



## Opleiding GASTRONOMIE HULPKOK/KOK – campus BALEN – 2021-2022

Lesmoment	Module	Opmerkingen :
MAANDAG AV	<b>SIMPEL EN LEKKER :</b> -DAGSCHOTELS met VLEES/GEVOGELTE (Hulpkok)(80LT) + -DAGSCHOTELS met VIS (Hulpkok)(80LT)	je schrijft in voor beide modules
DINSDAG AV	-NAGERECHTEN (Hulpkok - periode 1)(80LT)(1) -VISGERECHTEN (Kok - periode2)(80LT)(2)	je schrijft bij de start van het traject enkel in voor de module (1)
WOENSDAG VM – WEEK A	<b>TAARTEN en BANKETGEBAK :</b> -NAGERECHTEN (Hulpkok)(80LT)	je hebt enkel les om de <u>2 weken</u>
WOENSDAG AV	<b>MANAGEMENT ZAAL/KEUKEN :</b> -DIENST AAN DE KAART/KEUKEN (Kok)(80LT) + -ONTHAAL EN ONGANG MET GASTEN (Kok)(40LT) + -INTERACTIE ZAAL /KEUKEN (Kok)(40LT)	je schrijft gelijktijdig in voor de drie modules
DONDERDAG VM	<b>START TO COOK :</b> -INITIATIE WARME KEUKEN (Hulpkok)(80LT) + -KOUDE KEUKEN (Hulpkok)(80LT)	je schrijft in voor beide modules <u>start opleiding</u>
DONDERDAG AV	<b>START TO COOK :</b> -INITIATIE WARME KEUKEN (Hulpkok)(80LT) + -KOUDE KEUKEN (Hulpkok)(80LT)	je schrijft in voor beide modules <u>start opleiding</u>

- AV = avond – VM = voormiddag – LT = aantal lestijden

- Info : [mol@edukempen.be](mailto:mol@edukempen.be)