

## Prijslijst gastronomie Turnhout 2025-2026

Opleiding	Module	Inschrijvings- geld (nieuw tarief)	Ingrediënten- geld	Totaal (nieuw tarief)
Chef de partie desserts, gebak en brood	Gezonde en dieetdesserts, gebak en brood*	€ 180,00	€ 225,00	€ 405,00
Chef de partie desserts, gebak en brood	Restaurantdesserts, gebak en brood uit de wereldkeuken*	€ 180,00	€ 215,00	€ 395,00
Chef de partie desserts, gebak en brood	Restaurantdesserts, gebak en brood*	€ 180,00	€ 205,00	€ 385,00
Chef de partie desserts, gebak en brood	Trendy en alternatieve desserts, gebak en brood*	€ 180,00	€ 235,00	€ 415,00
Chef de partie groenten, fruit & kruiden	Dieetmaaltijden en gezonde voeding met groenten, fruit & kruiden*	€ 180,00	€ 255,00	€ 435,00
Chef de partie groenten, fruit & kruiden	Restaurantgerechten met groenten, fruit & kruiden uit de wereldkeuken*	€ 180,00	€ 245,00	€ 425,00
Chef de partie groenten, fruit & kruiden	Restaurantgerechten met groenten, fruit & kruiden*	€ 180,00	€ 235,00	€ 415,00
Chef de partie groenten, fruit & kruiden	Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met groenten, fruit & kruiden*	€ 180,00	€ 265,00	€ 445,00
Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vis, schaal- en schelpdieren*	€ 180,00	€ 310,00	€ 490,00
Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren uit de wereldkeuken*	€ 180,00	€ 300,00	€ 480,00
Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren*	€ 180,00	€ 290,00	€ 470,00
Chef de partie vis, schaal- en schelpdieren	Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vis, schaal- en schelpdieren*	€ 180,00	€ 320,00	€ 500,00
Chef de partie vlees, wild & gevogelte	Dieetmaaltijden en gezonde voeding met vlees, wild & gevogelte*	€ 180,00	€ 265,00	€ 445,00
Chef de partie vlees, wild & gevogelte	Restaurantgerechten met vlees, wild & gevogelte uit de wereldkeuken*	€ 180,00	€ 260,00	€ 440,00
Chef de partie vlees, wild & gevogelte	Restaurantgerechten met vlees, wild & gevogelte*	€ 180,00	€ 245,00	€ 425,00
Chef de partie vlees, wild & gevogelte	Trendy en alternatieve bereidingen voor restaurantgerechten met vlees, wild & gevogelte*	€ 180,00	€ 275,00	€ 455,00

**Het inschrijvingsgeld is onder voorbehoud van eventuele wijzigingen door beslissingen van de Vlaamse Regering.**

Alle vermelde prijzen zijn zonder eventuele kortingen.

Niet alle modules worden elk semester/elk schooljaar aangeboden.

\* Voorkennis vereist