



Chef de partie

Chef de partie vlees, wild
en gevogelte

Chef de partie vis, schaal-
en schelpdieren

Chef de partie groenten,
fruit en kruiden

Chef de partie desserts,
gebak en brood

Restaurantgerechten met vlees, wild
en gevogelte* 80 LT

Restaurantgerechten met vlees, wild
en gevogelte uit de wereldkeuken* 80 LT

Dieetmaaltijden en gezonde
voeding met vlees, wild en
gevogelte* 80 LT

Trendy en alternatieve bereidingen
voor restaurantgerechten met vlees,
wild & gevogelte* 80 LT

Restaurantgerechten met vis,
schaal- en schelpdieren* 80 LT

Restaurantgerechten met vis,
schaal- en schelpdieren uit de
wereldkeuken* 80 LT

Dieetmaaltijden en gezonde
voeding met vis, schaal- en
schelpdieren* 80 LT

Trendy en alternatieve bereidingen
voor restaurantgerechten met vis,
schaal- en schelpdieren* 80 LT

Restaurantgerechten met groenten,
fruit en kruiden* 80 LT

Restaurantgerechten met groenten,
fruit en kruiden uit de
wereldkeuken* 80 LT

Dieetmaaltijden en gezonde
voeding met groenten, fruit en
kruiden* 80 LT

Trendy en alternatieve bereidingen
voor restaurantgerechten met
groenten, fruit en kruiden* 80 LT

Restaurantdesserts, gebak en
brood* 80 LT

Restaurantdesserts, gebak en
brood uit de wereldkeuken* 80 LT

Gezonde en dieetdesserts, gebak
en brood* 80 LT

Trendy en alternatieve desserts,
gebak en brood* 80 LT

Deze opleidingen kunnen pas gevolgd worden na het behalen van het certificaat van hulpkok en de deelcertificaten van "Onthaal en omgang met gasten" en "Interactie zaal/keuken".

* Voorkennis nodig