



	Periode 1 1/9/2026 – 9/11/2026	Periode 2 10/11/2026 – 25/1/2027	Periode 3 27/1/2027 – 20/4/2027	Periode 4 21/4/2027 – 22/6/2027
Maandag 18u00 – 21u50	Lekker en gevarieerd (Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten + eenvoudige nagerechten)		Lekker en gezond (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden + eenvoudige visgerechten)	
Dinsdag 8u30 – 12u20	Ontbijt, brunch en lunch (Eenvoudige vleesgerechten + eenvoudige nagerechten)		Italiaanse keuken (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden + eenvoudige visgerechten)	
Dinsdag 18u00 – 21u50	Lekker en gezond (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden + eenvoudige visgerechten)		Lekker en gevarieerd (Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten + eenvoudige nagerechten)	
Woensdag 13u00 – 16u50	Nieuw talent in de keuken** (Eenvoudige vleesgerechten) (2-wekelijks, start 2/9/2026)		Culinaire vaardigheden van A tot Z** (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden)	
Woensdag 18u00 – 21u50				
Donderdag 8u30 – 12u20	Hartig & zoet (Eenvoudige nagerechten)	Feestelijk koken (Eenvoudige vleesgerechten)	Wereldkeuken (Eenvoudige gerechten met groenten & kruiden + eenvoudige visgerechten)	
Donderdag 18u00 – 21u50	Lekker en gevarieerd (Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten + eenvoudige nagerechten)		Lekker en gezond (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden + eenvoudige visgerechten)	
Zaterdag 8u10 – 12u00	Zuiders koken (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden)	Lekker en snel met vis (Eenvoudige visgerechten)	BBQ & grill (Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten + eenvoudige gerechten met groenten & kruiden)	
	Oosterse keuken (Eenvoudige visgerechten + eenvoudige gerechten met groenten & kruiden)			

Extra informatie:

- Voor het werk in de keukens dient aangepaste kledij aangeschaft te worden. Tijdens de eerste les krijg je hierover meer informatie van je leerkracht.
- Deze cursussen worden aangeboden onder de leerplannen van keukenmedewerker of medewerker fastfood.
- ** Deze cursussen zijn gericht naar scholieren en studenten vanaf 16 jaar