Hulpkok
Mogelijk in avondtraject of in dagtraject

- Geschikt voor zowel hobbykoks als voor hen die het certificaat willen behalen
- Op een leerrijke, aangename en gezellige manier wordt alles aangeleerd
- Ontdek alle tips en tricks onder begeleiding van professionele koks
- Deze opleiding kan gevolgd worden na het behalen van het certificaat van keukenmedewerker

Deze opleiding bestaat uit 5 modules:

- Bistrogerechten met vlees en gevogelte
- Bistrogerechten met vis
- Bistrogerechten met groenten en kruiden
- Bistronagerechten
- Initiatie ontvangst en bediening van gasten (instapvrij)



Hulpkok: overzicht modules

Bistrogerechten met vlees en gevogelte*
80 LT

In deze module bouw je verder op de verworven kennis van eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten. Bereiden van consommés en veloutésoepen, voorbereiden en bereiden van vlees en gevogelte, warme en koude gerechten met vlees en gevogelte, bereiden van bijgerechten: salades, rijstgerechten, aardappelbereidingen, … Dit en nog veel meer.

Bistrogerechten met vis*
80 LT

We bouwen verder op de kennis van eenvoudige visgerechten en gaan soepen op basis van vis bereiden, leren vis fileren en natuurlijk warme en koude bereidingen maken met vis en de bijpassende sauzen en bijgerechten.

Bistrogerechten met groenten en kruiden*
80 LT

Er wordt verder gegaan met de kennis die je opgedaan hebt bij eenvoudige gerechten met groenten en kruiden. We doen alle voorbereidende werken in verband met groeten en fruit. Daarna gaan we gerechten bereiden en dresseren. Ook hier in combinatie met passende bijgerechten.

*** Voorkennis vereist**

Hulpkok: overzicht modules

Bistronagerechten*
80 LT

Naast het bereiden van warme en koude nagerechten, gaan we ook banketgebak maken. Verder leggen we ons toe op het dresseren van bereide dessersten.

Initiatie ontvangst en bediening van gasten
80 LT

Je leert de basiscompetenties i.v.m. het ontvangen en bedienen van gasten op een gastvriendelijke manier. De samenwerking tussen het keuken- en het zaalpersoneel is essentieel om tegemoet te komen aan de wensen van jouw gasten.

*** Voorkennis vereist**

Alle modules van hulpkok afgerond?
Proficiat, u behaald het certificaat van hulpkok.
Heb je reeds een diploma secundair onderwijs of heb je de Aanvullende algemene vorming gevolgd? Dan behaal je eveneens een diploma secundair onderwijs van hulpkok.
Na het behalen van het certificaat kan je doorstromen naar de opleiding tot Kok of naar één van de Chef de parties.

Hulpkok: duurtijd opleiding en benodigdheden

Duurtijd van de opleiding:

- Dagtraject: 6 maanden (het dagtraject kan enkel in zijn geheel gevolgd worden in combinatie met keukenmedewerker).
- Avondtraject: 2,5 schooljaar bij 1 lesmoment per week

Benodigdheden:

- Kledij:
  Koksvest (katoen) met lange mouwen
  Voorbinder (katoen)
  Hoofddeksel
- 2 keukenhanddoeken
- Aardappelmesje
- Dunschiller
- Aansteker of lucifers
- Koksmes



Hulpkok: andere info

Vrijstellingen

Heb je reeds eerder een gelijkaardige opleiding gevolgd en denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen?
Een vrijstelling kan bekomen worden op basis van elders verworven kwalificaties (EVK) of op basis van elders verworven competenties (EVC).
Meer informatie over hoe een vrijstelling aangevraagd kan worden vind je terug op onze website: https://www.edukempen.be/voor-cursisten/vrijstellingsaanvragen

Inschrijvingsgelden - kosten

Het inschrijvingsgeld bedraagt € 1,50 per lesuur:
- Module van 40 lestijden = € 60 inschrijvingsgeld
- Module van 80 lestijden = € 120 inschrijvingsgeld

Daarnaast moet er ook ingrediëntengeld betaald worden. Dit bedrag verschilt per module.

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

Hulpkok: andere info

Vermindering/vrijstelling van het inschrijvingsgeld.

Voor enkele specifieke categorieën van cursisten is er hetzij een volledige vrijstelling, hetzij een gedeeltelijke vrijstelling van het inschrijvingsgeld voorzien.
Meer informatie hierover vind je op:
https://www.edukempen.be/inschrijvingen/kortingen
Let op, het ingrediëntengeld komt niet in aanmerking voor deze vermindering.

Overige voordelen

Wens je gebruik te maken van opleidingscheques, Vlaams opleidingsverlof, KMO-portefeuille, werk je reeds in de horeca…?
De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via
https://www.edukempen.be/inschrijvingen/voordelen

Hulpkok: andere info



Lesuren:

- Dagtraject:
  8u30 – 12u20
  12u50 – 16u40
- ‘s Avonds:
  18u00 – 21u50
- Zaterdagvoormiddag:
  8u10 – 12u00

Inschrijven?

Inschrijven kan online gebeuren via onze website: www.edukempen.be of door langs te komen op het secretariaat van campus Boomgaard (Boomgaardstraat 56, 2300 Turnhout, 014 49 07 10)

Meer info? gastronomie@edukempen.be - 014 49 07 09

Hulpkok: diplomeerbare opleiding

Reeds een diploma secundair onderwijs of certificaat AAV?

Ben je reeds in het bezit van een diploma secundair onderwijs of heb je het certificaat AAV (Aanvullende Algemene vorming) behaald? Bezorg dit aan het secretariaat voor het afronden van jouw laatste module van de opleiding hulpkok.
Je behaalt dan ook het diploma secundair onderwijs hulpkok.

Nog geen diploma secundair onderwijs?

Bij CVO EduKempen kan je alsnog je diploma secundair onderwijs behalen. Dit kan je door de Aanvullende Algemene Vorming (AAV) te volgen en een Diplomagerichte beroepsopleiding (bv hulpkok).
Meer informatie hierover kan je terugvinden op onze website:
https://www.edukempen.be/opleidingen/tweedekansonderwijs