



### 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