



Opleiding HORECA - KEUKENMEDEWERKER/HULPKOK/CHEF DE PARTIE – campus MOL – 2022/2023

Lesmoment :	Module :	Opmerkingen :
MAANDAG AV	<u>HULPKOK</u> : -BISTROGERECHTEN met VLEES en GEVOGELTE (80LT) + -BISTRONAGERECHTEN (80LT)	je schrijft in voor beide modules - modules lopen gelijktijdig
DINSDAG AV – periode 1	<u>HULPKOK</u> : -INITIATIE ONTVANGST en BEDIENING van GASTEN (80LT)	je schrijft eerst in voor deze module
DINSDAG AV – periode 2	<u>CHEF DE PARTIE VLEES-WILD & GEVOGELTE</u> : -RESTAURANTGERECHTEN met VLEES, WILD & GEVOGELTE (80LT)	na het behalen van het certificaat hulpkok <u>nieuw LP</u> kan u inschrijven voor deze module
WOENSDAG AV – week 1	<u>HULPKOK</u> : -INITIATIE ONTVANGST en BEDIENING van GASTEN (80LT)	je hebt enkel les om de <u>2 weken</u>
WOENSDAG AV – week 2		
DONDERDAG AV	<u>HULPKOK</u> : -BISTRONAGERECHTEN (80LT) + -INITIATIE ONTVANGST en BEDIENING van GASTEN (80LT)	je schrijft in voor beide modules - modules lopen gelijktijdig
WOENSDAG VM – periode 1	<u>KEUKENMEDEWERKER</u> : -EENVOUDIGE VLEES- en GEVOGELTE GERECHTEN (40LT) + -EENVOUDIGE NAGERECHTEN (40LT)	<u>Startermodules - lopen gelijktijdig</u> je schrijft in voor beide modules
WOENSDAG VM – periode 2	<u>KEUKENMEDEWERKER</u> : -EENVOUDIGE VISGERECHTEN (40LT) + -EENVOUDIGE GERECHTEN met GROENTEN en KRUIDEN (40LT)	<u>Startermodules – lopen gelijktijdig</u> je schrijft in voor beide modules

“onder voorbehoud”

- AV = avond – VM = voormiddag - LT = aantal lestijden – LP = leerplan
- Periode 1 loopt van september tot januari – periode 2 loopt van januari tot juni