

Kok

Na het voltooien van hulpkok kan er gestart worden met dit traject. Tijdens deze opleiding worden de hulpkoks onder begeleiding verder gekneed tot echte koks.

Deze opleiding bestaat uit 3 modules:

- Restaurant à la carte
- Restaurant à la carte en keukenbeheer
- Restaurant à la carte en keukenorganisatie



Kok: overzicht modules

Restaurant à la carte*

80 LT

Je leert à la carte gerechten bereiden, dresser en klaarzetten. Je legt jezelf toe op de kwaliteit en het niveau van de gerechten met specifieke aandacht voor het à la minute werpen, het gepast dresser en het verzorgen van een buffet à la carte.

Restaurant à la carte en
keukenbeheer*

80 LT

In deze module leer je de nodige technieken om de keuken correct te beheren, van het samenstellen van gerechten en menu's tot het berekenen van de kostprijs en het beheren van de bijhorende bestellingen,

Restaurant à la carte en
keukenorganisatie*

80 LT

We gaan onszelf toeleggen op de organisatie van de keuken: de voorbereidende werkzaamheden, de na verwerkende activiteiten, ontvangst en controleren leveringen, klaarzetten van buffet met à la carte gerechten, ...

Alle modules van kok afgerond?

Proficiat, u behaalt het certificaat van kok.

Na het behalen van dit certificaat kan je doorstromen naar een specialisatie module.

* **Voorkennis vereist: certificaat hulpkok**

Kok: duurtijd opleiding en benodigdheden

Duurtijd van de opleiding:

- Avondtraject: 1,5 schooljaar bij 1 lesmoment per week

Benodigdheden:

- Kledij:
 - Koksvest (katoen) met lange mouwen
 - Voorbinder (katoen)
 - Hoofddekse
- 2 keukenhanddoeken
- Aardappelmesje
- Dunschiller
- Aansteker of lucifers
- Koksme
- Fileermes



Kok: 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).

Kok: 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.

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>



Kok: andere info

Lessuren:

- Voormiddag: 8u30 – 12u20
- Namiddag: 12u50 – 16u40
- Avond: 18u00 – 21u50
- Zaterdagvoormiddag: 8u10 – 12u00

Inschrijven?

Inschrijven kan online gebeuren via onze website: www.edukempen.be of door langs te komen op het secretariaat van campus Boomgaard (Boomgaardstraat 56, 2300 Turnhout, 014 49 07 10)

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

Inschrijven? www.edukempen.be



Kok: diplomeerbare opleiding

Reeds een diploma secundair onderwijs of certificaat AAV?

Ben je reeds in het bezit van een diploma secundair onderwijs of heb je het certificaat AAV (Aanvullende Algemene vorming) behaald? Bezorg dit aan het secretariaat voor het afronden van jouw laatste module van de opleiding kok.

Je behaalt dan ook het diploma secundair onderwijs Kok.

Nog geen diploma secundair onderwijs?

Bij CVO EduKempen kan je alsnog je diploma secundair onderwijs behalen. Dit kan je door de Aanvullende Algemene Vorming (AAV) te volgen en een Diplomagerichte beroepsopleiding (bv Kok).

Meer informatie hierover kan je terugvinden op onze website:

<https://www.edukempen.be/opleidingen/tweedekansonderwijs>