

Het leerprogramma

Opleidingscoördinator Koen Hardeman geeft graag toelichting bij de Kok en Kelner-opleiding. "De cursus is gebaseerd op leerstofeenheden, modules genaamd. Deze modules zijn bijvoorbeeld dagschotels, wijnkennis, serveertechnieken, ... Wil je de getuigschriften Kok en kelner behalen dan moet je met succes alle vereiste modules doorlopen. Wie niet de nodige economische vakken kreeg in het middelbaar onderwijs kan aanvullend de module Bedrijfsbeheer volgen. Met deze drie getuigschriften op zak voldoe je aan alle normen om zelfstandig een zaak te kunnen starten."



Alles om een zaak te runnen.

HOTELSCHOOL TER DUINEN

Gediplomeerd kok en kelner in één jaar

Hotelschool Ter Duinen biedt éénjarige opleiding aan

Voor wie, als volwassene, droomt van een boeiende en succesvolle job in de hotel- en restaurantsector en minstens een diploma van de tweede graad secundair onderwijs op zak heeft, biedt Hotelschool Ter Duinen i.s.m. CVO Westhoek-Westkust een éénjarige opleiding Kok en kelner.

Het eerst volgende instapmoment valt op 21 januari.

Erkende opleiding

Hotelschool Ter Duinen in Koksijde geniet een ijzersterke Europese reputatie als het over gastro-nomieopleidingen gaat. Sinds een vijftal jaar kan je er ook een éénjarige opleiding Kok en Kelner volgen. De cursus is een degelijke, praktijkgerichte opleiding



De cursus staat open voor mannen en vrouwen vanaf 18 jaar.

die na een jaar de deur naar het boeiende leven van de horeca opent. Deze opleiding kadert in het volwassenenonderwijs en is erkend door de Vlaamse Ge-

meenschap. De cursus staat open voor mannen en vrouwen vanaf 18 jaar die een boeiende én succesvolle job in de hotel- en restaurantsector ambiëren.

Gevarieerde inhoud en lessen in restaurants

Tijdens de cursus Kok en Kelner komen zowat alle facetten uit de keuken aan bod : eenvoudige gastronomie, restaurantvaardigheden, drankenleer, streekgastronomie, nagerechten, hygiëne enz. ...

Restaurants

De opleiding bestaat uit twee semesters dagonderwijs van wekelijks 32 uur, waarvan 28 uur beroepspraktijk en vier uur theoretische onderbouw. Dat alles vindt plaats in de praktijkinfrastructuur

van Hotelschool Ter Duinen. De praktijklessen vinden plaats in de restaurants Wintergarden en De Mijn.

Buitenland

Geïnteresseerden kunnen ook stage lopen in toprestaurants in binnen- en buitenland. Evaluatie gebeurt zowel dagelijks als op het eind van elke module.

Ook attitudes worden beoordeeld omdat zij in het horecaleven zeer belangrijk zijn.



Tijdens de cursus komen alle facetten van de keuken aan bod.

Start in januari of september

De opleiding Kok en Kelner loopt over twee semesters dagonderwijs van wekelijks 32 uur, waarvan 28 uur beroepspraktijk en vier uur technische onderbouw.

Gezien het succes van de opleiding worden er sinds vorig jaar twee instapmomenten per jaar voorzien. Ofwel begin je met de opleiding begin september en studeer je af half juni, ofwel kan je in het midden van januari starten en studeer je af in de helft van januari het jaar erop.

Wens je meer over deze opleiding te vernemen ? Neem dan een kijkje op de website :

www.hotelschoolkoksijde.be



Bedrijfsbezoeken

Tijdens het schooljaar gaan de cursisten geregeld op bedrijfsbezoek. Tot de vaste excursies behoren een uitstap naar de champagnestreek, druivenpluk in het Heuvelland, een bezoek aan een kaasmakerij, het chocolademuseum, een workshop florale tafelvorsiering en een whisky-tasting.