



Hulpkok

Kok

Bistrogerechten met vlees & gevogelte* 80 LT

Bistrogerechten met vis* 80 LT

Bistrogerechten met groenten en kruiden* 80 LT

Bistronagerechten* 80 LT

Initiatie ontvangst en bediening van gasten (instapvrij) 80 LT

Restaurant à la carte* 80 Lt

Restaurant à la carte en keukenorganisatie* 80 Lt

Restaurant à la carte en keukenbeheer* 80 Lt

- De modules van hulpkok (uitgezonderd “Initiatie ontvangst en bediening van gasten”) kunnen pas gevolgd worden na het behalen van het certificaat van keukenmedewerker.
- De modules van kok kunnen pas gevolgd worden na het behalen van het certificaat van hulpkok

* Voorkennis nodig



Kok

Kan pas gevolgd worden na het afronden van hulpkok



*** Voorkennis nodig**

Van deze uitdovende opleiding worden niet alle cursussen meer aangeboden.