

Keukenmedewerker

Als keukenmedewerker assisteer je de kok en het andere keukenpersoneel. Zo help je voor de service met alle voorbereidingen. Tijdens de dienst help je de (hulp)kok bij de bereidingen en maak je ook eigen bereidingen klaar. Na de dienst ruim je mee op.

- Algemene voorbereidingen in de keuken
- Bereiden van eenvoudige gerechten: soepen, sauzen, salades, desserts, ...
- Werken volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid
- Beheer van voorraad en ontvangst en stockage van ingrediënten

Deze opleiding bestaat uit 4 modules:

- Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten
- Eenvoudige visgerechten
- Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden
- Eenvoudige nagerechten



Keukenmedewerker: overzicht modules

Eenvoudige vlees- en
gevogelte gerechten

40 LT

Je leert eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en na verwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vlees en gevogelte.

Eenvoudige visgerechten

40 LT

In deze module leer je eenvoudige visgerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je leert ook alle voorbereidende werkzaamheden en na verwerkende activiteiten verrichten, inclusief het ontvangen en controleren, opslaan, verpakken en etiketteren van vis.

Eenvoudige gerechten
met groenten en kruiden

40 LT

Eenvoudige gerechten met groenten en kruiden bereiden, van de voorbereidingen tot het dresser en het bereiden van de bijgerechten. Het komt allemaal aanbod in deze module.

Eenvoudige nagerechten

40 LT

Nagerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Alle voorbereidende werkzaamheden tot de na verwerkende activiteiten worden uitgevoerd.

Keukenmedewerker: overzicht modules

Voor deze modules is er geen voorkennis vereist.

De modules worden gecombineerd aangeboden:

- **Lekker en gevarieerd:** Eenvoudige vlees- en gevogeltegerechten samen met eenvoudige nagerechten
- **Lekker en gezond:** Eenvoudige visgerechten samen met eenvoudige gerechten met groenten en kruiden

Dit betekent dat je steeds voor 2 modules samen inschrijft.



Alle modules van keukenmedewerker afgerond?

Proficiat, u behaalt het certificaat van keukenmedewerker.

Na het behalen van het certificaat kan je doorstromen naar de opleiding tot hulpkok.

Keukenmedewerker: duurtijd opleiding en benodigdheden

Duurtijd van de opleiding:

- Bij 1 lesmoment per week: 1 schooljaar

Benodigdheden:

- Kledij:
 - Koksvest (katoen) met lange mouwen
 - Vorbinder (katoen)
 - Hoofddekseel
- 2 keukenhanddoeken
- Aardappelmesje
- Dunschiller
- Aansteker of lucifers

Volg je de opleiding via het intensieve dagtraject? Dan heb je ook het volgende nodig (ivm stage):

- Koksbroek (katoen)
- Veiligheidsschoenen



Keukenmedewerker: andere info

Vrijstellingen

Heb je reeds eerder een gelijkaardige opleiding gevolgd en denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen?

Een vrijstelling kan bekomen worden op basis van elders verworven kwalificaties (EVK) of op basis van elders verworven competenties (EVC).

Meer informatie over hoe een vrijstelling aangevraagd kan worden vind je terug op onze website: <https://www.edukempen.be/voor-cursisten/vrijstellingsaanvragen>

Inschrijvingsgelden - kosten

Het inschrijvingsgeld bedraagt € 1,50 per lesuur:

- Module van 40 lestijden = € 60 inschrijvingsgeld
- Module van 80 lestijden = € 120 inschrijvingsgeld

Daarnaast moet er ook **ingrediëntengeld** betaald worden. Dit bedrag verschilt per module.

Het onderwijsdecreet bepaald dat, vanaf 1 september 2019, cursisten die in een periode van 6 schooljaren 3x dezelfde administratieve module volgen, vanaf de 4^e maal een verdubbeling van het inschrijvingsgeld moeten betalen (nl. € 3 per lesuur).

Keukenmedewerker: andere info

Vermindering/vrijstelling van het inschrijvingsgeld.

Voor enkele specifieke categorieën van cursisten is er hetzij een volledige vrijstelling, hetzij een gedeeltelijke vrijstelling van het inschrijvingsgeld voorzien.

Meer informatie hierover vind je op:

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/kortingen>

Let op, het ingrediëntengeld komt niet in aanmerking voor deze vermindering.

Het intensieve traject kan gevolgd worden met een VDAB-contract. Meer informatie hierover kan je terugvinden op:

<https://www.vdab.be/opleidingen/aanbod/O-AMI-403400/cursus/C-AMI-198587/Hulpkok-TURNHOUT>

Overige voordelen

Wens je gebruik te maken van opleidingscheques, Vlaams opleidingsverlof, KMO-portefeuille, werk je reeds in de horeca...?

De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via

<https://www.edukempen.be/inschrijvingen/voordelen>

Keukenmedewerker: andere info

Lessuren:

- Avond: 18u00 – 21u50
- Zaterdagvoormiddag: 8u10 – 12u00
- Intensief dagtraject, overdag:
8u30 – 12u20
12u50 – 16u40



Inschrijven?

Inschrijven kan online via de website: www.edukempen.be of door langs te komen op het secretariaat van campus Boomgaard te Turnhout:

Boomgaardstraat 56

2300 Turnhout

014 49 07 10

Let op: voor het **intensieve** dagtraject kan je enkel inschrijven op het secretariaat en **niet** online.

Meer info? gastronomie@edukempen.be - 014 49 07 08 – 014 49 07 10

Inschrijven? www.edukempen.be