

Hobbycursussen

Geen idee of de kookcursussen wel iets voor jou zijn?

Start dan met de opleiding “Start to cook”. In deze opleiding maak je kennis met de basisbeginselen van alles wat met koken te maken heeft.

Stap voor stap kan iedereen lekker en vers leren koken! In deze cursus is er een ruim aanbod gaande van de echte Belgische klassiekers (stoofvlees met frietjes, witloofrolletjes, ...) tot tikki masala en tiramisu.

Er zijn 2 delen van deze cursus die je kan volgen:

- **Start to cook A:** Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten & eenvoudige nagerechten
- **Start to cook B:** Eenvoudige visgerechten & eenvoudige gerechten met groeten en kruiden



Hobbycursussen

Naast de modules van “Start to cook” bieden we nog 2 cursussen aan:

- **Lekker en gezond** (Eenvoudige visgerechten & eenvoudige gerechten met groenten & kruiden)
Dat gezond eten ook echt lekker kan zijn leer je in deze module. Je hoeft hiervoor geen uren in de keuken te staan of talrijke ingrediënten aan te schaffen. Maar wat we vooral gaan doen is lekkere en gezonde gerechtjes klaar maken.
- **Lekker en gevarieerd** (Eenvoudige vlees- en gevogelte gerechten & eenvoudige nagerechten)
Gebrek aan inspiratie om elke dag opnieuw iets anders op tafel te zetten? In deze cursus leer je gerechten maken voor elke dag. Variërend in smaak en stijl, ... kortom voor ieders wat wils

Al deze cursussen kan je volgen zonder voorkennis.

Heb je de basis reeds onder de knie en wil je jezelf meer specialiseren?

Volg dan onze cursus “**Lekker grillen**”. Deze kan je volgen nadat je de cursussen “Lekker en gezond (of start to cook B)” en “Lekker en gevarieerd (of start to cook A)” succesvol afgerond hebt.

Zoals de naam reeds laat vermoeden richten we ons hier op het bereiden van gerechten op de grill.



Hobbycursussen: duurtijd opleiding en benodigdheden

Duurtijd:

- Elk deel loopt over een half schooljaar (september tot januari of januari tot juni)

Benodigdheden:

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



Hobbycursussen: 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).

Hobbycursussen: 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, ...?

De verschillende mogelijke voordelen en premies kan je raadplegen via

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

Hobbycursussen: overige info

Lessuren:

- Voormiddag: 8u30 – 12u20
- 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 08 – 014 49 07 10

Inschrijven? www.edukempen.be