

<b>Opleiding: Hobbycursussen gastronomie</b>			
<i>Organisatie : 2 perioden van 18 weken les</i>			
	1	2	
<b>Lesdag</b>	5/09/2022 - 29/01/2023	30/1/2023 - 25/6/2023	
Ma av		<b>Lekker en gevarieerd koken</b> (Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten & eenvoudige nagerechten)	
		<b>18u00 - 21u50 VOLZET</b>	
Di Vm	<b>Start to cook deel A:</b> Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten & Eenvoudige nagerechten	<b>S2C: Lekker en gezond koken</b> Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden & eenvoudige visgerechten	
	<b>08u30 - 12u20</b>	<b>08u30 - 12u20</b>	
Di Av		<b>Lekker en gezond koken</b> (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden & eenvoudige visgerechten)	
		<b>18u00 - 21u50</b>	
Wo vm		<b>Lekker en gezond koken</b> (Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden & eenvoudige visgerechten)	
		<b>08u30 - 12u20</b>	
Woe Av			
Do AV			
Za Vm	<b>Start to cook deel B:</b> Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden & eenvoudige visgerechten	<b>S2C: Lekker en gevarieerd koken</b> Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten & eenvoudige nagerechten	
	<b>8u10 - 12u00</b>	<b>8u10 - 12u00</b>	

Lesplaats: Campus Gastronomie  
 Tel: 014 49 07 08 - 014 49 07 10  
 Mail: [gastronomie@edukempen.be](mailto:gastronomie@edukempen.be)

De modules "Eenvoudige gerechten met vlees & gevogelte", "Eenvoudige visgerechten", "Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden" en "Eenvoudige nagerechten" vallen onder het leerplan van keukenmedewerker.

*Laatste aanpassing:*

30/01/2023

**Onder voorbehoud**