's maken, in alle mogelijke varianten: met vis, met vlees of een vegetarische versie. We leren het allemaal.

Daarnaast kun je ontdekken dat de vegetarische keuken lekker en gevarieerd kan zijn.

3.1.13 Pralines (Eenvoudige chocoladeproducten)

In deze cursus gaan we je op weg helpen en je creativiteit aanwakkeren om zelf de lekkerste pralines en chocoladecombinaties te maken. Welke grondstoffen zijn nodig, welke factoren hebben een invloed op de verwerking van chocolade, ...?

3.1.14 Puur koken

Puur en gezond koken wordt vaak geassocieerd met dieetvoeding en dus minder lekker. In de cursus "puur koken" zal je leren dat gezond en puur koken juist erg smaakvol kan zijn. Je leert vis-, vlees- en vegetarische gerechten maken met de juiste ingrediënten, in de juiste combinaties rekening houdend met seizoensgebonden producten.

Gezonde ingrediënten, leuke combinaties, verrassend eenvoudig maar vooral puur.



3.1.15 Seizoensgebonden koken

Wat denk je van een heerlijke salade voor tijdens die warme zomerdagen?

Of een stevige ovenschotel op een koude winterdag.

In deze cursus leer je heerlijke gerechten maken voor het ganse jaar, met de bijhorende seizoensproducten.

3.1.16 Start to cook

Stap voor stap kan iedereen lekker en vers leren koken! In deze cursus is er een ruim aanbod gaande van de echte Belgische klassiekers (stoofvlees met frietjes, witloofrolletjes, ...) tot tikki masala en tiramisu.

3.1.17 Streetfood

In deze module nemen we je mee naar trendy straatkraampjes en sfeervolle Foodtrucks van over heel de wereld. Hou je van al dat lekkers: Taco's, juicy burgers, hippe wraps,... zowel met vlees, vis of vegan?

Deze module is dan ook uiterst geschikt voor alle Foodies. Voor cateraars groot of klein, maar zeker voor u . . . voor uw volgend tuinfeestje.

3.1.18 Wereldkeuken

Een culinaire rondreis. In deze cursus maken we gerechten, afkomstig uit een bepaald land of van een bepaalde regio.

Lekkere hapjes, gerechten, drankjes, nagerechten,...elke les gaan we naar een andere bestemming.

De gerechten zijn soms een beetje 'vertaald' zodat je ze gemakkelijk thuis kan maken, zonder eindeloos op zoek te moeten gaan naar dat éné specifieke ingrediënt.

Deze module kan gevolgd worden in een korte cursus van 40 lt of in een uitgebreidere versie van 80 lt.

3.1.19 Zomerse keuken

Inspiratie nodig voor tijdens de warme zomerdagen? Dan is deze cursus echt iets voor jou. Een lekker gerechtje met asperges, zelfgemaakte pasta's met snelle broodjes, lekkere en frisse slaatjes, zomerse cocktails en mocktails, ...

3.1.20 Zuiderse keuken

Als je verzot bent op de Zuiderse keuken en geïnteresseerd bent in zonnige smaken.

Als je het gevoel wilt hebben dat je nog steeds op vakantie bent aan het aperitieven met heerlijke tapa's.

Dan is deze cursus echt iets voor jou.

Overige gastronomische opleidingen

Italiaanse keuken & tapa's (basis keuken) 40 LT	BBQ, grill en slaatjes (Initiatie warme keuken) 80 LT	Ovenschotels & eenpansgerechten (basis keuken) 40 LT	Lekker en gevarieerd koken (Initiatie warme keuken) 80 LT	Ijsbereidingen (Consumptie-ijs en sorbet) 80 LT
Puur koken (Basis keuken) 40 LT	Zuiderse keuken (Initiatie warme keuken) 80 LT	Zomerse keuken (Basis keuken) 40 LT	Pasta's en vegetarisch (Initiatie warme keuken) 80 LT	Pralines (Eenvoudige chocoladebewerkingen) 80 LT
Ontbijt, brunch en lunch (Basis keuken) 40 LT	Koken voor singles (Initiatie warme keuken) 80 LT	Nieuwe technieken (Basis keuken) 40 LT	Lekker en gezond (Initiatie warme keuken) 80 LT	Dessertkoekjes 80 LT
Oosterse keuken (Basis keuken) 40 LT	Seizoensgebonden koken (Initiatie warme keuken) 80 LT	Street food (Initiatie warme keuken) 80 LT	Wereldkeuken (Initiatie warme keuken) 80 LT	

Niet alle modules worden elk schooljaar aangeboden.

3.2 Hulpkok

Zowel voor hobbykoks als voor hen die voor het certificaat van (hulp)kok willen gaan is er heel wat te leren. In deze cursus gaan we op een leerrijke, maar zeker ook op een aangename en gezellige manier aanleren wat de beginnende kok moet weten. Je zal hierin begeleid worden door enthousiaste, professionele koks die je al de tips en tricks van het vak leren en dit op jouw eigen tempo.

3.2.1 Initiatie warme keuken

In deze cursus richten we ons op de warme keuken. We starten met de basissen en bouwen hierop verder. Vertrekkende van verschillende fonds en basissoepen en -sauzen gaan we verschillende heerlijke gerechten op ons bord toveren.

3.2.2 Koude keuken

Binnen de koude keuken leer je hoe je de lekkerste, eenvoudige en samengestelde salades maakt, maar ook de bijhorende, overheerlijke dressings komen uitgebreid aan bod.

Terrines, patés, zelf vis of vlees roken, creatief met zeevruchten, ... we leren het je allemaal.

3.2.3 Nagerechten

Voor sommige mensen het absolute hoogtepunt van de maaltijd. Zowel koude als warme nagerechten worden onder de loep genomen. Alle gerechten zijn in kleine hoeveelheden te bereiden en kunnen dus gemakkelijk thuis opnieuw gemaakt worden.

3.2.4 Dagschotels met vlees en gevogelte

In dit deel van de opleiding spitsen we ons toe op de bereidingen van vlees en gevogelte. Wat is het verschil tussen piekruiken en struisvogel, waar zit het beste stukje vlees van de koe, ...?

3.2.5 Dagschotels met vis

Er zijn ontzettend veel verschillende soorten vis te vinden in de winkel. Hier gaan we leren welke soorten er allemaal zijn, wat het beste seizoen is voor welke vis, hoe begin ik eraan om een vis te fileren, ...

Na het succesvol afronden van alle bovenstaande modules behaal je het certificaat van hulpkok. Dit certificaat is een toelatingsvoorwaarde voor het traject van kok.

Hulpkok

**2,5 jaar/1 avond per week
1 jaar/dagtraject**



*** Voorkennis nodig**

3.3 Kok

Na het voltooien van het traject van hulpkok kan er gestart worden met het traject van kok. Dit volledige traject loopt over twee schooljaar en half . Tijdens dit traject worden de hulpkoks onder professionele begeleiding verder gekneed tot echte koks.

Tijdens het eerste gedeelte van dit modeltraject van Kok werken we verder op de reeds opgedane voorkennis van hulpkok. In dit gedeelte gaan we ons verder toespitsen op vis en vlees, de producten worden verder in detail bekeken en we maken sporadisch gebruik van nieuwe en modernere technieken. We leren specialiteiten klaarmaken en creëren met vis en vlees culinaire hoogstandjes.

Daarnaast maken we kennis met typische streekgerechten, zowel streekproducten van Belgische afkomst als van andere landen. Op deze manier laten we je proeven van buitenlandse invloeden in de keuken.

Verder in dit traject de modules dienst aan de kaart/keuken, interactie zaal/keuken en onthaal en omgang met gasten

Het volledige gebeuren wordt een niveau hoger getild, een menukaart opstellen waaruit gasten kunnen kiezen, ... Zowel de bediening als het eten dat wordt geserveerd zal van “sterrenniveau” zijn.



Kok

Kan pas gevolgd worden na het afronden van hulpkok

2,5 jaar/1 avond per week
1 jaar/dagtraject



*** Voorkennis nodig**

3.4 Wijnkenner

Tijdens de opleiding wijnkenner ontdek je gedurende twee jaar alle geheimen van wijn.

3.4.1 Algemene wijnkennis

In deze inleidende module beginnen we bij de basis. Je leert hoe alle wijnstijlen (wit, rood, rosé, mousserend, zoet) worden gemaakt. Andere lessen gaan over de invloed van de natuurlijke omgeving op de wijn (terroir), de invloed van vatrijping, de geschiedenis van de wijnbouw...

Bovendien zul je ook heel wat praktische kennis over wijn opdoen: je leert de verschillende druivenrassen blind herkennen, wat de ideale omstandigheden zijn om je flessen in te bewaren, en hoe je wijnen best schenkt en degusteert.

Een ideale instapmodule, waarin je op een zeer toegankelijke en aangename manier een stevige basiskennis over wijn zal opbouwen!

3.4.2 Degustatie Franse wijnen

Frankrijk blijft voor veel wijnliefhebbers het wijnland bij uitstek, en daar valt veel voor te zeggen. Omdat Frankrijk zo'n belangrijk en gevarieerd wijnland is, besteden we er een hele module aan.

Bordeaux, Bourgogne en Champagne zijn namen als een klok, maar wie kent de frisse witte wijnen van de Savoie, de unieke sherry-achtige wijnen uit de Jura, of de heerlijke zoete versterkte wijnen uit Roussillon? Op het eind van deze module heb je het top-wijnland Frankrijk in al zijn glorie en diversiteit leren kennen.

In de lessen gaat theorie steeds gepaard met praktijk: je krijgt uitleg over de geschiedenis, het terroir en de druivenrassen van een wijnstreek, en daarbij proeven we ook telkens 6 à 8 typische wijnen.

3.4.3 Degustatie wereldwijnen

Als we Frankrijk achter de rug hebben, gaan we een wereldreis maken. Veel aandacht zal gaan naar de wijnlanden van de Oude Wereld (daarmee bedoelen we Europa): Italië, Spanje, Portugal, Duitsland, Oostenrijk.

Maar ook de wijnen van de Nieuwe Wereld komen uitgebreid aan bod: Chili, Argentinië, de VS, Zuid-Afrika, Australië en Nieuw-Zeeland.

Deze landen leveren allemaal hun eigen unieke bijdrage aan de wijnwereld, en aan het einde van deze module heb je ze allemaal leren kennen. Je wijnkennis zal dan werkelijk mondiaal geworden zijn.

3.4.4 Wijn en gastronomie

Deze afsluitende module is de kroon op het werk: we gaan wijnen en gerechten leren combineren. Daarvoor is het in de eerste plaats nodig om onze zintuigen nauwkeuriger te leren gebruiken: hoe gaan de smaken, texturen en aroma's van wijn en gerecht onderling samenwerken?

In elke les gaan we hier dieper en dieper op in, en proeven we verschillende wijnen bij een gerecht dat de collega cursisten van de koksopleiding voor ons bereiden. We sluiten af met enkele lessen over kaas en wijn, dessert en wijn, en het plannen van een menu met verschillende gangen.

Deze module is de afsluiter van de opleiding Wijnkenner, waarin je de wijnkennis die je in de voorgaande modules hebt opgedaan, leert toepassen op een zeer aangename manier: door lekker te eten en te drinken.

3.4.5 Masterclass wijn

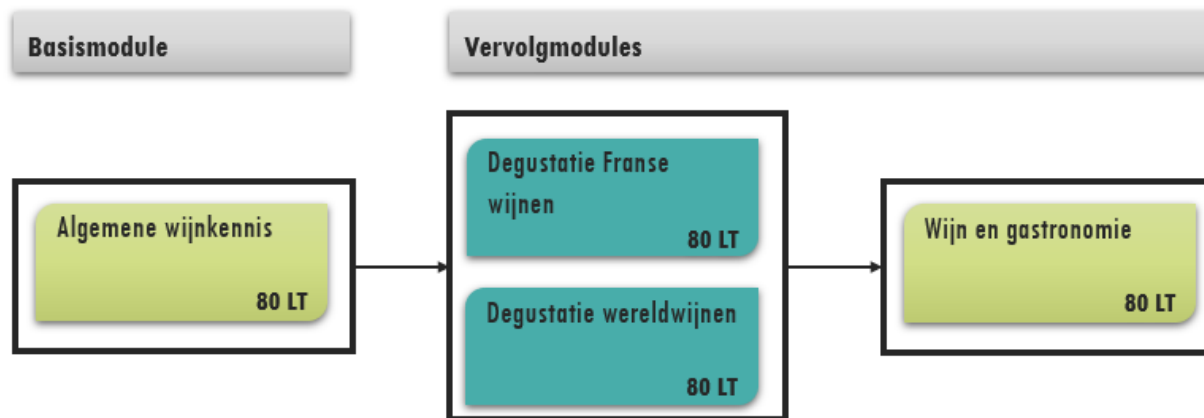
De Masterclass Wijn is bedoeld voor gevorderden.

Is er nog een onderwerp, een druivenras, een specifieke wijn, een wijnland, ... waarover je meer wil weten? Geef het bij het begin van de cursus door aan je leerkracht en tijdens de lessen zal dit onderwerp aan bod komen.

Of wil je gewoon je eerder verworven kennis nog eens opfrissen? In beide gevallen is deze module de aangewezen specialisatie voor jou.

Deze module kan gevolgd worden na het behalen van het certificaat van wijnkenner.





3.5 Bakker

Je leert de juiste grondstoffen afwegen, deze dan tot deeg kneden en verwerken, zowel met de hand als machinaal. Hoe laten we het deeg op een correcte manier rijzen om het brood perfect te kunnen afbakken? Van een basis wit brood tot heerlijk rogge notenbrood, van broden met granen en rozijnen tot heerlijk zachte sandwiches. Na deze opleiding kent broden bakken voor jou geen geheimen meer.

Brood bakken is hip en hot. Met de juiste begeleiding kom je er alles over te weten in deze opleiding. Ontdek de ware passie voor brood. We gaan fier kunnen zijn op ons eindproduct.

Let wel, van de opleiding bakker bieden wij niet alle modules aan. Het is dus niet mogelijk om hiervan het certificaat te behalen.

Voor elke succesvol afgeronde module, behaal je een deelcertificaat

3.5.1 Brood A: Broden en harde luxe

In deze module spitsen we ons toe op de harde luxe broden. Ook hier besteden we aandacht aan de grondstoffen en het kneedproces, het vormen van de broden, het rijsp proces en het afbakken.

Je leert verschillende graan- en bloemsoorten verwerken. Heerlijk en eerlijk echt ambachtelijk brood zonder broodverbetersaars en E-nummers.

Wit brood, bruin brood, rogge verdommekes, Franse baguettes, boerenbrood, pistolets, ... het komt allemaal aan bod.

En natuurlijk neem je jezelf gebakken brood mee naar huis om er daar van te genieten met familie of vrienden.

Als je de knepen onder de knie hebt van de module harde luxe broden, is het moment aangebroken om de geheimen te ontdekken van de module "Zachte luxe broden".

3.5.2 Brood B: Zachte luxe broden

Voor al die ook Frans georiënteerde, iets zoeter rijke broodproducten willen leren maken zoals briochebrood, frangipanebrood, broodjes met rozijnen en krenten of een prachtig zachte luxe deeg waarvan je een Luiks Royal gebak maakt, is deze module bij uitstek geschikt. Niet alleen kom je alles te weten over de theorie, maar ook de verschillende mogelijkheden en technieken worden praktisch aangeleerd om steeds tot een perfect eindproduct te komen.

3.5.3 Gerezen bladerdeeg

Niets is zo heerlijk als je vrienden, familie of jezelf kan verwennen met zelfgebakken, heerlijke knapperige kraakverse koeken, croissants, ... uit gerezen bladerdeeg.

Het verwerken van de grondstoffen tot gerezen bladerdeeg en het creëren van bv een afwerkte lekker croissant, koffiekoek, appelbol of nog veel meer kan jij ook leren.

Heel wat verschillende soorten passeren de revue tijdens deze cursus. Niet alleen het resultaat zorgt voor voldoening, ook de voorbereidingen, het creatief bezig zijn en het bakken zelf is ongelooflijk leuk om te doen.

3.5.4 Bakken en co (taarten obv gistdegen)

Wil je eens in vogelvlucht de verschillende facetten van de Brood en Banketbakkerij beleven? Dan is de module “Bakken en Co” een bron van inspiratie waar je veel plezier aan zal beleven.

Creatief omgaan met bloem, water en gist ... Van simpele ingrediënten lekkere dingen maken... Stel je voor, jouw eigen, zelfgebakken brood.

Het werken met chocolade en verwerken ervan tot een goede praline is iets dat je onder de knie moet krijgen. In deze cursus zal je ervaren dat het ook binnen jou mogelijkheid past.

Ben je gefascineerd door heerlijke gebakjes en taarten, en wil je die zelf kunnen maken, dan zal je in deze cursus nog veel plezier beleven.

Kortom deze cursus behandelt alles maar beperkt de verschillende onderdelen van de Brood- en Banketbakkerij volgens de leerplannen van de onderwijsnetten. Met de nadruk op ambachtelijk, creatief, lekker en verzorgd.



3.6 Banketbakker

Je leert onder begeleiding verschillende soorten basisbereidingen en banketproducten bereiden en verwerken.

Vervolgens kan je in deze opleiding terecht voor het verwerken van beslagen en cakes tot heerlijke, oogstrelende fijne banketcreaties.

Zijn o.a. zandtaartdegen, soezenbeslagen waarvan je fijne, trendy patisserie maakt iets voor jou? Je komt er hier alles over te weten.

Let wel, van de opleiding banketbakker bieden wij niet alle modules aan. Het is dus niet mogelijk om hiervan het certificaat te behalen.

Voor elke succesvol afgeronde module, behaal je een deelcertificaat

3.6.1 Trendy patisserie (beslagen)

In deze module gaan we de trendy tour op. Altijd al willen weten hoe je de delicatessen “marshmallow” maakt, de perfecte macarons of overheerlijke eigentijdse cup cakes op tafel tovert? Dan is trendy patisserie echt iets voor jou. Aan het einde van de rit ga je in je eigen keuken de mooiste trendy gebakjes kunnen maken. Opgepast, het is een echte verslaving.

3.6.2 Meesterlijk banketgebak (vet- en kookdegen)

In de cursus meesterlijk banketgebak leer je stap voor stap verschillende fijne en complexe creaties maken. Sommigen zijn eenvoudig maar verrassend, anderen zijn dan weer ingewikkeld maar zeker de moeite waard. We maken verschillende oude klassiekers die je doen watertanden of nieuwe uitdagingen met aparte smaakcombinaties. Ze hebben natuurlijk één ding gemeen: het eindresultaat is steeds overheerlijk en verbluffend.



Bakker

Brood A: Broden en
harde luxe

80 LT

Gerezen bladerdeeg

80 LT

Brood B: Zachte luxe

80 LT

Bakken en co
(taarten obv gistdegen)

80 LT

Banketbakker

Trendy patisserie
(beslagen)

80 LT

Bladerdeeg

80 LT

Meesterlijk banketgebak
(vet- en kookdegen)

80 LT

Zowel van bakker als van banketbakker wordt niet de volledig opleiding aangeboden. Het is dus niet mogelijk om hier het certificaat van te behalen.

Niet alle modules worden elk schooljaar aangeboden.

3.7 Specialisaties

Voor diegene die er niet genoeg van krijgen, worden er ook nog verschillende specialisaties aangeboden. Sommige van hen kan je reeds volgen na hulpkok, andere pas na kok.

3.7.1 Recepties en ontvangsten

Hoe moeten we een receptie voorbereiden, wat is er allemaal nodig, wat kan met mijn budget, ... Niet alleen de organisatorische zaken voor recepties en feesten worden besproken, maar we gaan ook leren hoe je zelf de heerlijkste hapjes kan bereiden en serveren aan je gasten gaande van lekkere aperitiefhapjes tot de lekkerste desserts.

Deze module is mogelijk na hulpkok

3.7.2 Barbecue

Hoe werk ik op een veilige en correcte manier met een barbecue en hoe tover ik de prachtigste creaties op mijn bord?

Heerlijke gegrild vlees of een lekker stukje vis. Maar ook groenten en wie weet zelfs een dessert bereid op de barbecue. Het kan allemaal in deze cursus. Natuurlijk aangevuld met bijpassende salades, pasta's, ...

Deze opleiding kan gevolgd worden na hulpkok.

3.7.3 Initiatie dieetmaaltijden & alternatieve voeding

In deze 2 modules specialisatiejaar leren we de gezondere keuken. We gaan je alles bijbrengen over diëten. Niet enkel diegene met het doel om te vermageren, maar ook de medische diëten (bv. Suikerarm, glutenvrij, ...). In dit gedeelte ligt de nadruk op gezonde voeding en hoe je je menu kan aanpassen voor mensen met een dieet. Je leert wat gezond is en mag en vooral hoe je smakelijke gerechten kan bereiden die in een dieet passen.

Daarnaast gaan we overheerlijke pasta's op tafel toveren en vegetarische gerechten leren maken. Je hoeft zeker geen vegetariër te zijn om dit onderdeel leuk te vinden, de basis van de vegetarische producten wordt besproken en we gaan deze op een leuke en lekkere manier bereiden en presenteren. Deze module kan gevolgd worden na hulpkok

3.7.4 (Initiatie) Buitenlandse keukens

Als je je horizon wil verbreden als kok zijn deze modules echt iets voor jou. Hierin trekken we als het ware op culinaire wereldreis. We gaan traditionele gerechten klaarmaken die je normaal gezien enkel kan proeven als je op vakantie bent. Je horizon verbreden en je smaakpallet uitbreiden. Dat is de doelstelling van deze specialisatie.

Ook deze specialisatie kan men reeds volgen na hulpkok.

3.7.5 Trendy en modieus (modetrends)

Om aan deze specialisatiemodule te mogen starten moet je reeds kok zijn. Een echte aanvulling voor een kok. We spelen in op de modetrends, met vernieuwde technieken het beste uit onze producten halen. We gaan ons specialiseren in het verfijnen en het op sterrenniveau bereiden van onze gerechten.

3.7.6 Wildbereidingen

Ook deze module kan pas gevolgd worden na het behalen van het certificaat van kok. We aan de slag met wild. Hoe gaan we de heerlijke stukken vlees op een correcte en smaakvolle manier bereiden? Je leert het allemaal.

Het is de bedoeling dat je op zelfstandige basis kan werken en onder begeleiding zelf gerechten creëert. Zelf creatief zijn en nadenken over smaken en combinaties.



Mogelijk na hulpkok

Recepties en
ontvangst

80 LT

Alternatieve voeding

80 LT

Initiatie dieetmaaltijden

80 LT

Hoteldesserten

(mogelijk na nagerechten)

80 LT

Initiatie buitenlandse
keuken

80 LT

Buitenlandse keuken

80 LT

Mogelijk na kok

Modetrends (mogelijk na
streek-, vis- en vleesgerechten)

80 LT

Wildbereidingen

80 LT

Mogelijk na wijnkenner

Masterclass

80 LT

Niet alle specialisatiemodules worden elk schooljaar aangeboden.

4 Inschrijvingen

U wil zich inschrijven? U of een gemachtigde komt hiervoor langs op het secretariaat van onze campus Boomgaard (enkel op deze campus kan ingeschreven worden voor de cursussen gastronomie te Turnhout) of u schrijft online in via onze website: www.edukempen.be

Bij een (her)inschrijving heeft u volgende documenten nodig:

- Identiteitskaart of paspoort (een Nederlands rijbewijs is niet voldoende)
- Eventuele documenten voor vermindering of vrijstelling van inschrijvingsgeld van inschrijvingsgeld (let op de geldigheidstermijn van dergelijke documenten)
- Het inschrijvingsgeld dient bij inschrijving betaald te worden, dit kan bij voorkeur met bancontact, contant of met opleidingscheques

Let op: tijdens de coronapandemie is persoonlijk inschrijven op het secretariaat niet mogelijk. Zolang de coronamaatregelen van toepassing zijn is het ook mogelijk om in te schrijven via e-mail: turnhout@edukempen.be. In dit geval stuurt u een kopie mee van uw identiteitskaart of paspoort alsook eventuele documenten voor vermindering of vrijstelling van inschrijvingsgeld.

4.1 Openingsuren.

Hoofdvesting, Boomgaardstraat 56, 2300 Turnhout, 014 49 07 10, gastronomie@edukempen.be

- | | | | |
|-------------|----------------|-----------------|-----------------|
| • Maandag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u00 |
| • Dinsdag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u00 |
| • Woensdag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u00 |
| • Donderdag | 8u30 tot 12u30 | 13u00 tot 17u30 | 18u00 tot 21u00 |
| • Vrijdag | 8u30 tot 12u30 | | |

Voor de openingsuren van al onze vestigingen kan u terecht op onze website: www.edukempen.be
Tijdens de schoolvakanties en op feestdagen is het secretariaat gesloten.

In juli en augustus zijn er aangepaste openingsuren voor onze hoofdvesting. Deze kan u raadplegen op www.edukempen.be

4.2 Inschrijvingsgeld - kosten

Het inschrijvingsgeld bedraagt € 1,50 per lesuur. Dit wil zeggen dat er voor een module van 40 lestijden € 60,00 inschrijvingsgeld betaald moet worden, voor een module van 80 lestijden komt dit op € 120,00.

Naast het inschrijvingsgeld moet er ook ingrediëntengeld betaald worden. Dit ingrediëntengeld verschilt per traject. Voor het juiste bedrag van het ingrediëntengeld kan u steeds terecht op het secretariaat en op onze website.

Het onderwijsdecreet bepaald dat, vanaf 1 september 2019, cursisten die een periode van 6 schooljaren 3x dezelfde administratieve module volgen, vanaf de 4x een verdubbeling van het inschrijvingsgeld (€ 3,00 per lesuur) moeten betalen.

5 Benodigdheden

Volgende benodigdheden heeft u nodig voor het volgen van de cursussen:

Voor alle kookcursussen:

- Kledij conform het reglement veiligheid & hygiëne (onderdeel van het schoolreglement):
 - Koksvest met lange mouwen (katoen)
 - Voorbinder (katoen)
 - Hoofddekse
- - 2 keukenhanddoeken (niet om af te drogen, maar om warme potten vast te houden)
- Veiligheidsschoenen en een katoenen koksbroek zijn niet verplicht maar een pluspunt.

Starters hulpkok & overige gastronomische modules:

- Aardappelmesje
- Dunschiller
- Aansteker of lucifers

Hulpkok vanaf 2^e jaar:

- Aardappelmesje
- Dunschiller
- Aansteker of lucifers
- Koksmes

Koksmodules en/of specialisatiemodules:

- Aardappelmesje
- Dunschiller
- Aansteker of lucifers
- Koksmes
- Fileermes



6 Opleidingscheques

Als u werknemer bent in Vlaanderen en geen diploma hoger onderwijs heeft kan u gebruik maken van opleidingscheques. Per kalenderjaar heeft u recht op een budget van € 250 aan opleidingscheques, voor deze cheques hoeft u zelf slechts de helft te betalen, namelijk € 125.

Onder hooggeschoold wordt verstaan iedereen die hogere studies heeft afgerond, zoals studies die leiden tot het diploma van bachelor, master of hoger onderwijs, een lerarenopleiding, getuigschrift van pedagogische bekwaamheid en studies in het hoger onderwijs ingericht door het onderwijs van sociale promotie (volwassenenonderwijs).

Niet elke opleiding komt in aanmerking voor opleidingscheques (ongeacht uw diploma). Kijk na in de [opleidingsdatabank op vlaanderen.be](https://www.vlaanderen.be/opleidingscheques-voor-werknemers) of uw opleiding in aanmerking komt.

Sinds 1 september 2020 dienen opleidingscheques aangevraagd te worden via het WSE-loket. Meer informatie hierover en aanvragen kan via: <https://www.vlaanderen.be/opleidingscheques-voor-werknemers>

U kan opleidingscheques reeds op voorhand aanvragen zodanig dat u bij de inschrijvingen hier reeds mee kan betalen.

Indien u de opleidingscheques later aanvraagt, dient u bij inschrijving te betalen en kan u de opleidingscheques later indienen op het secretariaat en wordt er een terugbetaling geregeld. Hierbij moet u wel rekening houden met een termijn van ongeveer 4 weken na de start van de cursus.

De opleidingscheques moeten ingediend worden op het secretariaat **voor de laatste les** van uw opleiding.

Voor de meest recente informatie betreffende opleidingscheques: <https://www.vlaanderen.be/opleidingscheques-voor-werknemers>.



7 Vlaams opleidingsverlof

Op 21 december 2018 keurde de Vlaamse Regering het "Vlaams Opleidingsverlof" (VOV) goed. Voor opleidingen die starten op 1 september 2019 of later geldt het Vlaams opleidingsverlof. Dit Vlaams Opleidingsverlof komt in de plaats van het "betaald educatief verlof". Het VOV heeft ook gevolgen voor het gebruik van de opleidingscheques.

De hervorming houdt veranderingen in voor alle betrokken partijen: de werknemer/cursist, de werkgever en ons centrum als opleidingsverstrekker.

Op de website van de [Vlaamse opleidingsincentives](#) vind je meer informatie over het Vlaams opleidingsverlof, de voorwaarden en de opleidingen die in aanmerking komen.

8 Vrijstelling / vermindering van inschrijvingsgeld

Voor enkele specifieke categorieën van cursisten is er hetzij een volledige vrijstelling hetzij een gedeeltelijke vrijstelling van het inschrijvingsgeld voorzien (niet van toepassing op het ingrediëntengeld en andere kosten).

Volledige vrijstelling van het inschrijvingsgeld:

- alle cursisten in het studiegebied algemene vorming
- alle cursisten met een inkomen via maatschappelijke dienstverlening of een leefloon of die ten laste zijn van één van deze categorieën
- asielzoekers die materiële hulp genieten
- gedetineerden
- minderjarigen die deelnemen aan het secundair volwassenenonderwijs in het kader van de samenwerking tussen de Centra voor Deeltijds Beroeps secundair Onderwijs en de Centra voor Volwassenenonderwijs
- cursisten tussen 12 en 16 jaar die Nederlands tweede taal volgen
- cursisten die een wachtuitkering of een werkloosheidsuitkering krijgen en die een opleiding volgen die door de VDAB erkend is in het kader van een traject naar werk
- niet-werkende verplicht ingeschreven werkzoekende die nog geen recht op een wachtuitkering hebben verworven
- inburgeraars die een inburgeringscontract hebben ondertekend of een inburgeringattest behaald hebben voor de opleidingen Nederlands tweede taal op richtgraad 1 en 2

Komen in aanmerking voor een vermindering tot 25 % van het inschrijvingsgeld:

- cursisten met een inkomen via een wachtuitkering of een werkloosheidsuitkering door alle opleidingen die niet gevolgd worden in een door de VDAB erkend traject naar werk
→ **vraag de goedkeuring bij VDAB aan voor je jezelf komt inschrijven. De vermindering kan niet met terugwerkende kracht worden toegekend.**
- alle cursisten die in het bezit zijn van een van de volgende attesten of die ten laste zijn van een persoon die in het bezit is van een van volgende attesten:
 - een attest, uitgereikt door de bevoegde overheid, waaruit arbeidsongeschiktheid van ten minste 66 % blijkt
 - een attest waaruit het recht blijkt op een integratietegemoetkoming aan gehandicapten
 - een attest waaruit de inschrijving bij het Vlaams Agentschap voor Personen met een Handicap blijkt
- alle cursisten die gedurende twee opeenvolgende schooljaren opleiding gevolgd hebben in een Centrum voor Basiseducatie gedurende ten minste 120 lestijden en dit voorafgaand aan het schooljaar van inschrijving in een Centrum voor Volwassenenonderwijs.

Voor meer informatie kan u steeds terecht op het secretariaat.

Deze attesten moeten **ten laatste 30 dagen na inschrijving** ingediend worden en mogen niet ouder zijn dan 1 maand.

9 Medisch attest: meldingsplicht

Vanaf 1 september 2019 is het niet langer nodig om een medisch attest in te dienen. Er is vanaf dan wel een meldingsplicht met betrekking tot de levensmiddelenhygiëne.

Wat betekent dit?

Neem je deel aan een opleiding waarbij je in aanraking komt met voedingswaren en houdt je medische toestand een risico in op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging van levensmiddelen, dan breng je, in voorkomend geval, de directie hiervan onmiddellijk op de hoogte. Het kan betekenen dat je je opleiding, of bepaalde onderdelen ervan, al dan niet tijdelijk, niet langer mag volgen.

De gegevens over jouw medische toestand worden verwerkt onder verantwoordelijkheid van de directie. Zowel de directie als de personeelsleden van ons centrum die deze gegevens verwerken zijn gehouden tot geheimhouding.



10 Reglement veiligheid en hygiëne

1. Kledij.

- Voor het werk in de keukens is het verplicht aangepaste kledij te dragen. Draag een katoenen koksvest, een katoenen voorbinder en een hoofdeksel (door de cursist aan te schaffen, ook voor de korte modules van 40 lestijden is deze kledij verplicht). Lange haren moeten worden opgestoken.
- Draag geen trui of blouse met hangende mouwen of linnen schort: brandgevaar, onveilig (haken) en onhygiënisch bij het maken van bereidingen!
- Draag stevige en gesloten schoenen, draag geen schoenen met hoge hakken, open schoenen, geen nylonkousen noch ringen, oorbellen of andere sieraden (veiligheid).
- Cursisten die de kledij voorschriften niet respecteren doen dit op eigen risico. Indien deze voorschriften niet nageleefd worden heeft de leerkracht het recht om de cursist de deelname aan de lessen te verbieden.

2. Hygiëne in de keuken, in het restaurant en de gebouwen.

Hygiëne is bij de behandeling en bereiding van voedsel uiterst belangrijk.

- Was vaak en zorgvuldig de handen, spoel ze met veel water, droog ze met wegwerphanddoeken. Doe dit telkens:
 - na gebruik van het toilet;
 - vooraleer met voedingswaren te werken;
 - na verwerking van vlees, vis of gevogelte;
- - na reinigingswerkjes.
- Verzorg je nagels, hou ze kort en rein. Gebruik geen nagellak.
- Wondjes onmiddellijk ontsmetten en bedekken met een hygiënische pleister. Nooit haren kammen in keuken of zaal
- Hoesten of niezen boven gerechten vermijden.
- Roken is absoluut verboden in het ganse gebouw en op het ganse schooldomein
- Gerechten proeven met een eetlepel.
- Voedingsmiddelen staan nooit op de grond.
- Laat gerechten niet op kamertemperatuur staan, ook niet om af te koelen. Hou warme gerechten boven de 70° (dien dus zo vlug mogelijk op).
- Let op het gebruik van handdoeken, koksdoek of werkdoek: zij bevatten kiemen. Veeg er geen pan of schotel mee af.
- Elke cursist brengt steeds twee nette handdoeken mee.
- Men mag nooit op de werktafels leunen of zitten.
- Zowel voor aanvang van de lessen als tijdens de pauze verzamelen de cursisten in de ontspanningsruimte of het restaurant. Nooit in andere lokalen, keukens, het office of de gangen.

3. Behandeling van grondstoffen.

- Grondstoffen worden bewaard op de geëigende plaatsen.
- Koelcellen worden slechts kortstondig geopend en onmiddellijk terug afgesloten!
- Geopende conserven en aangesproken grondstoffen dienen na gebruik op de juiste wijze

opgeborgen in de koelkast of daartoe bestemde recipiënten.

- Grondstoffen die zuur geworden zijn, worden niet verwerkt: vooraf proeven is noodzakelijk.
- Alle producten die gestockeerd worden in de koelkast of diepvries dienen gelabeld te worden.

4. Onderhoud van de lokalen.

- Tijdens de les wordt gebruikt materiaal zo snel mogelijk afgewassen en terug op de voorbestemde plaats gezet. Dit bespaart overwerk.
- Na de dienst worden fornuizen, koelkasten, materiaalkasten, friteuses, verwarmkast, werktafels en alle gebruikte materialen grondig geïetst.

5. Restaurant / Bar

- Het meubilair van het restaurant of de bar mag niet uit de betreffende lokalen verwijderd worden. Cursisten mogen de bar enkel betreden tijdens de lessen.

6. Gebruik van kleedkamers en opbergkasten.

- Overtollige kleding, tassen, documentatie, ... mogen niet in de keukens of eetruimtes staan, deze worden opgeborgen in de daartoe voorziene kleedkamers. De directie is niet verantwoordelijk voor schade, diefstal of verlies.

Dit bovenstaande reglement is noodzakelijk voor de veiligheid, hygiëne en goede orde in alle lokalen en is een aanvulling op het schoolreglement.

Zowel het schoolreglement als het reglement veiligheid en hygiëne worden aanvaard bij de inschrijving. Beide reglementen zijn consulteerbaar op www.edukempen.be

Wij danken u voor uw medewerking en begrip.

Gert Hurkmans
Directeur

11 Vrijstellingen

Indien u denkt in aanmerking te komen voor het verkrijgen van een vrijstelling is het best volgende informatie grondig door te lezen.

Een vrijstelling kan u bekomen op basis van elders verworven kwalificaties (EVK) of op basis van elders verworven competenties (EVC).

11.1 Procedure:

Voor elke module waarvoor u vrijstelling vraagt, maakt u een apart vrijstellingsdossier aan.

De eindbeslissing gebeurt door de directeur op basis van het advies van de opleidingscoördinator. De opleidingscoördinator vormt zijn advies op basis van de vrijstellingsaanvraag. Per module kan slechts één keer een vrijstellingsaanvraag worden ingediend. Het is daarom erg belangrijk dit dossier zo volledig mogelijk op te stellen. Er wordt immers verder geen correspondentie gevoerd over vrijstellingsaanvragen. Beroep tegen de eindbeslissing is niet mogelijk.

11.2 Elementen vrijstellingsdossier:

Indien u een aanvraag doet op basis van EVK:

- U vermeldt steeds het niveau waarin u een bepaald vak hebt gevolgd (graduaat, secundair, bachelor, master) en de periode wanneer u uw kwalificatie heeft behaald.
- U voegt steeds alle relevante bewijsstukken toe. Het opleidingsprogramma dat u volgde waarin alle opleidingsonderdelen staan, de inhoudstafel van de cursus of het handboek dat u voor het betreffende vak hebt gebruikt. Indien nodig zal het volledige handboek of de volledige cursus worden opgevraagd.
- Indien beschikbaar kan u ook het leerplan of leerdoelstellingen van het desbetreffende vak toevoegen.
- Wat u uiteraard steeds toevoegt in uw dossier is een kopie van uw studiebewijs, getuigschrift, certificaat of diploma en/of het bewijs dat u voor het hogervermeld vak geslaagd bent.
- Indien de waarde van de geleverde bewijsstukken niet duidelijk zijn of onvoldoende informatie bevatten kan de vrijstelling niet toegekend worden.

Indien je een aanvraag doet op basis van EVC:

Starten met een EVC-procedure moet goed voorbereid worden. U stelt zelf een portfolio samen. Het portfolio is de verzameling van relevante bewijsstukken die aantonen dat u over bepaalde competenties beschikt.

- U maakt een uitgebreide motivatie (A4) voor uw vrijstellingsaanvraag waarin u duidelijk verwijst naar de voor de betreffende module relevante verworven competenties.
- U voegt een duidelijke verwijzing toe naar de periode waarin u deze competenties heeft verworven.
- U voegt mogelijke bewijzen toe. Bv. arbeidsovereenkomst en functiebeschrijving.

Op basis van dit dossier kan u worden uitgenodigd voor een gesprek of een vrijstellingsproef.

11.3 Praktische punten:

- De aanvragen voor de eerste periode worden ten laatste 20 september binnengebracht, voor de tweede periode is de deadline 15 februari.
- Mogelijke vrijstellingsproeven worden in de laatste week van september ingericht voor de eerste periode. Voor de 2^{de} periode worden deze ingericht deze de laatste week van februari.
- Gebruik voor elk dossier alleen A4-papier, losbladig (dus geen geniete bundels) en alles bij elkaar gehouden in een käftje. Het eerste blad van elk dossier is het 'voorblad vrijstellingsdossier CVO EduKempen', deels ingevuld door u als aanvrager en deels ingevuld door een administratieve medewerkster. Dit voorblad vindt u verder in deze bundel terug bij de bijlagen.
- Mocht u vragen hebben over uw vrijstellingsdossier, contacteer het secretariaat van CVO EduKempen. Men zal u graag verder helpen.



12 Evacuatie

Er zullen regelmatig evacuatieoefeningen gehouden worden, zowel aangekondigde als niet aangekondigde oefeningen.

Om dergelijke oefeningen vlot te laten verlopen moeten er een aantal richtlijnen gevolgd worden.

12.1 Doelstelling van een evacuatieoefening

- Binnen de kortst mogelijke tijd alle personen te evacueren en te verzamelen op een veilige plaats = het aanleren van goede reflexen.
- Op de verzamelplaats de zekerheid bekomen dat niemand is achtergebleven = de interventie van de hulpdiensten vergemakkelijken.
- Er zorg voor dragen dat niemand terugkeert in de gebouwen = aantal slachtoffers beperken.
- Een evacuatieoefening te evalueren en indien nodig de procedure aan te passen.

12.2 Praktisch verloop van een evacuatie

- Je hoort het alarmsignaal.
- Schakel apparaten (ovens ed) uit, doof de vuren, laat al het materiaal ter plaatse.
- Volg de instructies van de leerkracht en verlaat in groep het gebouw.
- Bij het verlaten van de lokalen worden ramen en deuren gesloten, lichten blijven branden.
- Begeef je naar het verzamelpunt:
Campus Molenhof - Kooklabo, Boomgaardstraat 60: parking cursisten
Campus Molenhof, Boomgaardstraat 58 (nieuwbouw): op de speelplaats net naast de fietsenstalling
- Blijf bij uw groep zodanig dat de leerkracht kan controleren of iedereen aanwezig is.
- Blijf op de verzamelplaats tot er verdere instructies gegeven worden.
- Het einde van een evacuatie wordt door de verantwoordelijke gegeven, enkel na dit signaal mag u samen met uw leerkracht terugkeren naar uw lokaal.

13 Andere nuttige informatie

13.1 Permanente evaluatie

Alle cursussen van gastronomie maken gebruik van permanente evaluatie.

Er zijn dus geen eindexamens, maar gedurende de verschillende lessen zal u beoordeeld worden op uw inzet, uw technieken, uw bereidingen, ... Deze evaluatie kan schriftelijk of mondeling gebeuren, door middel van praktische proeven en observatie door de leerkracht tijdens de lessen.

Om op een correcte manier geëvalueerd te kunnen worden is het dus belangrijk om regelmatig aanwezig te zijn. Indien u meermaals afwezig bent kan dit een invloed hebben op uw resultaat.

De doelstellingen die behaald moeten worden per traject en uw persoonlijke evolutie kan u volgen op ons digitaal leerplatform: <http://moodle.edukempen.be>

13.2 Diploma behalen

Binnen het studiegebied horeca is de opleiding kok diplomeerbaar:

Om hier het diploma van te kunnen behalen zijn er 2 mogelijkheden:

- U brengt een kopie van uw **secundair diploma** binnen op het einde van uw traject van kok.
- U bent niet in het bezit van een secundair diploma? Dan kan u via tweedekansonderwijs uw certificaat van Algemene vorming behalen. Indien u beide certificaten behaald heeft, kunnen deze omgevormd worden tot het diploma van kok.

13.3 Premie van Horeca Vlaanderen

Werknemers in de horecasector die zich inschrijven voor een module of een opleidingstraject in het studiegebied 'Voeding' of de opleiding 'Hotel- en cateringmanagement' van een erkend centrum voor volwassenenonderwijs kunnen hiervoor een premie aanvragen bij Horeca Vorming Vlaanderen.

Als cursist voldoe je aan volgende voorwaarden:

- Je bent ingeschreven als werknemer in de horeca (PC 302) bij aanvang van de module **en** op het moment dat de aanvraag voor financiële tussenkomst wordt ingediend.
- De persoon/partij die het inschrijvingsgeld van de cursist betaald, dient de aanvraag in.
- Je bent geslaagd voor de module
- Jij (of de persoon/partij die je inschrijvingsgeld betaald) dient de aanvraag in **vóór** de start van het volgende schooljaar (Bv. Aanvragen voor modules/opleidingen van het schooljaar 2014-2015, moeten voor 1 september 2015 gebeuren).

Voldoe jij aan deze voorwaarden? Surf naar www.fanvanhoreca.be/premiecv en download het aanvraag formulier of bel naar 02 513 64 84.

Het volledige reglement is eveneens te raadplegen op de website.

13.4 Eigen zaak opstarten

Voor bepaalde professionele doeleinden of voor het vestigen van een eigen zaak heeft u naast het certificaat van (hulp)kok, wijnkenner, bierkenner ook het certificaat van ondernemerschap nodig. Deze opleiding wordt binnen CVO EduKempen aangeboden onder de noemer Leren ondernemen.

Om te weten welk certificaat u exact nodig heeft voor uw professionele doeleinden of het vestigen van een eigen zaak verwijzen wij u graag door naar het ondernemingsloket

http://economie.fgov.be/nl/ondernemingen/leven_onderneming/oprichting/ondernemingsloket/#.WECLPvnhCM8



14Bijlagen

14.1 Aanvraag vrijstelling

In te vullen door de cursist:

Schooljaar: 20... - 20...

Naam:.....
e-mailadres:.....
Telefoonnummer dag:.....telefoonnr. avond:.....
Datum afgifte:.....
Rekeningnummer:.....
Rekeninghouder:.....

Inhoudstafel dossier:

Vrijstellingsaanvraag voor de module:

Opleiding:

0 Aanvraag op basis van elders verworven kwalificaties (EVK)

De aanvraag gebeurt op basis van volgende gevolgde cursus (duidelijke vermelding van naam, niveau (ASO, BSO, TSO, A2, A1, master, bachelor) en jaar waarin de kwalificatie werd behaald.):

.....

0 Kopie van diploma/certificaat

0 Relevante bewijsstukken:

0 opleidingsprogramma met relevante opleidingsonderdelen

0 leerplan met leerinhouden

0 inhoudstafel cursus/handboek met titel

0 andere:

0 Aanvraag op basis van elders verworven competenties (EVC)

0 Portfolio

0 A4: motivatie voor de aanvraag

0 Attesten werkgever/organisatie

0 Andere nl.

In te vullen door de administratief medewerkster:

Datum aanvraag:

Verwittigd op:

Opleiding:

Code:Aantal uren/lestijden:

Module:

Advies van de opleidingscoördinator:

Opmerking directie:

Beslissing directeur: goedgekeurd / niet goedgekeurd

Datum en handtekening

handtekening directeur

tot kennisname beslissing

datum eindbeslissing

**Vrijstelling EVK/EVC
Aanvraag en beoordeling
Schooljaar:**

Ontvangstbewijs voor de aanvraag van het verkrijgen van vrijstelling voor module(s)
(bij indiening via mail geldt de mail als bewijs)

Naam en voornaam:

Aanvraag vrijstelling voor de volgende module(s):

.....
.....
.....

Datum aanvraag:

Handtekening en naam verantwoordelijke CVO EduKempen: