

Chef de partie

Avondtraject

Na het afronden van de opleiding hulpkok kan je jezelf verder specialiseren als chef de partie.

Dit kan in 4 verschillende richtingen:

- Chef de partie vlees, wild & gevogelte
- Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren
- Chef de partie groenten, fruit & kruiden
- Chef de partie desserts, gebak & brood

Elk van deze 4 opleidingen bestaat uit 4 modules.



Chef de partie: overzicht modules

Chef de partie vlees, wild en gevogelte

Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte* 80 LT

Restaurantgerechten met vlees, wild en gevogelte uit de wereldkeuken* 80 LT

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild en gevogelte* 80 LT

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild & gevogelte* 80 LT

Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren

Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren* 80 LT

Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken* 80 LT

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren* 80 LT

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren* 80 LT

Chef de partie groenten, fruit en kruiden

Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden* 80 LT

Restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden uit de wereldkeuken* 80 LT

Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit en kruiden* 80 LT

Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit en kruiden* 80 LT

Chef de partie desserts, gebak en brood

Restaurantdesserts, gebak en brood* 80 LT

Restaurantdesserts, gebak en brood uit de wereldkeuken* 80 LT

Gezonde en dieetdesserts, gebak en brood* 80 LT

Trendy en alternatieve desserts, gebak en brood* 80 LT

Deze opleidingen kunnen pas gevolgd worden na het behalen van het certificaat van hulpkok en de deelcertificaten van "Onthaal en omgang met gasten" en "Interactie zaal/keuken".

*** Voorkennis nodig**

Chef de partie: overzicht modules

Alle modules van 1 bepaalde chef de partie afgerond?
Proficiat, u behaald het betreffende certificaat van chef de partie.



Chef de partie: 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).

Chef de partie: 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, ...?

De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/voordelen>

Chef de partie: andere info

Lessuren:

- Avond: 18u00 – 21u50

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 10

Chef de partie: 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 chef de partie. Je behaalt dan ook het diploma secundair onderwijs chef de partie.

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 chef de partie).

Meer informatie hierover kan je terugvinden op onze website:

<https://www.edukempen.be/opleidingen/tweedekansonderwijs>